



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

Nº 35 - 2017-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 31 de Agosto de 2017

Visto; la Nota Informativa N° 131-2017-OEPE/HVLH emitida por la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y la Nota Informativa N° 338-2017-DNyD-HVLH/MINSA emitida por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera ;

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 27657, Ley Orgánica del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud diseña y organiza procesos organizacionales de dirección, operación y apoyo. Los subprocesos y actividades componentes se modifican en función de las innovaciones tecnológicas y la reformulación de los objetivos estratégicos, los mismos que se establecen en el Reglamento de la presente Ley y en los Reglamentos Orgánicos Subsecuentes;

Que, la Ley N° 26842 Ley General de Salud, establece que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano; así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud;

Que, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA y Decreto N°038-2014, establece las normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad;

Que, La Ley N° 26842 Ley General de Salud, establece en el artículo IX que la norma de salud es de orden público y regula materia sanitaria, así como la protección del ambiente para la salud y la asistencia médica para la recuperación y rehabilitación de la salud de las personas. Nadie puede pactar contra ella;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Legislativo N° 1062, establece en su artículo 14° 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, al establecer normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA del 28 de Octubre del 2016 se aprueba las "Normas para la elaboración de documentos Normativos del Ministerio de Salud", la cual establece las disposiciones relacionadas con los procesos de formulación, aprobación, modificación y difusión de los Documentos Normativos que expide el Ministerio de Salud;



Que, el numeral 6.1.4 de las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud" aprobadas mediante Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, establece que el Documento Técnico, es el que contiene información sistematizada o disposición sobre un determinado aspecto sanitario o administrativo, o que fija posición sobre él; y, que la Autoridad Nacional de Salud considera necesario enfatizar o difundir, autorizándola expresamente. Lo respalda, difunde y facilita su disponibilidad para que sirva de consulta o referencia, sobre aspectos relativos al tema que se aboca;

Que, en tal sentido, los Documentos Técnicos son aquellas publicaciones, que contiene información sistematizada cuya finalidad es de información u orientación a los usuarios, personal de salud y/o población general, basado en el conocimiento científico y técnico, validado por la experiencia sistematizada y documentada y respaldada por las normas vigentes; en tal sentido, resulta necesario, formalizar la aprobación de dicho documento, mediante el correspondiente acto de administración;

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, incisos d) 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, el Art. 40° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera, aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, establece que el Departamento de Nutrición y Dietética, brinda la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad;

Que, mediante Nota Informativa N° 0131-2017-OEPE/HVLH, emitido por la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, informa que el "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y el Manual de Programa de higiene y saneamiento del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera", ha sido evaluados y están adecuados a las normas para la elaboración de los documentos normativos del Ministerio de Salud, aprobado con Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, por tanto deben ser aprobados mediante el correspondiente acto de administración;

Estando a lo informado por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Víctor Larco Herrera"; y,

Con el visto bueno de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica y del Director Ejecutivo de Planeamiento Estratégico del Hospital "Víctor Larco Herrera"; y,

De conformidad con lo previsto en el artículo 17° de la Ley de Procedimiento Administrativo General -Ley 27444 y el literal c) del artículo 11° 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 "MANUAL PARA EL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HVLH, el mismo que en documento adjunto a folios (83) forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2º.- Aprobar el "MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA" el mismo que en documento adjunto a folios (62) forma parte integrante de la presente Resolución

Artículo 3º.- El Departamento de Nutrición y Dietética, es el responsable de la difusión e implementación del citado Documento.

Artículo 4º.- DISPONER, la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Hospital Víctor Larco Herrera (ww.larcoherrera.gob.pe).

Regístrese y comuníquese

Ministerio de Salud
Hospital "Víctor Larco Herrera"

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

NACG/MYRV/

Distribución:

- Dirección Adjunta
- Dirección Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- Oficina de Gestión de la Calidad
- Oficina de Asesoría Jurídica
- Jefatura de los Dptos. Asistenciales
- Departamento de Nutrición y Dietética
- Archivo



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Página: 1 de 80

***MANUAL
PROGRAMA
DE HIGIENE
Y SANEAMIENTO***

***Para la Elaboracion
de Raciones de alimentos***

2017

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 2 de 80

ACTA DE COMPROMISO

Súscriben los miembros del Equipo de Inocuidad Alimentaria del Departamento de Nutrición y Dietética del AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera, el presente documento de compromiso y cumplimiento del Plan del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

1. Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria
Lic. en Nutrición

2. Jefe de Inocuidad Alimentaria
Lic. en Nutrición

Lic. en Nutrición

3. Técnicos de Inocuidad Alimentaria
Técnicos en Nutrición



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
	Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017

INDICE GENERAL

		Página
I	Introducción	4
II	Objetivo.	5
III	Alcance	
IV	Política de inocuidad y calidad	
V	Normas y Reglamentos	6
VI	Definiciones	
VII	Equipo de Inocuidad Alimentaria	8
VIII	Procedimientos Operacionales de Limpieza y Desinfección	9
8.1	Procedimientos de Limpieza y Desinfección	9
8.2	Manejo de desinfectantes y artículos de limpieza	11
8.3	Control de plagas. Croquis de trampas.	14
8.4	Control de agua potable	18
8.5	Control de higiene de superficies	21
8.6	Procedimiento de higiene de infraestructura	24
8.7	Procedimiento de higiene de equipos y utensilios	28
8.8	Procedimiento de higiene de vehículos de proveedores	40
8.9	Control de higiene y salud del manipulador de alimentos	41
8.10	Control de disposición de residuos sólidos	45
8.11	Control de Higiene del SS.HH. y vestidor	48
IX	Verificación del programa de higiene y saneamiento	51
X	Conservación de documentos	53
XI	Programas higiénicos sanitarios	54
XII	Formatos del PHS	56



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 4 de 80

I. INTRODUCCIÓN

El Programa de Higiene y Saneamiento es un conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, utensilios, superficies, entre otros, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, u otras materias objetables así como peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos; incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento básico y para la prevención y control de vectores.

Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo, se asocian con el control a través de inspecciones y monitoreo en toda la cadena alimentaria de la elaboración de dietas (completas i/o específicas) en el Dpto. de Nutrición y Dietética.

El transporte de distribución de los alimentos debe acondicionarse teniendo en cuenta los mismos principios higiénicos-sanitarios que se consideran para el Servicio de Producción.

La continuidad en la higiene: de los equipos, utensilios, del local, el adecuado estado de salud del personal (Certificado de Sanidad), la correcta presentación y hábitos de higiene del personal (no toser, no manipular con heridas infectadas etc.) ayudan a evitar la contaminación de los alimentos durante su elaboración y consecuentemente evitar las ETAs.

Por todo lo expuesto, se debe aplicar en forma rigurosa el Programa de Higiene y Saneamiento durante la elaboración de las dietas normales y específicas.

El presente manual de Higiene y Saneamiento a sido redactada para la elaboración de las dietas normales y específicas en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Victor Larco Herrera (HVLH) ubicado en Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Provincia y Departamento Lima. Cuenta con un área construida de 1 500 m².

La implementación del plan de Higiene y Saneamiento permite cumplir los Principios Generales de Higiene (PHG) durante el procesamiento de los alimentos, de esta manera prevenir las Enfermedades de Transmisión Alimentarias (ETA) como: diarreas, fiebre tifoidea, hepatitis, TBC etc.

Este manual ha sido elaborado de acuerdo al "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud" aprobada por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, la "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada por Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA; además por otras normas sanitarias complementarias.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 5 de 80

II. OBJETIVO

Establecer técnicas adecuada en las actividades de Higiene y Saneamiento con el propósito de garantizar las condiciones óptimas de calidad sanitaria e inocuidad durante la manipulación de los alimentos y prevenir las ETAs.

III. ALCANCE

Específicamente es aplicable a:

- La infraestructura del establecimiento (las áreas y/o ambientes).
- Las instalaciones de los servicios (sistema de red agua, desagüe, eléctricas, gas, aire acondicionado etc.)
- Los equipos y utensilios (de procesamiento y de higiene).
- El personal que labora directa e indirectamente en la producción de las diferentes dietas (normales y específicas), abarcando desde las condiciones de la compra de los alimentos e insumos hasta el consumo de las dietas por los pacientes hospitalizados y del personal asistencial de guardia.

DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

- RUC : 20159855938
- Razón Social : AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera (VLH)
- Página Web : <https://www.larcoherrera.gob.pe/>
- Correo Institucional : informes@hvlh.gob.pe
- Fecha inicio de actividades : 17 de Junio del 1966
- Fundación : 1º de Enero de 1918
- Ubicación : Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Prov. y Dpto. Lima
- Director General : Médico Noemí Angélica Collado Guzmán
- Teléfono : 261-5303 /261-4907/ 261-5516
- Capacidad productiva : Aprox. 500 – 600 raciones diaria.
- Capacidad instalada : 1000 raciones diaria (por los 3 tiempos de comida)
- Turnos de comidas diarias : Desayuno, almuerzo, comida y cena.
- Área de terreno del pabellón : 1500 m²

IV. POLITICA DE INOCUIDAD Y CALIDAD

Política de Inocuidad:

El Departamento de Nutrición y Dietética se dedica a la elaboración de dietas normales y específicas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico garantizando la inocuidad y la completa satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando por ello con Sistemas de Aseguramiento de la Calidad (BPM y PHS) además con procedimientos de Sanitación que es de conocimiento de todo el personal.

Política de Calidad

El Departamento de Nutrición y Dietética se dedica a la elaboración de dietas normales y específicas buscando la completa satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando en el desarrollo sostenible del talento humano y la mejora continua de todos los procesos para el fortalecimiento de la Calidad.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 6 de 80

V. NORMAS Y REGLAMENTOS

Este manual ha sido elaborado de acuerdo a la:

1. **Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.** Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano.
2. **Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA.** Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
3. **Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.** Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud.
4. **Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA.** Norma Técnica de Salud, Gestión y Manejo de Residuos sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
5. **Decreto Supremo N° 031-2010-SA.** Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano" (Título IX.- Requisitos de Calidad del Agua para Consumo Humano).
6. **Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.** Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
1. **Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.** Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
2. **Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM.** Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos
3. **Decreto Supremo N° 007-98-SA.** Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
4. Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius- FAO/OMS Segunda Edición 1997.

VI. DEFINICIONES

Programa de higiene y saneamiento (PHS):

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, utensilios, superficies, entre otros, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, u otras materias objetables así como peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos; incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

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 productos de panadería y pastelería en protección de los consumidores.

Desinfección:

Reducción del número de microorganismos a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento; mediante la aplicación de desinfectantes, previa limpieza e higiene de las superficies



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 7 de 80

a tratar. Garantiza la inhibición de la actividad bacteriana y micótica en las áreas y ambientes tratados.

Desinsectación:

Es la eliminación de distintos insectos o plagas, mediante la combinación de métodos de ataque y barrido complementado con acciones de profilaxis y limpieza en los diversos ambientes del establecimiento, con la finalidad de eliminar fuentes alimenticias y lugares de refugio.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta su consumo final.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Pediluvio: bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso de las áreas de procesamiento, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona. Felpudo sintético humedecido con sustancia desinfectante. Limpia-zuelas.

Insectocutor: Aparato eléctrico con proyección de luz fosforescente, atrae y elimina a los insectos voladores (mosca).

Alimento de alto riesgo: Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensalada de frutas, etc.

Alimento Inocuo: Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

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

Contaminación: Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.

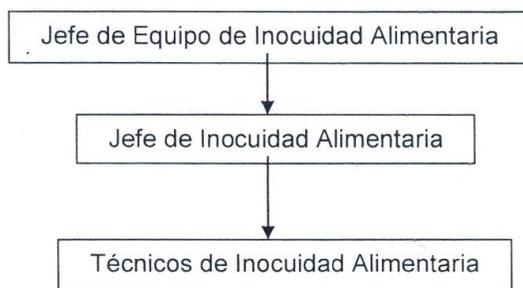
Contaminación cruzada: Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.

