



Dirección General

## RESOLUCION DIRECTORAL

N° 045 -2017-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 27 de Febrero 2017.

**Visto;** la Nota Informativa N° 0054-2017-OESA-HVLH/IGSS, emitido por el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital "Víctor Larco Herrera";

### CONSIDERANDO:

Que, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señala que *"la protección de la salud es de interés público, por tanto es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla"*, garantizando una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Legislativo N° 1062, establece en su artículo 15° que el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental 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 las funciones en materia de inocuidad de los alimentos, la de establecer normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;

Que mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01 "Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud", que tiene como finalidad 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;

Que, el artículo 8° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, determina los objetivos funcionales generales asignados al Hospital, siendo entre ellos, mejorar continuamente la calidad, productividad, eficiencia y eficacia de la atención de psiquiatría y salud mental, estableciendo las normas y los parámetros necesarios, así como generando una cultura organizacional con valores y actitudes hacia la satisfacción de las necesidades y expectativas del paciente y su familia;

Que, asimismo, el artículo 16° del Reglamento precitado, establece que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la encargada de la asistencia técnica y de ejecutar acciones relacionadas a la vigilancia en salud pública, análisis de la situación de salud hospitalaria, salud ambiental e investigación epidemiológica.

Que, en este contexto, el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Víctor Larco Herrera, con el objeto de observar, evaluar, controlar y evitar la ocurrencia de brotes de intoxicación e infección que afecte a grupos humanos que dependen de la alimentación servida; mediante el documento del Visto, remite a la Dirección General el "Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Restaurantes, Cafeterías, Kioscos y Servicios Afines, Año 2017" en el Hospital Víctor Larco Herrera, para su aprobación;

Que, mediante Nota Informativa N° 032-2017-OEPE/HVLH/IGSS, la Jefatura de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico del hospital Víctor Larco Herrera, emite opinión técnica



favorable , del "Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Restaurantes, Cafeterías, Kioscos y Servicios Afines – Año 2017", por cumplir con la estructura señalada en las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos para el Ministerio de Salud", aprobadas por Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA, y remite a la Dirección General su aprobación;

Que, a fin de cumplir con los objetivos Institucionales, es necesario aprobar el Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Restaurantes, Cafeterías, Kioscos y Servicios Afines – Año 2017; para lo cual se debe emitir el correspondiente acto de administración;

Estando a lo propuesto por el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Víctor Larco Herrera;

Con el visto bueno del Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, de la Directora de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital "Víctor Larco Herrera";y,

De conformidad con las atribuciones prevista en el literal c) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA;



#### SE RESUELVE:

**Artículo 1º.-** Aprobar el Documento Denominado: "**PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISION Y CONTROL EN LA PRACTICA DE HIGIENE SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTESCAFETERIAS, KIOSCOS Y SERVICIOS AFINES – AÑO 2017**", en Hospital Víctor Larco Herrera, el mismo que en documento adjunto a folios doce (12) incluido tres anexos, forma parte integrante de la presente Resolución.



**Artículo 2º.- DISPONER**, que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Víctor Larco Herrera, es la responsable de la difusión, implementación, aplicación y cumplimiento del Plan Aprobado por la presente Resolución.



**Artículo 3º.- DISPONER**, dejar sin efecto las disposiciones que se opongan a la presente Resolución.

**Artículo 4º.-** Encargar a la Oficina de Comunicaciones, publicar el referido Documento Técnico en el portal de internet del Hospital "Víctor Larco Herrera".

Regístrese y Comuníquese

Instituto de Gestión de Servicios de Salud  
Hospital "Víctor Larco Herrera"

Med. Noemi Angélica Collado Guzmán  
Directora General (e)  
C.M.P. 17783 R.N.E. 7718

NACG/MYRV.

#### Distribución:

- Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental
- Oficina de Asesoría Jurídica
- Oficina de Comunicaciones
- Unidades Orgánicas
- Archivo



HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA  
OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL



---

DOCUMENTO TÉCNICO:

PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y CONTROL EN LA  
PRÁCTICA DE HIGIENE SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE  
RESTAURANTES, CAFETERÍAS, KIOSCOS Y SERVICIOS AFINES.