Manipulador de alimentos: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 8 de 80

VII. EQUIPO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



La vigilancia y el cumplimiento del presente manual de Higiene y Saneamiento es responsabilidad del Equipo de Inocuidad Alimentaria, integrado por:

Jefe del Equipo de Inocuidad

- Es el jefe del Departamento de Nutrición Dietética.
- Responsable de gestionar la adquisición de los materiales y artículos de sanitización.
- Gestionar y seleccionar los productos químicos de limpieza y desinfectantes solicitando las hojas de seguridad y certificados de calidad autorizado por la DIGESA.

Jefe de Inocuidad

- Es el profesional responsable de la gestión en calidad sanitaria.
- Elabora el programa de higiene y saneamiento.
- Verifica la ejecución del programa de higiene y saneamiento.
- Supervisa el correcto cumplimiento de todas las actividades de higiene y saneamiento.
- Organizar toda la documentación y registros del PHS.
- Informar periódicamente el cumplimiento alcanzado de todas las actividades de higiene y saneamiento.

Técnico de Inocuidad

- Personal técnico de nutrición designado por actividad de su área.
- Es el responsable de ejecutar las actividades de limpieza y desinfección de la actividad que realiza en su turno.
- Personal técnico de limpieza.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 9 de 80

VIII. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

8.1 PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

OBJETIVO

Establecer los métodos o técnicas de limpieza y desinfección a seguir para garantizar y hacer inocuos un ambiente o un objeto para que no represente un factor de riesgo.
Establecer condiciones para prevenir contaminación y las ETAs.

ALCANCE

Es aplicable a todas las operaciones de limpieza, desinfección y saneamiento a realizarse a la

- La infraestructura e instalaciones de los servicios
- Los equipos y utensilios de proceso de alimentos.
- A los manipuladores de alimentos y personal indirecto.
- Al control de plagas y residuos solidos.
- Durante el proceso de los alimentos.

RESPONSABLE:

El Jefe de Inocuidad

Evaluar el cumplimiento del presente procedimiento.
Elaborar el programa de limpieza y desinfección y saneamiento
Verificar su ejecución.

Técnico de inocuidad

Es el encargado de solicitar con anticipación los productos que se utilizarán en las labores de limpieza, desinfección y/o saneamiento.

PROCEDIMIENTO:

Etapas de higiene:

- 1° Prelavado
- 2° Lavado
- 3° Enjuague
- 4° Desinfección
- 5° Secado

1. Pre-lavado:

Eliminación de las partículas visibles de alimentos antes de aplicar la solución de limpieza.
Se logra usando agua fría o caliente a presión moderada.
No se debe utilizar agua muy caliente o vapor, debido a que esto puede hacer la limpieza más difícil.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 10 de 80

2. Lavado: Puede ser por

Método Remojo

- Inmersión en solución de limpieza.
- La solución de limpieza puede ser en caliente (50°C).
- Puede estar en remojo durante 5 minutos.
- Finalmente se hace el fregado manual con la ayuda de una esponja abrasiva o paño.

Método Spray

- Dispersión de una solución de limpieza en la superficie.
- Este método utiliza un spray con agua caliente o vapor.

Polvos y Pastas Abrasivas

- Se utilizan para remover la suciedad difícil.
- Se requiere que el lavado sea completo
- Tener cuidado de no rayar las superficies de acero inoxidable.

3. Enjuague

- La remoción, con agua potable, de todos los restos de las soluciones de limpieza.

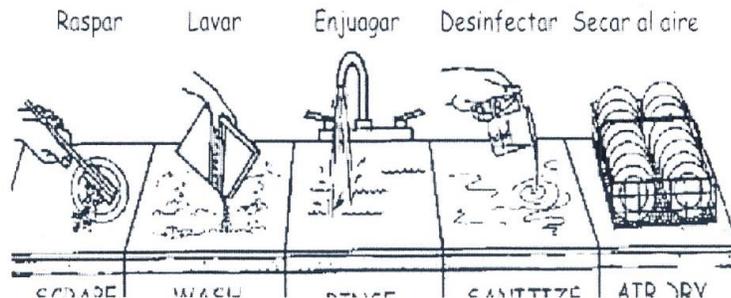
4. Desinfección

- Un proceso, ya sea con calor o una concentración de los productos químicos desinfectantes que reduzcan el número de bacterias, incluyendo a los patógenos, a un nivel seguro en los utensilios, los equipos. e infraestructura, después de la limpieza.

5. Secado

Por escurrimiento.

En general:



Limpiar una superficie o utensilios con agua y con un producto de limpieza es remover la tierra, el polvo, los restos de alimentos y las grasas de las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc. pero no elimina los gérmenes que pueden causar enfermedades.

Desinfectar una superficie, mesón o tabla de picar, o utensilios es reducir la cantidad de bacterias y otros microorganismos potencialmente más dañinos.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 11 de 80

8.2. MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS DE DESINFECCION Y ARTICULOS DE LIMPIEZA

OBJETIVO

- Asegurar el adecuado manejo y control de los productos químicos de higiene e implementos de limpieza.
- Definir los productos químicos recomendados para la industria alimentaria, las adecuadas condiciones de almacenamiento para evitar la contaminación y la dosificación de uso.

ALCANCE

El presente procedimiento abarca la totalidad de productos químicos e implementos que pudieran ser utilizados para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios desde la recepción de los alimentos hasta el servido de las dietas normales y específicas a los pacientes hospitalizados.

RESPONSABILIDADES

- Personal de limpieza.
- Personal técnico. Es el responsable de ejecutar las actividades de limpieza y desinfección
- Jefe de Inocuidad Alimentaria: Selecciona los productos químicos como detergentes y desinfectantes

PROCEDIMIENTO

1. Compra de productos químicos

El Jefe de Inocuidad Alimentaria, mediante una lista selecciona los productos químicos como detergentes y desinfectantes solicitando al proveedor la ficha técnica, hoja de seguridad con su respectiva autorización por la DIGESA.

2. Almacenamiento

Los productos químicos tóxicos utilizados para la limpieza, desinfección y control de plagas son almacenados en estantes y en un lugar (con cerradura, exclusivo) aislado de la zona de procesamiento de las dietas. Separado de los almacenes de alimentos, utensilios, empaques o utilería descartable.

Todos los productos químicos tóxicos están rotulado con etiquetas o plumón indeleble, así como los recipientes y demás implementos utilizados para su aplicación.

3. Manipulación y dosificación

El personal técnico es entrenado sobre el uso adecuado de los productos químicos, considerándose la información contenida en la hoja de seguridad.

Las diluciones de los productos químicos tóxicos son preparadas de acuerdo a lo establecido para cada caso.

Los implementos de limpieza son de uso exclusivo para cada área de elaboración, estarán rotulados o serán de un color específico para cada zona.

Los implementos de limpieza, son los adecuados y son cambiados periódicamente para evitar su deterioro.



Cuadro 1 Productos Químicos / Implementos de Limpieza

IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	
Escobillas de cerdas dura	Jaladores
Recogedor	Guantes de color negro de jebe, látex, vinil, etc.
Buzones para residuos solidos	Hisopo para inodoro
Baldes	Limpia- zuelas
Escobillas de plástico.	Dispensadores de jabón líquido y desinfectantes
Paños sintéticos (esponja verde)	Sujetadores de papel toalla
Trapeadores o mochos	Secador de mano eléctrico
DESINFECTANTES/DETERGENTES	
Alcohol yodado.	Desinfectante solución
Alcohol medicinal 70°	Desinfectante solución
Hipoclorito de sodio (comercial lejía)	Desinfectante solución
Detergente industrial	En pasta o granulado
Ácido muriático (ácido inorgánico)	Desinfectante solución

Cuadro 2. Productos Químicos Recomendados Por Sustrato.

SUSTRATO	AGENTES DE LIMPIEZA	DESINFECTANTES
Manos	Jabón líquido	Alcohol de 70°
Equipos	Detergente	Hipoclorito 50 ppm/alcohol 70°
Utensilios de cocina	Detergente	Hipoclorito 50 ppm / alcohol 70°
Pisos	Detergente	Hipoclorito 100 ppm
Paredes/ ventanas	Detergente	Hipoclorito 100 ppm
SSH	Detergente	Hipoclorito 200 ppm
Utensilios de limpieza	Detergente	Hipoclorito 200 ppm
Vehículo distribución	Detergente	Hipoclorito 150 ppm
Limpiazuelas	Detergente	Hipoclorito 200 ppm

Preparación De Solución De Hipoclorito De Sodio

Aplicando la

fórmula:

$$\text{Mililitros de lejía} = \frac{(\text{litros de agua}) (\text{PPM deseado})}{10 (\% \text{ de lejía})}$$



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01

Cuadro N° 3 Preparación De Solución De Hipoclorito De Sodio

AGUA POTABLE	AGREGAR MILITROS DE LEJIA (hipoclorito de sodio de 5.25% a 5.5%)			
	50 PPM	100 PPM	150 PPM	200 PPM
Concentración solución				
1 litro	1 ml	2 ml	3 ml	4 ml
2 litros	2 ml	4 ml	5 ml	7 ml
4 litros	4 ml	7 ml	11 ml	14 ml
5 litros	5 ml	9 ml	14 ml	18 ml
10 litros	9 ml	18 ml	27 ml	36 ml
20 litros	18 ml	36 ml	54 ml	72 ml

** ver anexo

cuadro de distribución de detergente y lejía por pabellon para las 3 comidas diarias.

Cuadro N° 4. Preparación de solución de detergente.

DETERGENTE	AGUA POTABLE
10 gramos	1 litro
20 gramos	2 litros
30 gramos	3 litros
50 gramos	5 litros
100 gramos	10 litros
150 gramos	15 litros

- En un recipiente preparar un volumen conocido de agua potable
- Por cada litro de agua, agregar la cantidad indicada en el cuadro superior, los gramos de detergente indicado, se pesa en una balanza pequeña o gramera.
- Mezclar y agitar bien.
- Mantener el recipiente tapado hasta su uso.

Validación de los desinfectantes y solución de detergentes:

Frecuencia:

Se efectúa cada tres meses la eficacia de las concentraciones de las soluciones de limpieza y desinfección.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 14 de 80

8.3 CONTROL DE PLAGAS (sanidad ambiental)

1. OBJETIVO

Establecer medidas de prevención para evitar que proliferen las plagas (voladores: moscas, cucarachas, mosquitos, etc. palomas, pájaros) o roedores (ratas, ratones) que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Establecer actividades de saneamiento e higiene con la finalidad de controlar y erradicar las plagas que afecten la calidad higiénica sanitaria tanto de los alimentos en proceso y durante la elaboración de las dietas y prevenir las ETAs.

2. ALCANCE

Incluye todas las actividades de sanitización ambiental (desratización, desinsectación y desinfección) que se ejecutan en el interior de la cocina central, comedor y unidades periféricas de nutrición (refectorios).

Aplica también a otras actividades que realiza Epidemiología referentes al control de cualquier tipo de animal doméstico o silvestre (gatos, perros, aves, etc.) que tenga la posibilidad de ingresar al Servicio de Alimentación.

3. DEFINICIONES

Plaga: Organismo (hongo, planta o animal) que mata, parásita, causa enfermedad o daña.

Rata: es un mamífero, hay 2000 especies, donde la rata común o de alcantarilla.

La rata parda o común, se ve fundamentalmente asociada a la presencia humana, viviendo principalmente de sus desechos y basuras.

Peste Bubónica: La peste bubónica es provocada por una bacteria, la Yersinia Pestis. La peste es transmitida al hombre por la picadura de la pulga oriental de la rata,

La pulga introduce miles de bacilos en la piel, que emigran a través de los vasos linfáticos hasta los ganglios linfáticos regionales, donde se multiplican causando la destrucción y necrosis (muerte de un tejido) de la estructura ganglionar.