---

LIMA - PERÚ

2017





## HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**Directora Ejecutiva Hospital Nacional III-1 Víctor Larco Herrera**

M.C. Noemí Angélica Collado Guzmán

**Director Adjunto**

M.C. Carlos Eduardo Palacios Valdivieso

**Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental (OESA)**

M.C. Roger Alejandro Abanto Marín

**Responsable de VEA y Notificación**

Lic. Enf. Janeth Huamaní Vilca

**Responsable de Salud Ambiental**

Sra. María Magdalena Ching Contreras





## ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN	3
II. FINALIDAD	3
III. OBJETIVOS	3
3.1. Objetivo General	3
3.2. Objetivos Especificos	4
IV. BASE LEGAL	4
V. ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
VI. CONTENIDO	5
VII. RESPONSABILIDADES	10
VIII. ANEXOS	
8.1. ANEXO I. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	11
8.2. ANEXO II. FICHA PARA LA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES	12
8.3. ANEXO II. ACTA DE SUPERVISIÓN DE LAVADO DE MANOS	13
IX. BIBLIOGRAFÍA	14





## I. INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Vigilancia y Supervisión de actividades programadas para el año 2017 en materia de control en la Práctica de Higiene Sanitaria de Restaurantes, Cafeterías, Kioscos y Servicios afines del Hospital "Víctor Larco Herrera" se basará en actividades de control e inspección relacionadas con los servicios de alimentación en nuestra institución.

La propuesta de este plan es integrar conceptos de mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones realizadas, coordinando el control sanitario de los alimentos y la relación con su expendedor, integrando conceptos y definiciones actuales en seguridad alimentaria, salud ambiental y salud ocupacional. Este plan introduce objetivos generales y específicos, la necesidad de recursos necesarios, su cronograma de actuaciones, junto con sus sistemas de evaluación y seguimiento adecuado para su mejora, así como las nuevas propuestas en el eje salud ocupacional y ambiental.

Se vigilará el cumplimiento estricto de la **Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud** (R.M. N° 749-2012/MINSA), para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos y cumplir con los Principios Generales de Higiene, el HVLH III-1 también incluirá en su vigilancia e implementación los programas de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos"(BPM) y "Programa de Higiene y Saneamiento"(PHS), así también los restaurantes, las cafeterías y los quioscos deberán cumplir la "**Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines**" (R.M. N° 363-2005/MINSA).

Este Plan es una segunda versión del Plan del año anterior y busca realizar una serie de inspecciones a los lugares de expendio de alimentos en la Institución a fin de prevenir la aparición de enfermedades infecto-contagiosas y de esa forma contribuir a la Salud Pública general.

## II. FINALIDAD

Contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra institución, mejorando la calidad del servicio brindado, satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas; todo ello ayudará a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios y en nuestro personal.

## III. OBJETIVOS

### 3.1. OBJETIVO GENERAL

Observar, evaluar y controlar las acciones de calidad, expendio y manipulación de los alimentos para su consumo dentro del hospital, mejorando la prevención de enfermedades ocupacionales por déficit de higiene alimentaria; ayudando así a crear y consolidar conductas de higiene de calidad en nuestra institución.





### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos.
- Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores internos o externos.
- Inspección de ambientes /lugares autorizados de expendio de alimentos.
- Garantizar la calidad y composición de los alimentos e insumos en el proceso, elaboración y consumo final.
- Vigilar el cumplimiento estricto de venta de solo productos envasados y con registro sanitario en quioscos (según contrato).

### IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 519-2006-SA/DM que aprueba el Sistema de Gestión de la Calidad en Salud.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.

### V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Plan de Vigilancia y Supervisión 2017 en materia de control en la práctica de Higiene Sanitaria es de aplicación en los Servicios que expenden alimentos: Restaurant o Cafetería Central, frente a la Administración del Hospital, Restaurant del Sindicato de Trabajadores del HVLH, Cafetería del pabellón 12-13, Kiosco - Cafetería del pabellón 6 y Kiosco de Consulta Externa.