Mosca: Son agentes de transmisión de una gran cantidad de enfermedades, incluyendo cólera, dengue, disentería, fiebre amarilla, malaria, salmonelosis y fiebre tifoidea.

Cucarachas: Son una plaga doméstica frecuente. La cucaracha adulta común mide aproximadamente 1/2 pulgada (1.27 cm) de largo. Por lo general, éstas viven en las cocinas, cerca de la comida. Pueden vivir en los baños, especialmente cerca de las cañerías y los conductos de calefacción. Durante el día se esconden en grietas. Las cucarachas son más activas en la noche. Son los insectos más difíciles de exterminar.

Plaguicidas: Son productos químicos para controlar o eliminar plagas que causan enfermedades. Entre los que se encuentran los insecticidas que se usan para combatir a los insectos, los fungicidas contra los hongos, los rodenticidas contra los roedores.

Insectocutor: Es un equipo donde los insectos son atraídos por su debilidad por la luz ultravioleta. Al llegar a ellas visualizan (quedando oculto para las personas) en la parte inferior la placa adhesiva y reflectiva por la luz, al acercarse son atrapados intactos por el adhesivo.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 15 de 80

4. EQUIPOS Y MATERIALES

Insectocutor
Mallas mosquiteras
Cortinas sanitarias
Plano de estaciones de cebaderos.
Cebaderos con trampas mecánicas con cebo orgánico, trampas de gel, etc.

5. RESPONSABLES

Jefe de Inocuidad Alimentaria
Jefe de Epidemiología mediante las Empresas externas autorizadas en Sanidad Ambiental por la DIGESA (Servicio de desinsectación, desinfección y desratización).
Jefe de Servicios Generales y Mantenimiento (OSGYM)

6. FRECUENCIA

Diario: Se supervisa las trampas de roedores y los insectocutores.
Bimestral: Se efectúa la desinsectación, desinfección y desratización

7. PREVENCION

Las plagas proliferan en un establecimiento de diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo.

Todo producto o alimento que ingresa a la cocina será inspeccionado, para verificar que no transporte ninguna plaga; por ejemplo mediante : los alimentos embalados en las cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas. (Infestación de roedores y moscas).

A través de puertas y ventanas desprotegidas

Pueden ingresar cualquier clase de plagas.

- Se colocaran flejes (jebes) debajo de los portones que comuniquen al exterior y a la zona de procesamiento y almacén de alimentos y estas serán mantenidas cerradas durante y después de los turnos de trabajo.
- Las mallas metálicas de todas las ventanas, ductos y puertas serán revisadas de acuerdo al programa y cambiadas si presentaran roturas.
- Aberturas entre paredes, ductos y ventanas: recubiertas con mallas, y selladas con silicona.
- Mantenimiento de limpieza permanente de las zonas de procesamiento de comidas.
- Mantener grifos o caños de agua bien cerrados, evitando fugas.
- Almacenamiento de los alimentos en envases con tapa.
- Los desechos de producción de comidas son evacuados al área de desechos sólidos para su eliminación.
- Serán colocadas tapas metálicas en los buzones de las redes de desagüe, éstas deberán ser revisadas periódicamente y cambiadas al presentarse algún daño.
- Las tapas ciegas (sumideros) de los pisos son mantenidas siempre cerradas.
- Todo material o equipo en desuso (cajas de fruta, cajas de cartón, maderas, recipientes plásticos, papeles, etc.) que pueda servir de refugio de plagas, son eliminados.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 16 de 80

8. PROCEDIMIENTO

Se supervisa todos los ambientes externos e internos para verificar las posibles entradas y/o madrigueras de roedores ubicando cebaderos.

Se pondrá los cebaderos externamente y las trampas de gel si las hubiera internamente.

Se detallara en un plano la ubicación de los cebaderos así como las trampas de gel.

Colocar insectocutores en los puntos definidos (ingreso y salida del servicio alimentario).

Si se detecta la presencia de un insecto volador, se elimina con alcohol por aspersión, y botar en el tacho de basura. Si hay presencia de muchos insectos se procede a fumigar todo el ambiente.

Mallas

- Revisar las ventanas o ductos de ventilación.
- Las mallas deben estar integras y en buen estado de conservación (no rotas).
- En caso de encontrarse rotas, hacer la reparación correspondiente.
- Además preocuparse que podría ser signo del ingreso de alguna plaga. Hacer la correspondiente observación y control de plagas.

Desinsectación, desinfección y desratización

- Realizar con la frecuencia programada y en todos los ambientes del servicio alimentario.
- Se elige el último día de producción, de preferencia por la noche, para que exista más tiempo de ventilación de los productos químicos usados, además para realizar la limpieza general.
- Cubrir en su totalidad los equipos y utensilios con protectores de plástico.
- La empresa contratada procederá a fumigar: techos, paredes, pisos, motores de los equipos (congeladora, licuadora, ventiladora), muebles y perímetro del local.

Estaciones de cebaderos

- Las trampas mecánicas estarán instaladas dentro de una casilla con dos salidas, de tamaño y forma adecuado e identificados por área externa.
- Colocar las trampas armadas con cebos orgánicos (trozos de pan, queso, maíz, galleta, hot dog etc.), para roedores en los puntos definidos (ver anexo) de acuerdo al croquis de ubicación donde se señalan los lugares.
- Revisar diariamente las trampas/cebos, eliminar los roedores atrapados y registrar la ocurrencia.
- El personal de limpieza hace uso del guante negro para el manejo exclusivo de las trampas.

9. MONITOREO

Responsables

Jefe de Inocuidad Alimentaria, monitorea, personal de Servicios Generales

Parámetros a Monitorear

- Visual: local, equipos y mallas se encuentren limpios y en buenas condiciones.
- Visual: Desinsectación y desratización.

Metodología de Monitoreo

- Revisar que las mallas se encuentren limpias y en buen estado de conservación (no rotas).

Revisar las instalaciones y ambientes, que no haya presencia de insectos, roedores y otras plagas (palomas, gatos, perros, aves etc.).



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
			Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

- Revisar el llenado del formato correspondiente.
- Se verificará la eficacia del procedimiento mediante observación in situ de insectos y roedores muertos.

Control de sanidad ambiental

De contratarse los servicios de empresas dedicadas a estas actividades se les exigirá sean acreditadas por el Ministerio de Salud y que expidan un informe técnico que sustente el tratamiento efectuado, en el que se especificará lo siguiente:

- Métodos y productos utilizados.
- Certificado de calidad de los productos químicos utilizados autorizados por la DIGESA.
- Nombre comercial, formulación y dosis.
- Fecha, área del lugar de realización del tratamiento.
- Datos de identificación de la empresa.

10. REGISTROS

- Formato: PHS-VLH-07 Control de plagas.
- Formato: PHS-VLH-08 Informe de control de sanidad ambiental
- Formato: PHS-VLH-01 Acciones Correctivas

11. PROGRAMA/CRONOGRAMA

PROGRAMA DE SANIDAD AMBIENTAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA	METODO
Desratización	Programado cada 2- 3 meses como máximo.	Método aplicado por empresas de servicio.
	Colocación de trampas y cambio de cebo	Trampas: cada vez que se encuentre deteriorado.
Desinsectación	Colocación de insectocutores o Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.
Desinfección	Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.

CRONOGRAMA ANUAL DE SANIDAD AMBIENTAL (TERCEROS)

ACTIVIDAD	FEB	ABR	JUN	AGOS	OCT	DIC	TURNO
DESINFECCION	21	20	22	24	24	21	NOCHE
DESINSECTACION	21	20	22	24	24	21	NOCHE
REPLICA	28	27	29	31	31	28	NOCHE
DESRATIZACION	X	X	X	X	X	X	DIA



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 18 de 80

8.4 CONTROL DEL AGUA POTABLE

1. OBJETIVO

Definir las actividades a seguir para mantener la calidad sanitaria del agua potable usada en el servicio de alimentación.

Garantizar la salubridad, calidad e inocuidad de los alimentos elaborados.

2. ALCANCE

Aplicable a todas las fuentes de abastecimiento de agua potable con que cuenta el Servicio de Alimentación para la elaboración de las dietas, lavado de los utensilios de producción y de los servicios sanitarios.

3. RESPONSABILIDAD

Jefe de Inocuidad Alimentaria: monitorea

Personal de Epidemiología, ejecuta

4. FRECUENCIA

Control semestral: análisis físico químico, microbiológico y parasitológico.

Control Semanal: determinación del cloro residual

5. DESCRIPCION

- El servicio alimentario contará con abastecimiento permanente de agua potable proveniente de la red pública, además cuenta con un reservorio de agua potable (02 cisternas superficiales de PVC se encuentran en el jardín exterior), para eventualidades de corte del suministro de agua potable.
- El reservorio de agua potable estará debidamente protegido del medio ambiente, se limpiará y desinfectará cada 30 días como mínimo, según del Programa de Higiene y Saneamiento.
- El agua que se utiliza, tanto para la limpieza de áreas de procesamiento, utensilios y equipos, como para la higiene del personal será potable (0.5 a 1.0 ppm de cloro libre residual).
- Se usara los servicios externos de un laboratorio acreditado para determinar los análisis físico-químico y microbiológico del agua potable.
- El mantenimiento de los reservorios de agua potable lo ejecuta el servicio de mantenimiento de la institución.
- El control de la calidad del agua potable lo ejecuta el departamento de Epidemiología de la institución.

6. EQUIPOS Y MATERIALES

- Kit de Cloro residual
- Vaso transparente

7. RESPONSABLE

El Jefe de Inocuidad Alimentaria, es responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.

El técnico de Epidemiología toma muestras, compara y llena los formatos correspondientes.

FRECUENCIA

- Mensual
- Semanal (organoléptico) y físico- químico



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01

9. PROCEDIMIENTO

El jefe de Inocuidad Alimentaria realiza el:

Análisis sensorial

- Se toma la muestra de agua potable, en el grifo donde se realiza el proceso de cocción, en un vaso transparente limpio y desinfectado.
- Se realiza el análisis sensorial: aspecto, color, olor y sabor.

Análisis físico-químico: Nivel de cloro residual.

- Verificar la medida del cloro residual usando el kit de Cloro. Siguiendo las indicaciones del folleto de fabricación.
- Se toma en el envase del kit, la muestra de agua según la medida indicada, se tapa y homogeniza.
- Se realiza la comparación de color y se anota los ppm correspondientes al color obtenido.
- El resultado se anota en el registro correspondiente.
- En el caso que los niveles de Cloro estén fuera de los valores permitidos, se procede a comunicar al responsable del Servicio de Mantenimiento.
- Se llena el formato de acción correctiva.

Análisis Microbiológico/parasitológico/físico /químico

- El Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria ordena efectuar los ensayos analíticos en cualquier laboratorio acreditada por INDECOPI o entidades públicas o privadas (de municipalidades, de universidades, de la misma institución, DISA, del Ministerio de Salud, etc) y los resultados deben estar de acuerdo a lo establecido en el Anexo I y II del D.S. 031-2010-SA (bacterias coliformes totales, E. coli, heterotróficas; huevos de helmintos; metales pesados como plomo, arsénico, mercurio, cadmio, cromo).
- Se llena en el Formato de Control de agua potable.

A: Análisis microbiológico.

Agente microbiano	Unidad	Límite máximo permisible
Bacterias coliformes termotolerantes o Escherichiacoli.	UFC/100MI a 44,5°C	0 (*)
Bacterias Coliformes totales	UFC/100MI a 35°C	0 (*)
Bacterias Heterotróficas	UFC/MI a 35°C	500
Huevos y larvas de helmintos, quistes y ovo quistes de protozoarios patógenos	Nº/100mL	0
Virus	UFC / mL	0
Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

(*)En caso de analizar por el método de NMP= menor 2,2/mL
UFC = Unidad formadora de colonias



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01

B: Análisis físico-químico

Parámetros inorgánicos	Unidad	Límite máximo permisible
Plomo	mg PC L ⁻¹	0,001
Antimonio	mg Sb L ⁻¹	0,20
Arsénico	mg Ar L ⁻¹	0,010
Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
Ph	Valor Ph	6,5 – 8,5
Cloro residual* (Cl)	mg Cl /L	5
olor	-----	Aceptable
Sabor	-----	Aceptable

*mínimo 0,5 mg Cl L⁻¹

10. ACCIONES CORRECTIVAS

Agua Potable no conforme:

- En el caso que los niveles de Cloro estén fuera de los valores permitidos, se procede a corregir con las concentraciones de hipoclorito necesarias en el tanque o reservorio. Pero antes se ordena el corte del suministro de agua.
- Se coordina la inmediata limpieza de la cisterna y tuberías según procedimientos de limpieza y desinfección de cisterna y tuberías de conducción de agua potable a la cocina central.
- Luego de la limpieza se realiza el control del agua según los pasos anteriores.
- Si el nivel de cloro libre residual está por debajo del límite establecido se procederá a suministrar hipoclorito de sodio en las concentraciones adecuadas para llegar al nivel indicado.
- Nuevamente se verifica el cloro residual.
- De haber no conformidad.

Formato: PHS-VLH-01 Acciones Correctivas

11. REGISTRO

- FORMATO: PHS-VLH-09 Control de Agua.
- FORMATO: PHS-VLH -01 Acciones Correctivas.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 21 de 80

8.5 CONTROL DE HIGIENE DE SUPERFICIES

1. OBJETIVO

Asegurar la correcta limpieza y desinfección de toda superficie que tienen contacto directo o indirecto con los alimentos, para prevenir la contaminación cruzada y evitar las ETAs.

2. ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN

Infraestructura del local: pisos, paredes y techos
Equipos, maquinarias y mobiliarios
Menaje y utensilios de producción.
Utensilios y artículos de limpieza y desinfección.

3. MATERIALES DE HIGIENIZACIÓN

- Detergente (granulado o en pasta).
- Paños de limpieza
- Esponja verde
- Escoba de cerda de plástico
- Escobillón
- Jalador
- Solución desengrasante
- Solución desincrustante
- Solución desinfectante de cloro de 50 a 150 ppm.
- Solución desinfectante de alcohol (70°)

4. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES INTERNAS

La infraestructura de la cocina central, el comedor y unidades de reposterías consta de un piso. Igual el almacén de artículos de envases, utensilios y menajes de cocina (almacén auxiliar).

- Las paredes y cielo raso deben ser lisos y pintados de color blanco o claro.
- Las uniones de piso pared deben presentar zócalo sanitario de fácil higienización.
- Esta provista de instalaciones eléctricas tipo trifásica, sistema de desagüe y agua potable que ingresa de la red pública.
- Los pisos son lisos con sumideros circulares y lineales rectangular con rejillas.
- Las ventanas y puertas exteriores deben presentar instalaciones adecuadas (barreras) para impedir el ingreso de plagas.
- Todos los ambientes del servicio alimentario deben presentar adecuada ventilación e iluminación.
- Todas las ventanas deben estar protegidas con vidrios y mallas de nylon/ferro, mosquiteras en bastidores desmontables asimismo las trampas de sumideros deben tener cierre hermético que protege e impide el ingreso de plagas.

Los servicios higiénicos, vestidores y duchas deben estar ubicados en un área independiente a las áreas de elaboración de las dietas.

La cocina central está conformada por ambientes adecuadamente distribuidos, de la siguiente manera.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 22 de 80

a) **Para operaciones relacionadas directamente con alimentos:**

- Almacén de materia prima e insumos
Almacén central, Alimentos no perecibles (granos, harinas, conservas etc.)
Cámaras de frío, Alimentos perecibles (verduras, carnes, frutas, lácteos, etc).
Almacén de pan
- Servicio de Producción
Preparación Previa (lavado, seleccionado, fraccionado)
Preparación intermedia (tratamiento térmico, picado-mezclado)
Preparación final (armado de dietas - servido).
- Servicio de servido
Comedores de personal de guardia (1,2)
Unidades Periféricas de Nutrición (Refectorios 13 unidades.)

b) **Para operaciones no relacionadas directamente con alimentos:**

- Vestidor (02)
- Ambiente de duchas (02)
- Ambiente de S.S. H.H. (03)
- Área de disposición de residuos sólidos.
- Almacén de productos tóxicos y útiles de limpieza.
- Oficina administrativa.
- Almacén de balones de gas propano
- Caseta de vigilancia.

5. DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS/UTENSILIOS DE PRODUCCIÓN

Todas los equipos y utensilios que intervienen en el proceso de producción de las dietas son de material acero inoxidable, no corrosivo y de otro material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.
Son fácilmente desarmables/desmontables, que permiten una fácil y eficiente higienización.

6. RESPONSABLES

Personal de limpieza: higieniza las paredes, pisos y cielo raso.
Personal técnico de nutrición: higieniza los equipos y utensilios de producción.

7. FRECUENCIA

Diaria, al inicio y finalizar el turno.
Semanal intensivo y minucioso.

8. PROCEDIMIENTO

Monitoreo

Responsables

Jefe de Inocuidad Alimentaria

Frecuencia

Diario

Semanal



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 23 de 80

Parámetros a Monitorear

Visual: Condición de las superficies de contacto con el alimento.
Condición de superficies de equipos y de infraestructura.

- Limpieza y saneamiento de las superficies de contacto con el alimento.
- Limpieza y saneamiento de las superficies de equipos y de infraestructura.
- El tipo y la concentración de desinfectantes que utilizaron.

Metodología de Monitoreo

Observación minuciosa de las superficies (parte interna y externa) que se encuentren en buenas condiciones (no grietas o daños) y limpias sin ningún residuo de alimentos u otros objetos.

Medidas Correctivas

- Si no ha realizado la limpieza y desinfección en forma correcta volver a realizar el procedimiento
- Si la concentración de desinfectante no se encuentra correcta, revisar el equipo y realizar la limpieza nuevamente.

9. REGISTROS.

Formato: PHS-VLH -03	Higiene de equipos y utensilios
Formato: PHS- VLH -04	Higiene de vehículo de distribución
Formato: PHS-VHL-05	Higiene de Ambientes
Formato: PHS-VHL -01	Acciones Correctivas

10. VERIFICACION

Responsable

Jefe de Inocuidad alimentaria
Por terceros, laboratorios.

Frecuencia

Semestral (externo)
Mensual (interno)

Metodología

Anual: Análisis microbiológicos: de superficies inerte y vivas, de ambientes.
Mensual (auto inspección)..

Registros

Formato: PHS-VHL-11 Auto inspección PHS (Ficha Eval. Sanitaria)
Formato: PHS-VHL -12 Verificación Microbiologica del PHS



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 24 de 80

8.6 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE INFRAESTRUCTURA (techos, paredes, pisos, puertas y ventanas y ductos)

1. OBJETIVOS

Establecer el procedimiento adecuado para la higienización de la infraestructura.
Mantener la infraestructura del local en buen estado de conservación e higiene.

2. ALCANCE

Involucra las estructuras físicas como: pisos internos de producción y del patio, paredes, puertas, techos externos, cielo raso ventanas, ductos de ventilación de todas las áreas de la cocina central, comedores y unidades periféricas de nutrición (refectorios).

3. RESPONSABLES

El Jefe de Inocuidad Alimentaria, es el responsable de verificar la correcta aplicación de este procedimiento.
Personal de limpieza (exclusivo).

4. HERRAMIENTAS Y MATERIALES

Escobillón de cerdas negras gruesas
Escobas de cerdas gruesas de plástico
Escalera tipo tijera.
Recogedor
Jaladores
Baldes
Paños
Estropajo
Recipientes con aspersores de 500 mililitros

PRODUCTOS QUIMICOS

Solución de detergente.
Solución desinfectante, concentración de 100 ppm..

5. FRECUENCIA

Diaria:

Al inicio del turno se higieniza las paredes de la parte baja, puertas y los pisos.

Semanal:

Higienización de pisos a máquina, paredes, y puertas.

Mensual:

Techo y cielo raso, ventanas y ductos.

Durante la producción:

En caso que se manche el piso o pared puede ser trapeado para no arrastrar el polvo.
Recoger los residuos con ayuda del recogedor



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 25 de 80.

6. PROCEDIMIENTO

El personal de limpieza deberá proceder de la siguiente manera:

- Los implementos de limpieza serán exclusivos por cada zona donde se higieniza.
- Se preparara un balde con solución detergente y otro balde con solución de hipoclorito de sodio el contenido se colocaran en recipientes con aspersores de 500 mililitros de capacidad.

TECHOS Y CIELO RASO

- Retirar o cubrir con plástico los equipos, utensilios y mesas donde se ejecutara la limpieza.
- Con la ayuda de una escalera llegar hasta el techo y con un escobillón de cerdas retirar la tierra, polvo, telas de araña, etc., tratando de llegar a las esquinas y zonas menos accesibles.
- Posteriormente sacar los plásticos que cubren los equipos, utensilios y mesas o devolverlos a su sitio.
- Para culminar, barrer el piso eliminando la basura y polvo con la ayuda de una escoba de cerdas de plástico y un recogedor.

VENTANAS

- Con la ayuda de una escalera llegar hasta las zonas altas.
- Con un paño retirar el polvo, grasa y suciedad presente en las ventanas.
- Aplicar solución de detergente por aspersión y refregar las ventanas con la ayuda de un paño.
- Enjuagar el paño en un balde con abundante agua, hasta eliminar el detergente
- Adicionarle solución limpia vidrios.
- Con un estropajo de nylon, hacer movimientos circulares e ir esparciendo la solución limpia vidrios, hasta su total aplicación.
- Aplicar solución desinfectante (hipoclorito de sodio 100 ppm).
- Dejar secar

BASTIDORES CON MALLAS MOSQUITERAS

- Desmontar el bastidor que sujeta la malla.
- Limpiar con un paño seco retirando el polvo.
- Sumergir en solución de detergente.
- Enjuagar.
- Orear
- Luego colocar al su respectivo lugar.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 26 de 80

PUERTAS Y CORTINAS SANITARIAS

- Retirar el polvo y la tierra empleando un paño de arriba hacia abajo.
- Aplicar solución detergente con el aspersor y refregar la superficie de la puerta empleando el paño.
- Lavar el paño en solución detergente, enjuagarlo en un balde que contenga agua limpia.
- Repetir la operación de enjuague, cuantas veces la situación lo amerite.
- Desinfectar con la solución de hipoclorito de sodio, con la ayuda de un aspersor y un paño limpio.
- Dejar secar.

PISOS

- Retirar todo tipo de equipo movable antes de iniciar el proceso de limpieza.
- Barrer los pisos con ayuda de una escoba de plástico y retirar los sólidos con ayuda de un recogedor.
- Refregar los pisos con la ayuda de un escobillón plástico, de preferencia con agua caliente y solución de detergente hasta eliminar restos de residuos orgánicos y grasa. Asegurar la aplicación del detergente en toda la superficie.
- Proceder a retirar la solución de detergente con el jalador de piso, luego enjuagar con abundante agua limpia
- Repetir la operación de enjuague del piso, hasta retirar totalmente la solución de detergente.
- Aplicar solución desinfectante **de cloro de 100 ppm** o agua caliente mayor de 80 °C difuminarlo en el piso.
- Finalmente retirar el exceso de líquido, utilizando jaladores de agua.
- Dejar secar.