El Plan contiene las actividades por cada uno de los objetivos específicos planteados, con estrategias definidas de aplicación dirigida específicamente a los lugares de expendio de alimentos y recursos humanos. El tiempo de aplicación será durante todo el período 2017, especificando los meses de intervención durante este año.





## VI. CONTENIDO

### 6.1. DE LOS SERVICIOS

#### 6.1.1. Abastecimiento y Calidad de Agua.

El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

#### 6.1.2. Evacuación de Aguas Residuales.

El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable. El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

#### 6.1.3. Disposición de Residuos Sólidos.

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

#### 6.1.4. Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal.

Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene. Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios estarán provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Los servicios





higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene.

#### 6.1.5. Servicios Higiénicos para el Público.

Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor, las puertas deben tener ajuste automático y permanecerán cerradas excepto durante las operaciones de limpieza. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material fácil de higienizar. Los servicios higiénicos deben estar separados para cada sexo.

En forma permanente debe dotarse de provisión de papel higiénico y de recipientes de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire caliente. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación.

Deben colocarse avisos que promuevan el lavado de manos. El sistema de ventilación de los servicios higiénicos natural o artificial, debe permitir la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

### 6.2. DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

#### 6.2.1. Características.

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

#### 6.2.2. Lavado y Desinfección.

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en





buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.

- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles. Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

### 6.2.3. Almacenamiento.

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.

### 6.2.4. Mantelería.

- Los restaurantes y servicios afines que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.
- Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso dado por el comensal.
- Los restaurantes que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

## 6.3. DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

### 6.3.1. Salud del Personal

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto-contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas u otros, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

### 6.3.2. Higiene y Hábitos del Personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.





- b. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- c. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- d. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f. Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- g. Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes ú otros.

### 6.3.3. Vestimenta Los manipuladores de alimentos (del área de cocina)

Deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

### 6.3.4. De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento, de la empresa de limpieza y de la oficina de salud ambiental de la OESA y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.

## 6.4. ESTRATEGIAS

- El Plan de Vigilancia y Supervisión. 2017 en materia de control en la práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Restaurantes, Cafeterías, Quioscos y Servicios afines del HVLH III-1, se efectuará durante todo el año 2017; la supervisión será realizada por el personal capacitado de la Oficina de Salud Ambiental de la OESA.
- La técnica de supervisión será la observación directa, el entorno, áreas de desarrollo y expendio, ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de sus certificados y los hallazgos serán registrados en las listas de chequeo de supervisión.





- b. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- c. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- d. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f. Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- g. Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes ú otros.

### 6.3.3. Vestimenta Los manipuladores de alimentos (del área de cocina)

Deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

### 6.3.4. De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento, de la empresa de limpieza y de la oficina de salud ambiental de la OESA y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.

## 6.4. ESTRATEGIAS

- El Plan de Vigilancia y Supervisión. 2017 en materia de control en la práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Restaurantes, Cafeterías, Quioscos y Servicios afines del HVLH III-1, se efectuará durante todo el año 2017; la supervisión será realizada por el personal capacitado de la Oficina de Salud Ambiental de la OESA.
- La técnica de supervisión será la observación directa, el entorno, áreas de desarrollo y expendio, ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de sus certificados y los hallazgos serán registrados en las listas de chequeo de supervisión.





- Los instrumentos a emplearse serán aplicando la NTS N° 098 MINSA/DIGESA con su ficha técnica: "Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud" junto con el acta de supervisión de lavado de manos, la ficha del cronograma y los objetivos específicos de supervisión y control. Dicha ficha se aplicará de manera mensual.
- Se realizará una **reunión mensual** con los administradores, delegados o responsables de los lugares de expendio de alimentos en las oficinas de Salud Ambiental del HVLH, la cual deberá quedar debidamente registrada en un libro de actas para tal fin. En dicha reunión se discutirán los problemas cotidianos derivados de la manipulación, recursos humanos, reclamos y quejas recibidas por parte de los usuarios y se expondrá alternativas de solución.
- El responsable de la Oficina de Salud Ambiental se encargará de la consolidación de fichas aplicadas y procesamiento de la información, evaluará los resultados y generará un informe respectivo según los hallazgos que será remitido mensualmente a su jefe inmediato superior y de allí a la Dirección General para que a su vez lo remita a la sección de Epidemiología del MINSA.

## 6.5. ACTIVIDADES

### 6.5.1. Del objetivo específico 1:

- a) Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos.
  - Supervisión del registro sanitario
  - Supervisión del certificado de salud del personal que manipula o expende alimentos.
  - Incentivar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula alimentos.
  - Motivar y desarrollar en el personal el conocimiento, la autoevaluación, superación y mejora de su desempeño.
  - Identificar necesidades de asistencia técnica y capacitación.

### 6.5.2. Del objetivo específico 2:

- b) Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores internos o externos.  
Presentación de carnet sanitario con exámenes completos.

### 6.5.3. Del objetivo específico 3:

- c) Inspección de ambientes /lugares autorizados de expendio de alimentos.
  - Supervisión y Vigilancia del Servicio de Alimentación del Hospital: Restaurantes.





- Supervisión y Vigilancia de Cafeterías.
- Supervisión y Vigilancia de Quioscos.

#### 6.5.4. Del objetivo específico 4:

- d) Garantizar la calidad y composición de los alimentos e insumos en el proceso, elaboración y consumo final.
- Toma de muestras y análisis de Alimentos y Bebidas.
  - Toma de muestra y análisis microbiológico de Agua para uso y preparación de alimentos.
  - Toma de Muestras y Análisis Microbiológicos de Muestras ambientales de Superficies Vivas e Inertes.
  - Limpieza diaria de transportadores de alimentos.

## VII. RESPONSABILIDADES.

El Plan de actividades para el control y vigilancia de Higiene Sanitaria de restaurantes, cafeterías, quioscos y servicios afines en nuestra institución, es un instrumento de gestión de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental (OESA) del Hospital Nacional Víctor Larco Herrera (HVLH III-1), DISA II, Ministerio de Salud; que será aplicado a todos los lugares de expendio de alimentos dentro del hospital.

Su aplicación y cumplimiento es **obligatorio** por parte de los mencionados centros de expendio, de la OESA, de Servicios Generales y de la Dirección Administrativa del HVLH. La versión electrónica en formato *pdf* estará disponible en la página web institucional.





VIII. ANEXOS.

8.1. ANEXO I.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y CONTROL EN LA PRÁCTICA DE HIGIENE SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN, RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES - HVLH - 2017												
ACTIVIDADES	MES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Actividades del Objetivo Específico 1.</b>												
1. Supervisión del registro sanitario			X			X			X			
2. Supervisión del certificado de salud del personal que manipula o expende alimentos.			X			X			X			
3. Incentivar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula alimentos.			X			X			X			
4. Motivar y desarrollar en el personal el conocimiento, la autoevaluación, superación y mejora de su desempeño.			X			X			X			
<b>Actividades del Objetivo Específico 2.</b>												
1. Presentación de Carnet sanitario	X				X				X			
<b>Actividades del Objetivo Específico 3.</b>												
1. Supervisión y Vigilancia del Servicio de Restaurantes del Hospital.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2. Supervisión y Vigilancia de Cafeterías.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3. Supervisión y Vigilancia de Quioscos.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Actividades del Objetivo Específico 4.</b>												
1. Toma de Muestras y Análisis de Alimentos y Bebidas.				X				X				
2. Toma de muestra y análisis microbiológico de Agua para uso y preparación de alimentos.				X				X				
3. Toma de Muestras y Análisis Microbiológicos de Muestras ambientales de Superficies Vivas e Inertes.				X				X				
<b>CAPACITACIÓN A PERSONAL</b>			X					X				