CANALETAS DE LOS SUMIDEROS Y REJILLAS

- Levantar y sacar las rejillas, remover todos los residuos de alimentos, así como restos de suciedad.
- Escobillar enérgicamente el canal y rejillas con ayuda de solución de detergente
- Aplicar abundante agua y verificar que el agua circule sin dificultad.
- Agregar la solución desinfectante de cloro de 100 ppm o agua caliente mayor de 80 °C.
- No enjuagar.
- Colocar la rejilla en su lugar.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 27 de 80

PAREDES

- Con la ayuda de una escalera llegar hasta la parte más alta y con un escobillón de cerdas retirar la tierra, polvo, telas de araña, etc., tratando de llegar a las esquinas con el techo y zonas menos accesibles.
- Siempre limpiar de arriba hacia abajo, para evitar levantar polvo.
- Refregar las paredes con ayuda de un paño húmedo con solución detergente, hasta que no queden residuos de polvo, tierra o grasa y con un escobillón para lugares donde sea inaccesible.
- Se procederá a enjuagar con agua y ayuda de un paño, retirando de esta manera toda la presencia de detergente.
- Desinfectar con un paño embebido de una solución de hipoclorito de sodio
- Dejar actuar por 10 minutos
- Dejar secar.

7. MONITOREO

Responsable

Jefe de Inocuidad Alimentaria

Frecuencia

Diario
Semanal

ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

El jefe de Inocuidad Alimentaria inspeccionara que la higiene se haya realizado de manera efectiva, de evidenciar que no se ha realizado en forma correcta, llamará la atención verbalmente al personal y solicitará vuelva a realizar limpieza de la zona.

Si no ha realizado la limpieza y desinfección en forma correcta volver a realizar el procedimiento

Si la concentración de desinfectante no se encuentra correcta, revisar y realizar la desinfección nuevamente.

8. REGISTROS.

Formato: PHS- VLH-05 Control de higiene de Ambientes

Formato: PHS-VLH -01 Acción correctiva



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01
Fecha: Abril 2017		Pagina: 28 de 80

8.7 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. OBJETIVO

Establecer las actividades adecuadas de limpieza y desinfección de las vajillas, utensilios y equipos que van a estar en contacto con los alimentos.

Mantener en condiciones de inocuidad y sanidad toda superficie que va a estar en contacto con los alimentos, disminuyendo el riesgo de contaminación cruzada y prevenir las ETAs.

2. ALCANCE

El procedimiento de higienización aplica a todas las vajillas, utensilios y equipos que van a estar en contacto con los alimentos en toda la cadena alimentaria para la elaboración de las dietas: desde la recepción de los alimentos hasta la distribución y consumo por los pacientes hospitalizados.

3. RESPONSABLES

- Jefe de Alimentación y Jefe de Tratamiento dieto-terapéutico, responsables de la supervisión y verificación de que los trabajos de higienización en el área de cocina y refectorios.
- Todo personal técnico de nutrición que se vea involucrado directa o indirectamente en la elaboración de las dietas.

4. MATERIALES

- Carteles de señalización en cada zona de preparación
- Carteles de procedimientos de higiene por equipo/utensilio
- Esponja verde
- Frasco con boquilla de aspersor
- Estropajo de nylon
- Secadores de uso exclusivo
- Escalera

PRODUCTOS QUÍMICOS

- Desengrasante
- Solución de detergente
- Solución desinfectante: hipoclorito de sodio de 50 ppm.

5. FRECUENCIA

Diario: 03 veces

La higienización en el área de cocina central, los comedores y unidades periféricas de nutrición (refectorios) se realizarán diariamente en los 03 tiempos de comida y cada vez que el caso lo amerite.

Semanal

Los equipos en forma más minuciosa.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

RELACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA-COMEDOR	
Anaqueles de cocina general	Horno Microonda
Anaqueles de comedor	Licuada industrial 1
Balanza digital de mesa	Licuada industrial 2
Balanzas de plataforma digital	Mesas móvil, mesadas fijas
Balanzas de plataforma digital	Mesas de cocina general
Cámara frigorífica de carnes	Mesas y sillas de comedor
Cámara frigorífica de verduras/frutas	Moledora eléctrica de carne
Cafetera chico	Ollas de cocina dietas
Campana extractora , dietas	Ollas de cocina general
Campana extractora , cocina	Peladora de tuberculos
Bandejas,	Pozas de lavado
Platos, tazas, vasos	Refrigeradora
Coches auxiliares 03	Sartén industrial volcable
Coches termico de distribución (13)	Secadora de manos
Cocina a gas 2 (3 quemadores)	Tablas de picar
Cocina a gas 2 (4 quemadores)	Portavajillas
Cocina a gas 1 (4 quemadores + horno)	Utensilios de cocina
Dispensador de papel y jabón líquido	Ventiladores de pared
Dispensador de jabón líquido	Lámparas de emergencia

6. PROCEDIMIENTO

LAVADEROS DE PRODUCCION (poza)

- Desocupar de todo resto de residuo solido de alimentos y mantener el grifo de agua cerrado.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro), refregar con una esponja abrasiva (verde) las superficies interiores y exteriores del compartimiento incluido el grifo y los soportes. Retirar el detergente con abundante agua potable, aplicar desengrasante dado el caso, dejarlo actuar por espacio de 10 minutos Retirar con abundante agua limpia el desengrasante. Aplicar solución desinfectante (hipoclorito de sodio de 50 ppm). Enjuagar.





PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

DPTO. DE NUTRICION
Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto.

Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

Versión : 01

Fecha: Abril 2017

Página: 30 de 80

MESA DE TRABAJO / ANAQUEL

Al inicio del turno

Desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 50 ppm. con la ayuda del aspersor o un paño o agua caliente (mayor de 80°C).

Al finalizar el turno

- Retirar los residuos de alimentos visibles, adheridos en la superficie y debajo de ella, también en los parantes (patas), mediante el uso de una esponja abrasiva (verde) sin aplicar ningún producto de limpieza.
- Enjuagar con agua hasta eliminar todo residuo.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro), o desengrasante mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde). Sea cual sea la forma de aplicar el producto desengrasante se deberá considerar el tiempo de aplicación y la concentración del producto.
- Enjuagar con agua hasta eliminar la solución de detergente.
- Aplicar solución de hipoclorito de sodio 50 ppm / agua caliente (mayor de 80°C).
- Enjuagar y dejar secar.

VAJILLAS (vasos, tazas, bandejas, jarras, platos etc.)

- Preparar el lavadero con agua (este debe estar higienizado y presentar su tapón).
- Preparar adecuadamente las soluciones de detergente (10 gr/litro), y de desinfección en depósitos separados.
- Retirar los residuos de las vajillas y depositar dentro del contenedor de residuos de sólidos correspondiente (común o biocontaminados)
- Colocar las vajillas en el escurridor de punto de entrada de utensilios usados
- Sumergir las vajillas en el depósito que contiene una solución de detergente, refriegue vigorosamente con una esponja verde.
- Luego se colocara la vajilla en la poza de enjuague.
- Mantener el grifo de agua abierto.
- Después del enjuague se procederá a la desinfección, se podrá utilizar cualquiera de estos métodos:
Contacto durante 30 segundos en solución desinfectante de hipoclorito de sodio 50 ppm (lejía)
Contacto durante 30 segundos con agua a temperatura mayor de 80 °C.
- Finalmente se colocara en el escurridor de salida del lavadero.
- Las vajillas limpias y desinfectadas, se dejaran secar a medio ambiente, en posición invertido, para que escurra el agua.
- Se deben almacenar en un lugar seguro para evitar la contaminación cruzada.
- En el caso de los cubiertos estos se deberán pulir, después del secado con un secador limpio de uso exclusivo y se deben almacenar en un recipiente cerrado hasta su uso.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 31 de 80

TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS

Diario

- Eliminar los residuos de alimentos adheridos en la superficie.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva
- Enjuagar con agua hasta eliminar todo el detergente.
- Dejar sumergido en la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 100 ppm (hasta el día siguiente).
- Al día siguiente, enjuagar y usar.

UTENSILIOS DE PRODUCCIÓN

(Cuchillos de cocina, cucharones, palas, pinzas, coladores, peladores, etc.)

- Colocar los utensilios en el escurridor de recepción de utensilios usados.
- Colocar en la poza de lavado.
- Tener un deposito con una solución de detergente (10 gr/litro).
- Se deberá refregar vigorosamente con una esponja (verde) embebida con la solución de detergente, para remover los restos de alimentos adheridos.
- Luego se procederá a colocar los utensilios en la poza, el cual contendrá agua limpia.
- Mantener el grifo abierto para enjuagar.
- Finalmente se colocaran los utensilios en un deposito con solución de desinfección.
- Contacto durante 30 segundos en solución desinfectante de hipoclorito de sodio (lejía) de 50 ppm.
- Dejar secar a medio ambiente.
- Colocar los utensilios en su respectivo lugar, evitando la contaminación cruzada.
- Al inicio del turno desinfectar con desinfectante o con agua caliente (mayor de 80°C).

RECIPIENTES DE PRODUCCION

(ollas / sartenes manual / baldes / jarras/ bandejas/ tapers grande etc.)

- Eliminar los residuos adheridos en la superficie interna y externa, tapas, asas.
- Enjuagar con abundante agua.
- Lavar con solución de detergente (**10 gr/litro**) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde). Realizar el mismo proceso en la parte externa.
- Debe estar ligeramente caliente. Caso sartén de mano
- Enjuagar con agua al final.
- Desinfectar con agua caliente (mayor de 80°C) u otro desinfectante.
- Si se usa desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm, dejar actuar por 5 minutos.
- Enjuagar y dejar escurrir invertido.
- Guardar invertido en el lugar que le corresponde.





PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

DPTO. DE NUTRICION
Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto.

Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

Versión : 01

Fecha: Abril 2017

Página: 32 de 80

REFRIGERADORA (de acero inoxidable)

Apagar, luego desconectarla de la corriente eléctrica

Retirar los productos alimenticios almacenados.

Limpieza interior

- Retirar las rejillas colocarlas en el lavadero, a continuación se seguirá el ciclo de lavado, enjuague y desinfección
- Con ayuda de un paño de limpieza retirar restos de alimentos de la parte interior, de los sellos de goma de las puertas.
- Aplicar con un aspersor solución detergente (10 gr/litro), en la parte interior y refregar con ayuda de una esponja verde, eliminando todo tipo de mancha o derrame.
- Retirar toda la solución detergente con agua y ayuda de un paño limpio, repetir la operación hasta eliminar todo exceso de detergente.
- Aplicar con un aspersor solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 50 ppm.), esparcir con ayuda de un paño.
- Retirar toda la solución desinfectante con agua y ayuda de un paño limpio.
- Dejar secar.

Limpieza exterior

- Limpiar el polvo que hay encima del refrigerador.
- Aplicar solución detergente (10 gr/litro) en la parte exterior de la refrigeradora, refregar con una esponja verde. Especialmente las puertas y asideras.
- Enjuagar con paño limpio, retirando todo el detergente.
- Aplicar con un aspersor solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 50 ppm.), esparcir con ayuda de un paño.
- Retirar toda la solución desinfectante con agua y ayuda de un paño limpio,
- Dejar secar.
- Retornar los alimentos extraídos.
- Enchufar al toma corriente y dejar encendido.

CAMARAS DE FRIO

Frecuencia: dos veces a la semana

Avisar al técnico de almacén, apagar el suministro de las maquinas térmicas correspondiente a las cámaras de frío .

Techo, Pared y puerta

- Retirar los anaqueles y los recipientes con alimentos.
- Aplicar solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde).

Limpiar con agua: Eliminando la suciedad (especialmente de las esquinas) de la puerta, los jebes de la puerta (empaquetaduras), manijas y paredes laterales con ayuda de una esponja o paño .

Enjuagar con agua hasta eliminar todo residuo de suciedad y detergente.

Aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 50 ppm. con ayuda del aspersor o un paño humedecido.





PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

DPTO. DE NUTRICION
Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto.

Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

Versión : 01

Fecha: Abril 2017

Página: 33 de 80

- Dejar aplicar por 10 minutos.
- Secar con un paño limpio.
- Nota: tener precaución con los dispositivos del sistema de frío.