8.2. ANEXO II.

FICHA PARA EVALUACIÓN 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	Visitas				RUBROS	Visitas			
	c	1	2	3		c	1	2	3
<b>1 Ubicación y Exclusividad</b>					<b>10 Plagas</b>				
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			
<b>2 Almacén</b>					<b>11 Equipos</b>				
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				<b>12 Vajilla, cubiertos y utensilios</b>				
2.4 Alimentos congelados (-16°C a -18°C)	SI = 4				12.1 Buen estado de conservación	SI = 2			
2.5 Enlatados (sin óxido, 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 picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación	SI = 4			
2.8 Contar con parihuelas y anaqueles	SI = 2				<b>13 Preparación</b>				
<b>3 Cocina</b>					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 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 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				<b>14 Conservación de Comidas</b>				
<b>4 Comedor</b>					14.1 Sistemas de calor > 63°C	SI = 4			
4.1 Ubicado proximo 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				<b>15 Manipulador</b>				
4.3 Conservación y Limpieza de muebles	SI = 2				15.1 Uniforme completo y limpio	SI = 2			
<b>5 Servicios Higiénicos para el Personal</b>					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				<b>16 Medidas de Seguridad</b>				
5.4 Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				16.1 Contra incendios (extintores operativos y vigentes)	SI = 2			
<b>6 Servicios Higiénicos para Comensales</b>					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			
<b>7 Agua</b>					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								
<b>8 Desagüe</b>					<b>Total de Puntaje (obtenido)</b>	<b>178</b>			
8.1 Operativo	SI = 2				<b>Porcentaje del puntaje obtenido</b>	<b>100%</b>			
8.2 Protegido (sumideros y rejillas)	SI = 2				<b>Fecha</b>				
<b>9 Residuos</b>					<b>Inspector</b>				
9.1 Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente	SI = 2				<b>75% al 100% : Aceptable</b>				
9.2 Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI = 2				<b>51% al 74% : En Proceso</b>				
9.3 Es eliminada la basura con la frecuencia necesaria	SI = 2				<b>Menor al 50% : No Aceptable</b>				





8.3. ANEXO III.

ACTA DE SUPERVISION DE LAVADO DE MANOS

AREA / EVALUAR:.....

FECHA:.....

RESPONSABLE:.....

Nº	ITEMS	SI	NO
1	Presencia de lavamanos con agua potable		
2	Presencia de jabón liquido.		
3	Presencia de toalla desechable		
4	Se saca el o los anillos, reloj, pulsera y las mangas están sobre el antebrazo.		
5	Tiene las uñas cortas y sin esmalte		
6	Moja con agua las manos hacia abajo.		
7	Enjabona sus manos frotando ambas palmas		
8	Enjabona sus manos frotando de la palma derecha sobre el dorso de la mano izquierda y viceversa.		
9	Enjabona sus manos frotado de ambas palmas cruzando los dedos.		
10	Enjabona sus manos frotando de la palma derecha con los dedos semi flexionados sobre el dorso de la mano izquierda semi flexionada y viceversa		
11	Enjabona sus manos frotado del pulgar derecho con la palma y dedos de la mano izquierda y viceversa.		
12	Enjabona sus manos frotado con rotación de las yemas de los dedos de la mano derecha sobre la palma de la mano izquierda y viceversa.		
13	Se enjuaga las manos.		
14	Se seca prolija y vigorosamente las manos con la toalla desechable.		
15	Cierra la llave del agua con la misma toalla desechable.		
TOTAL			





## IX. BIBLIOGRAFÍA.

- Manual de Bioseguridad– CA.DI.ME Dra. María Amalia Bartellini, Dr. Ruben Cano 2da Edición 1997
- Organización Mundial de la Salud. Guía Práctica de Prevención de las infecciones nosocomiales. 2003. Formato disponible en: [http://www.who.int/csr/resources/publications/ES\\_WHO\\_CDS\\_CSR\\_EP\\_H\\_2002\\_12.pdf](http://www.who.int/csr/resources/publications/ES_WHO_CDS_CSR_EP_H_2002_12.pdf).
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. D. Hazelwood y A. D. Mclean. Editorial Acribia. 1991.
- Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Codex Alimentarius. CAC/RCP 39-1993.