El piso

- Barrer todo residuo sólido visible.
- Con el jalador eliminar el líquido.
- Aplicar solución de detergente mediante el uso del trapeador.
- Enjuagar con abundante agua.
- Con el jalador eliminar el líquido.
- Aplicar solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 100 ppm.
- Dejar aplicar por 10 minutos.
- Secar con el trapeador

COCINAS A GAS

Diario/semanal

- Cerrar las perillas de encendido.
- Retirar toda vajilla de las hornillas.
- Eliminar los residuos adheridos en la superficie interna y externa, en las rejillas de la hornilla, las parrillas y en los soportes (pátas).
- Enjuagar con agua.
- Lavar con solución de detergente (**10gr/litro**) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde).
- Enjuagar con agua.
- Dejar seco.

CAMPANA EXTRACTORA

- Apagar la llave térmica de la campana extractora correspondiente
- Internamente desmontar y retirar los paneles filtros, colocarlas en escurridor de utensilios sucios, retirar los residuos de grasa de estas, con la ayuda de un paño húmedo o esponja abrasiva (verde).
- Lavar con abundante detergente, retirando la grasa acumulada, luego proceder a aplicar desengrasante dejar que actúe por espacio de cinco minutos, con un paño eliminar los residuos de grasa
- Proceder al enjuague y desinfección de los paneles filtros.

Parte interna y externa de la campana.

- En las superficies de la campana, con la ayuda de un paño aplicar solución detergente (10gr/litro), hasta eliminar todo tipo de suciedad.
- Con un paño limpio retirar la solución detergente, lavar y enjuagar el paño las veces necesarias eliminando el detergente



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 34 de 80

- Aplicar desengrasante, dejar que este actúe por espacio de cinco minutos, con un paño eliminar los residuos.
- Dejar secar
- Proceder a colocarlos accesorios desmontables.

Campana extractora (Ductos y sistema de extraccion)

- El proceso de higienización de los ductos de la campana extractora será realizado por empresas especializadas en el tema,
- Con programación previa el mismo quedara establecido en un cronograma.

LICUADORA DE MESA SEMI-INDUSTRIAL

- Agregar una taza de agua tibia al vaso de la licuadora, tápar y enciéndelo por unos segundos.
- Luego agregar solución detergente, vuelva a tapar y mezcle, después apáguela.
- Elimine los residuos.
- Luego desenchufe la licuadora del tomacorriente.
- Desmontar previamente las piezas básicas del vaso para que la limpieza y desinfección sean profundas.
- Proceder a limpiar con abundante agua para eliminar todo resto de alimento sólido adherido en la tapa, las cuchillas y accesorios.
- Aplicar solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde) eliminando toda materia orgánica pegada (especialmente de las esquinas y rebordes).
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo residuo orgánico y detergente.
- Realizar el mismo proceso de higiene en la parte externa de la base de la licuadora. Teniendo cuidado la parte eléctrica del motor.
- Aplicar solución desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm. Secar.
- Vuelva a ensamblar la unidad en el vaso, vuelva a colocar el vaso en la base de la licuadora.
- Dejar tapado hasta nuevo uso.

Al inicio de cada uso desinfectar.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 35 de 80

LICUADORA INDUSTRIAL

Frecuencia: Diario

- Agregar medio balde de agua tibia, a la tolva de la licuadora tápelo y enciéndala por unos segundos.
- Proceder a eliminar los residuos sólidos, volcando la tolva de la licuadora.
- Luego desenchufe del toma corriente de la licuadora.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde) eliminando toda materia orgánica pegada (especialmente de las esquinas y rebordes) .
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo residuo orgánico y detergente.
- Realizar el mismo proceso de higiene en la parte externa y de la base de la licuadora.
- Tener cuidado la parte eléctrica del motor.
- Proceda a limpiar con una esponja verde embebida con solución detergente, la base de la licuadora, el control rotativo o botones de velocidad y el cable.
- Enjuagar, hasta retirar el exceso de detergente
- Aplicar solución desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm.
- Dejar secar.
- Guardar la licuadora con la tapa entreabierta
- Al inicio de cada uso desinfectar.

HORNO MICROONDAS

- Desenchufar del tomacorriente de la microonda.
- Plato de cristal y el soporte aro giratorio
Desmontar el plato de cristal y el soporte aro giratorio.
Con la ayuda de una esponja verde embebida con solución detergente (10 gr/litro) frotar enérgicamente, hasta eliminar residuos de materia orgánica.
Enjuagar, luego desinfectar,
Finalmente colocarlo en el escurridero
Dejar secar.
- Del horno microonda
Elimine las manchas y salpicaduras del interior y exterior del horno con un paño remojado con detergente (10 gr/litro).
Enjuague con un paño humedecido, repetir la operación las veces que sea necesario hasta eliminar la solución de detergente.
- Dejar secar
- Proceder a colocar el plato de cristal y el soporte aro giratorio en su lugar.

IMPORTANTE

- ✓ No vierta agua en los orificios de ventilación.
- ✓ No utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.
- ✓ Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
 - No se acumulen restos de alimentos.
 - La puerta cierre correctamente.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 36 de 80

SARTEN VOLCABLE SEMIINDUSTRIAL A GAS-ELECTRICO

- Apagar la llave térmica correspondiente.
- Cuando esté aún caliente limpiar los restos de alimentos adheridos con la ayuda de una espátula.
- Luego proceder a aplicar desengrasante dejar que actúe por espacio de cinco minutos, para finalmente proceder a enjuagar con agua caliente.
- Aplicar solución detergente (10 gr/litro) en la parte exterior y refregar con una esponja verde limpia.
- Luego se procederá a retirar restos de grasa y materia orgánica de la parte exterior, como de los soportes de la sartén
- Lavar y enjuagar el paño.
- Dejar secar

MOLEDORA DE CARNE

- Encender unos minutos para eliminar restos de alimentos del molino
- Apagar
- Desenchufar del tomacorriente.
- Desmontar previamente las piezas básicas para que la limpieza y desinfección sean profundas.
- Proceder a limpiar con abundante agua para eliminar todo resto de alimento sólido adherido en los accesorios.
- Aplicar solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde) eliminando toda materia orgánica pegada (especialmente de las endaduras).
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo residuo orgánico y detergente.
- Realizar el mismo proceso de higiene en la parte externa. Teniendo cuidado la parte eléctrica del motor.
- Aplicar solución desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm.
- Secar.
- Vuelva a ensamblar las piezas básicas del molino.
- Dejar tapado hasta nuevo uso.
- Al inicio de cada uso desinfectar.

COCHES TERMICOS Y AUXILIARES

- Se procede a pasar trapo húmedo con solución de detergente (10gr/litro) partes internas y externas, las puertas, las hendiduras.
- Volcar de costado para higienizar la parte baja exterior y las ruedas (garruchas).
- Se enjuaga con trapo húmedo varias veces hasta eliminar todo el detergente
- Se desinfecta con trapo sumergido en agua clorada al 50 ppm.
- Se deja orear por 10 minutos.
- Secar.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
			Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

BALANZAS

Se tiene:

- 01 Balanza digital de plataforma.
- 01 Balanza digital de mesa.

- Desconectar del tomacorriente.
- Eliminar los restos de alimentos o de polvo que se encuentran en la plataforma/platillo con la ayuda de un paño húmedo sumergido en solución de detergente muy suavemente, de igual manera el resto de la superficie expuesta.
- La parte de la pantalla de vidrio, limpiar con mucho cuidado.
- Se enjuaga con paño sumergido en agua hasta eliminar el detergente.
- Se desinfecta con hipoclorito de sodio de 50 ppm. Se deja actuar por unos segundos
- Luego se seca con otro paño.
- Se guarda apagado y tapado.

BOLSA DE PAN Y SECADORES DE TELA

Deben ser de uso exclusivo, mantenerse higienizados, en perfecto estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.

Deben guardarse limpios en depósitos cerrados designados exclusivamente para este uso, los cuales deberán también estar en perfecto estado de conservación e higienización es decir, libre de polvo y humedad.

Frecuencia

La higienización de los secadores de utensilios de cocina se realizara diariamente y cada vez que sea necesario

Procedimiento

- Dejar remojando en una solución de detergente (10 gr/litro) caliente por espacio de 10 a 30 minutos.
- Refregarlos hasta retirar los residuos de alimentos.
- Enjuagar con agua, hasta retirar todo el exceso de solución detergente.
- Realizar la desinfección sumergiendo por espacio de 10 min. en la solución de hipoclorito de sodio a 50 ppm.
- Dejar secar al medio ambiente en una zona limpia donde no se contamine.
- Después del secado, colocar en los recipientes dispuestos para su uso exclusivo y taparlo.
- Se controlara visualmente que los secadores, los bolsones y los depósitos de almacenamiento se encuentren en condiciones de óptimas de higiene.

DISPENSADOR DE JABÓN LIQUIDO-DESINFECTANTE Y DE PAPEL TOALLA

- Con un paño húmedo limpiar los restos de suciedad de la parte externa
- Retirar manualmente residuos adheridos.
- Con paño y solución detergente limpiar, luego retirar con paño húmedo
- Pasar con paño y solución desinfectante
- Orear.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 38 de 80

ARTICULOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

Diario

- Se traslada todos los utensilios (escobas, recogedores, tachos, trapeadores, baldes, limpiazuelas, etc.) a la poza exclusiva de lavado de materiales de limpieza que se encuentra fuera del servicio alimentario.
- Enjuagar los implementos con agua y retirar la suciedad con ayuda de una esponja rugosa.
- Sumergir los implementos en una solución de detergente y fregar.
- Enjuagar con abundante agua.
- Dejar sumergido en una solución de hipoclorito de sodio 150 a 200 ppm 10 minutos.
- Dejar secar.
- Caso de recipientes y tachos guardar invertidos hasta nuevo uso.
- Caso las escobas de cerdas, recogedores, jaladores, dejar colgados.
- Los trapeadores dejar estirados para que se sequen al medio ambiente.

LIMPIAZUELAS

Al inicio del turno

- De cada jornada de trabajo colocar pisos de jebe áspero sumergidos en una solución de 150 ppm de hipoclorito de sodio, cambiando la solución las veces que sea necesario.

Al final del turno

- Vaciar los recipientes de las limpiazuelas
- Lavar con agua y detergente, escobillar tanto el jebe áspero y la bandeja.
- Enjuagar con abundante agua.
- Colocar las limpiazuelas en el lugar correspondiente.

LAVADEROS DE HIGIENIZACIÓN DE MANOS

- Retirar los residuos y pre lavar con agua
- Agregar detergente (10 gr/litro) y con una esponja refregar hasta retirar la suciedad incluido en el grifo.
- Enjuagar con abundante agua
- Preparar solución desinfectante de hipoclorito de sodio 150 a 200 ppm y pasar empleando paño absorbente.
- Orear.
- Mantener los dispensadores de toallas y de jabón líquido desinfectante que estén conforme (cantidad necesaria para su uso).



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 39 de 80

INSECTOCUTOR (proyeccion)

- Apagar el equipo y desenchufar.
- Con la ayuda de una escalera subir y levantar la rejilla de protección del fluorescente U.V.
- Retirar la bandeja que contiene la lámina.
- Eliminar la lámina llena de insectos, limpiar la bandeja y colocar una lámina nueva en la bandeja.
- Colocar la bandeja y bajar la rejilla
- Pasar con un paño húmedo para quitar el polvo adherido.
- Luego pasar con otro paño con alcohol.
- Dejar orear 10 a 15 minutos.
- Enchufar y
- Prender el equipo.

VENTILADORES/EXTRACTORES

Semanal

- Se apaga el interruptor
- Se limpia con trapo húmedo para quitar el polvo de las hélices, las estructuras de soporte y la canastilla de protección
- Luego aplicar solución de detergente mediante el uso de un paño
- Se enjuaga con trapo sumergido en agua hasta eliminar el detergente.
- Se desinfecta las hélices de los ventiladores/extractor.
- Finalmente montar las estructuras móviles del aparato.
- Dejar secar.
- Enchufar y encender el interruptor eléctrico.

FLUORESCENTES Y PROTECTORES

- Desconectar la caja general de iluminación de la zona a limpiar.
- Retirar todos los protectores plásticos de los fluorescentes y con la ayuda de una brocha limpia de uso exclusivo de tamaño pequeño eliminar el polvo impregnado en los fluorescentes y protectores de fluorescentes.
- Trasladar los protectores hacia el lavadero de limpieza, aplicar una solución de detergente con una esponja verde y enjuagar con agua.
- Desinfectar con la solución de hipoclorito de sodio empleando un paño y enjuagar hasta eliminar el exceso de solución detergente
- Finalmente dejar secar los protectores.
- Colocar los protectores en cada fluorescente.
- Conectar la caja general de luz de la zona.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 40 de 80

8.8 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE LOS PROVEEDORES

1. OBJETIVO

- Establecer las actividades de control sanitario de los vehículos de transporte de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

2. ALCANCE

- El presente instructivo involucra a todos los vehículos de transporte de alimentos e insumos de los proveedores que ingresan al servicio de alimentación de la institución.

3. RESPONSABLE

- El jefe de Inocuidad Alimentaria, verifica el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección de las unidades de transporte de los proveedores.
- Chofer transportista, cumplir con los requerimientos higiénico sanitarios sobre transporte y manipuleo de alimentos.

4. FRECUENCIA

- En cada ingreso y recepción de los alimentos.

5. PROCEDIMIENTOS

Inspección de los vehículos de transporte o furgón

- Los vehículos de transporte de alimentos e insumos de los proveedores deberán ser diseñados de tal modo que no permitan la acumulación de restos de alimentos, materia orgánica y suciedad.
- Las carrocerías tipo furgón deberán ser construidas en material resistente y las superficies internas revestidas con material de calidad alimentaria y de fácil higienización.
- En la inspección de los vehículos de transporte se deberá verificar la higienización de la carrocería en general, el interior de la cabina del chofer y del furgón.
- El furgón de los vehículos de transporte de alimentos deberá ser cerrado herméticamente, para evitar la entrada de todo tipo de plaga y contaminación proveniente del medio ambiente que pueda contaminar el alimento.
- Caso necesario por el tipo de alimento perecedero mantener la cadena de frío.

Condiciones del personal

- El personal estibador de alimentos de las empresas proveedoras deberá seguir las indicaciones dispuestas en la norma vigente sobre manipuladores de alimentos.
- Se deberá verificar mediante controles insitu los procedimientos de higienización y control de plagas.
- Se evalúa la higiene del chofer transportista o manipulador de los alimentos.

Medidas Correctivas

- Si no ha realizado la limpieza y desinfección en forma correcta emitir un aviso documentado al proveedor de alimentos.

6. REGISTROS.

FORMATO: PHS-VLH-04

FORMATO: PHS-VLH-01

Higiene De Vehículo de transporte del Proveedor

Acciones Correctivas



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 41 de 80

8.9 CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Establecer los hábitos higiénicos, tipo de vestimenta y estado de salud de los manipuladores de alimentos de la empresa para evitar la contaminación cruzada y la producción de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Se aplica a todo personal que ingrese a las áreas de procesamiento durante las horas de producción de las comidas y que laboran directa e indirectamente en el Dpto. de Nutrición y Dietética.

Se aplica a los manipuladores de alimentos que laboran desde la recepción de los alimentos hasta la distribución y servido de las dietas a los pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia.

3. DEFINICIONES

ETA: enfermedades transmitidas por los alimentos.

Fiebre Tifoidea: es una enfermedad infecciosa producida por **Salmonella Typhi**, o **Salmonella paratyphi** A, B o C, bacterias del género *Salmonella*. Su reservorio es el humano, y el mecanismo de contagio es fecal-oral, a través de agua y de alimentos contaminados con materia fecal.

Hepatitis A: Enfermedad que puede causar la muerte por consumir alimentos no inocuos. La hepatitis A se propaga normalmente cuando una persona ingiere materia fecal - incluso en cantidades microscópicas - por el contacto con alimentos o bebidas contaminadas por las heces una persona infectada.

4. MATERIALES

Botiquín de emergencia	Seguro Medico
Jabón líquido	Papel toalla
Dispensador de jabón líquido	Dispensador de papel toalla
Lavamanos/lavatorio	Inodoro

5. RESPONSABLE

Jefe de Inocuidad, planifica la renovación de los Certificados de Salud, carnet de sanidad Técnicos de cocina.

6. FRECUENCIA

- Control de Enfermedades
 - Cada año : Carnet de sanidad del manipulador indirecto (*obligatorio*).
 - Cada 6 meses : Carnet de sanidad del manipulador directo (*obligatorio*).
 - Cada 3 meses : Certificado de salud del manipulador directo (*opcional*).
 - Diario : chequeo visual (a través de síntomas y malestar físico)
 - Cada vez que ingresa un personal nuevo
- Higiene personal
 - Diario y cada vez que sea necesario



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01

7. PROCEDIMIENTO

7.1 Control de Enfermedades

Programar y tramitar el carnet de sanidad y certificado de salud.

Guardar una copia de los carnets de sanidad y registrar en la Ficha datos del personal.

Hacer un cronograma para la renovación de los carnets de sanidad de todo el personal manipulador de alimentos.

En caso de presentar síntomas de alguna enfermedad, infección, acné cutáneo, herida abierta, etc., el personal manipulador de alimentos NO debe ingresar al área de trabajo y debe comunicar de inmediato al Jefe de Inocuidad.

El Jefe de Inocuidad comprobara la enfermedad del manipulador de alimentos, corte, etc. y autorizara reposo y/o cambio de actividad de ser necesario.

Si se produjese un corte sangrante o cualquier emergencia durante el turno de trabajo, de inmediato el jefe de área retirara al manipulador de alimento de la zona de trabajo.

El Jefe de Inocuidad registra en el formato de Salud de personal.

El jefe de Inocuidad es el responsable de planificar la renovación de los Certificados de Salud de todo el personal en una dependencia del Ministerio de Salud, exigiendo el Informe clínico de las Pruebas de detección de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

Metodología	Descarte de la Enfermedad	Resultado
<i>Aglutinaciones en sangre</i>	<i>Tifoidea, salmonelosis</i>	<i>NEGATIVO</i>
<i>Prueba de dosaje para Hepatitis "A"</i>	<i>Hepatitis "A"</i>	<i>NO REACTIVO</i>
<i>Placa de Rayos X / esputo (BK)</i>	<i>TBC</i>	<i>NEGATIVO a toda patología pulmonar</i>
<i>Prueba de heces</i>	<i>Parasitosis</i>	<i>NEGATIVO, presencia de parásitos intestinales</i>

Materiales de emergencia

Extintor de fuego

Cerca de los equipos de combustión, para efectos de producirse cualquier emergencia de.

Botiquín de primeros auxilios

para el tratamiento de cortes, quemaduras u otras lesiones menores y efectos de recubrimiento cutáneo periódico hasta el tratamiento debido por el especialista de salud.

Contenido del botiquín:

Algodón estéril, Gasa estéril, Crema para quemaduras, Alcohol medicinal, Esparadrapo, Analgésicos, curitas, etc.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01
Fecha: Abril 2017		Pagina: 43 de 80

7.2 Higiene de personal

Uniforme Completo: Mascarillas, gorros, delantales, pantalones, zapatos/botas, mandil, chaquetas.

A cada personal se le asignará uniforme e implementos que deberá utilizar al iniciar la jornada de trabajo:

INDUMENTARIA DEL PERSONAL POR FUNCION

AREA / CARGO	INDUMENTARIA
Jefe de Equipo y licenciadas	Guardapolvo, protector buco nasal y gorro de color blanco. Bolsas o protectores desechables para los zapatos.
Procesamiento de crudos	Chaqueta manga corta sin bolsillos, pantalón gorro (cubriendo toda la cabeza), protector naso-bucal (cubriendo la nariz y la boca) de color claro diferente al blanco y botas-zapatos blancas.
Procesamiento de cocidos. Comedor y Pabellones	Indumentaria completa de color blanco.
Visitas	Mandilón blanco, Gorro , buconasal
Personal de limpieza y desinfección del local	Indumentaria completa de color que la empresa le provee.

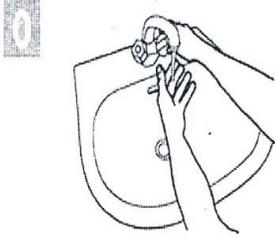
- La ropa de trabajo asignada para personal técnico será lavada y planchada bajo la responsabilidad del trabajador o de la institución preferentemente.
- Se verifica que cada técnico cuente con su vestimenta completa y limpia, prohibiendo el ingreso a la cocina sino cumple con este procedimiento.
- La ropa de trabajo y la ropa de la calle se mantiene embolsada y se almacenan en el vestuario destinado para los técnicos. De igual manera los zapatos o botas.
- No se permite dejar prendas, utilizadas durante la producción, en el interior de las áreas de la cocina.
- Deberá existir mínimo dos juegos de vestimenta completa por técnico y por área cruda y cocida.
- El operario de limpieza y desinfección del servicio de alimentación usará vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable (botas de jebe).

Guantes descartables

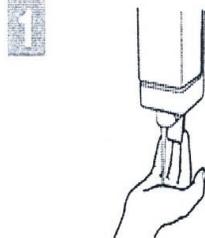
- Utilizar guantes descartables en ambas manos siempre que manipulen alimentos listos para consumir (panes, ensaladas, frutas, huevos cocidos, papas cocidas etc.).
 - Si se mantienen los guantes puestos y procede a realizar otra labor como limpiar un área sucia, retirar basura, los guantes deben ser descartados antes de llevar a cabo cualquier manipulación de alimentos.
 - Las manos deben ser lavadas y deben utilizar guantes nuevos.
- El uso de guantes no es sustituto de un buen lavado de manos



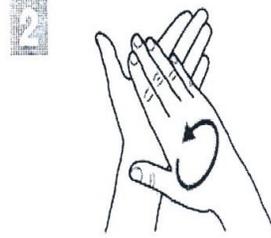
TECNICA Y PASOS DE LAVADO DE MANOS



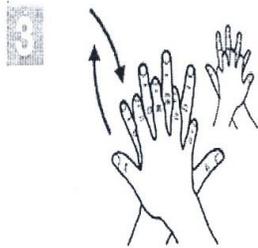
0 Humedezca sus manos con abundante agua.



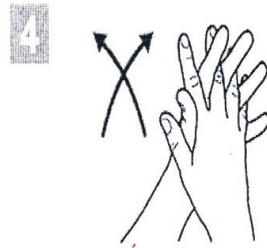
1 Enjabone sus manos con el grifo cerrado



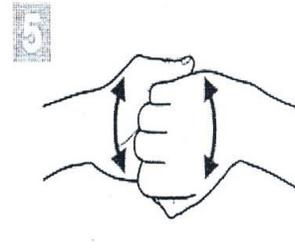
2 Comenzar frotando las palmas de las manos



3 Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano



4 Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre sí.



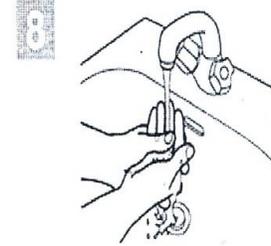
5 Con las manos de frente agarre los dedos y mueva de lado a lado.



6 Tome el dedo "gordito" como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.



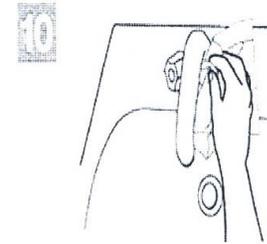
7 Limpie las venas de los dedos, frotando contra la palma de la mano



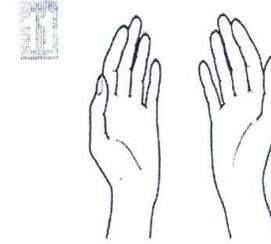
8 Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)



9 Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.



10 Cierre el grifo con una toalla desechable



11 Ya está!



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 44 de 80

Frecuencia de Lavado de Manos

- a) Antes de iniciar el trabajo
- b) Después de utilizar el SS.HH.
- c) Después de comer, o tocarse la boca, el cabello, nariz, orejas, etc.
- d) Después de manipular dinero

Lavado de manos

1. Abrir el caño de agua y mojarse las manos hasta el codo de preferencia.
2. Abrir el dispensador una sola vez, y saldrá la cantidad necesaria para la desinfección de las 2 manos.
3. Frotar una mano con la otra, el ante-brazo y codo, lavar y refregar entre los dedos y en las palmas de las manos hasta esparcir todo el desinfectante (refregar por 30/ 60 segundos).
4. Enjuagar con abundante agua eliminando toda la espuma.
5. Coger papel toalla, secarse las manos y cerrar el caño con el papel usado.
6. Eliminar los papeles en el tacho.

En el caso de usar guantes proceder con el mismo sistema con los guantes puestos.

Hábitos en el personal

- Bañarse diariamente
- Llevar el cabello limpio, corto y bien cuidado
- Afeitarse diariamente
- Mantener la uñas limpias y cortas (no se permite el uso de uñas postizas ni pintadas con esmalte)
- Usar uniforme limpio.
- Esta prohibido el uso de joyas: aretes, cadenas, anillos, pulseras y relojes.
- Esta prohibido el uso de maquillaje.
- No se rasque o toque partes del cuerpo mientras se encuentran sirviendo alimentos.

8. MONITOREO

Responsable : Jefe de Inocuidad

Supervisa diariamente que los técnicos ingresen con el uniforme limpio y completo.

Supervisa que los visitantes ingresen con la indumentaria adecuada.

Frecuencia: Diario

9. ACCIONES CORRECTIVAS

- Por falta de higiene, Si algún trabajador incumple con lo anteriormente dicho debe llamarse la atención y corregir la falta de inmediato.
- Coordinar, reforzar la capacitación en aspectos de higiene.

REGISTROS

FORMATO: PHS-VLH-10 Control de salud del personal.

FORMATO: PHS- VLH-02 Control Higiene del personal



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 45 de 80

8.10 CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

1. OBJETIVO:

- Establecer los lineamientos del programa de manejo y disposición de residuos sólidos, para cumplir con el Plan Integral de Residuos.
- Establecer medidas de prevención de exposición de residuos sólidos para evitar que proliferen plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, etc. palomas, pájaros) o roedores (ratas, ratones) que puedan afectar la salubridad.
- Establecer procedimiento de limpieza y desinfección de los contenedores de residuos sólidos.

2. ALCANCE:

- Se aplica a todas las operaciones de manejo de residuos sólidos generadas en las actividades del Servicio de Producción, Comedores y Refectorios de los pabellones.
- Lugares y depósitos de colectores donde se acopien residuos sólidos.

3. RESPONSABLES:

- Personal de limpieza, quienes ejecutan.
- Jefe de Inocuidad, vigila las tareas de disposición de los desechos que se llevan a cabo diario.
- Jefe de Equipo de Inocuidad, responsable de coordinar con el personal de limpieza.

4. EQUIPOS Y MATERIALES

Buzones con tapa.	Bolsas de color negro y rojo
Trapeador de mopa o Set completo de trapeador	Escobillas de cerdas de plástico
Solución preparada de cloro a 150 ppm	Guantes
Espanja	Escoba
Recogedor	Jalador

7. FRECUENCIA

- Diario : Limpieza y desinfección de los contenedores de residuos sólidos
- Mensualmente : Verificar los controles del programa de higiene y saneamiento.

8. PROCEDIMIENTO

Lugares donde se producen residuos sólidos.

- En recepción de alimentos (frutas, verduras, carne, tubérculos, etc.)
- En los almacenes.
- En la zonas de preparación de las dietas
- Zonas de limpieza de equipos, utensilios y ambientes
- Servicios higiénicos y otros ambientes
- Oficinas administrativas.

Tipos de residuos generados

- *Bio-contaminados* : resto de alimentos de los usuarios (comensales).
- *Comunes* : empaques, latas de leche, de pasta de tomate, de conservas de pescado, restos de verdura (cascara, etc.), restos de carne bolsas de polietileno, cajas de madera, papeles de insumos empacados, restos de alimentos, etc.
- *Especiales* : envase de desinfectante, detergentes, envases de productos químicos de higiene.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 46 de 80

- En el servicio de Alimentación se generan dos grupos de residuos, los provenientes de la preparación de las comidas, provenientes de la atención de usuarios (pacientes y trabajadores).
- Los residuos generados de la preparación de los alimentos son generalmente comunes y biodegradables, constituidos por desperdicios de alimentos, deberán ser almacenados en recipientes acondicionados con bolsas de color negro.
- Los residuos generados de la atención de los trabajadores de salud, serán considerados como residuos comunes, seguirán el manejo anteriormente descrito.
- Los procedentes de las salas de hospitalización de pacientes, se consideraran bio-contaminados y serán dispuestos para su manejo posterior, en recipientes con bolsas rojas, serán llevados al relleno sanitario.
- Los residuos de alimentos se trasladaran directamente al área de almacenamiento final según las rutas y horarios establecidos.
- Los recipientes para almacenamiento de residuos alimentarios deberán ser lavados y desinfectados **diariamente**.

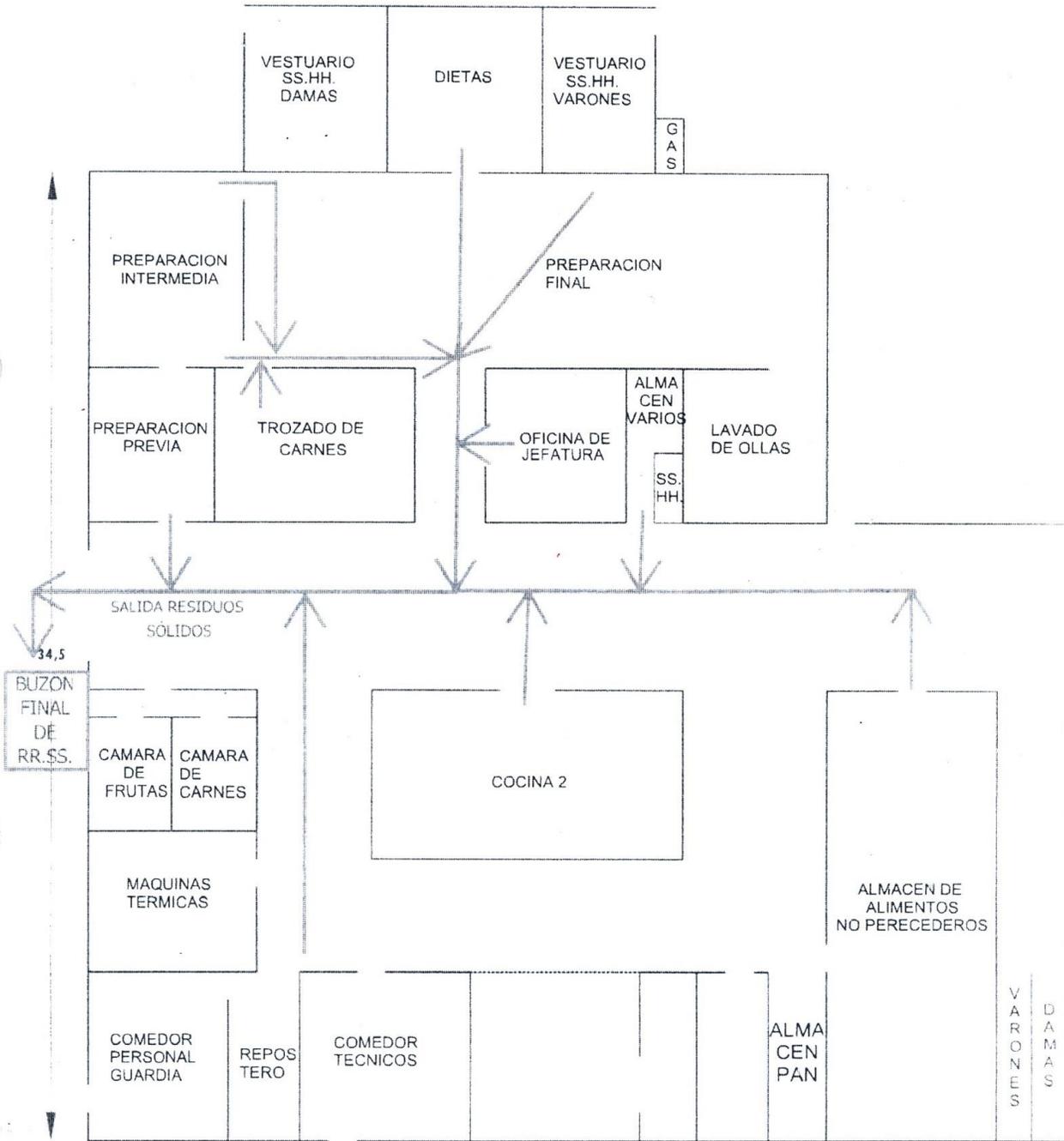
Evacuación de residuos solidos

- La evacuación o recolección de los residuos se realizara diariamente, no deberán permanecer por un periodo mayor de 12 horas en el almacenamiento, los recipientes deberán permanecer convenientemente cerrados.
- Se debe asegurar un ambiente hermético acopiador final, que impida la infestación de roedores, insectos y palomas.

RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

Lugar acopio del servicio	Destino interno	Responsable interno	Hora Recolecta Externa	Responsable externo	Destino final externo
Cocina central y comedor	Área general de residuos solidos (exterior del pabellón)	Personal de limpieza	09:00 a.m. 12:00 a.m. 7:00 p.m	Personal externo de limpieza	Almacén de acopio general de la institución
SS.HH.	Área general de residuos solidos	Personal de limpieza	7:00 p.m	Personal externo de limpieza	
Refectorios	Área de buzón de residuos solidos	-----	09:00 a.m. 12:00 a.m. 7:00 p.m	Personal externo de limpieza	
Oficinas	Área general de residuos solidos	Personal de limpieza	09:00 a.m.	Personal externo de limpieza	





34,5



DESCRIPCIÓN DEL RECORRIDO DE EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS- 2017
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 47 de 80

Recolecta de residuos sólidos

- Los residuos sólidos se dispondrán en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa con el propósito de evitar el contacto con las manos del encargado de esta tarea, deberán presentar una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
- Los tachos deberán colocarse en cantidad suficiente en la cocina, salón, baños, pasadizos, unidades periféricas de nutrición (refectorios) y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, además deberán estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos
- Para la correcta e higiénica eliminación de los residuos sólidos se debe contar con un colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido por el establecimiento, colocando el contenido de los tachos en los colectores destinados exclusivamente para este uso.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TACHOS Y CONTENEDORES DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Se preparara la solución detergente y la solución de hipoclorito de sodio.
- En el caso de los tachos se procederá a retirar las bolsas del interior y en el caso de los contenedores se retirara las bolsas y todo resto de residuos sólidos para facilitar la limpieza
- Después que se haya retirado el contenido de los tachos y contenedores se procederá a su limpieza
- Aplicar la solución detergente con la ayuda del aspensor, se frotara enérgicamente con la escobilla de cerdas gruesas, retirando cualquier resto de residuo sólido
- Enjuagar con abundante agua, con una manguera aplicando presión hasta la total eliminación de la solución detergente
- Se aplicara solución desinfectante con el aspensor, difuminar utilizando un paño.
- Finalmente se dejara secar, y en el caso de los tachos se colocara una bolsa negra.

9. REGISTROS

Formato: PHS – VLH – 06 Control de residuos solidos



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 48 de 80

8.11 PROCEDIMIENTO DE HIGIENE DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES DEL PERSONAL

1. OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como objetivo establecer las actividades de limpieza y desinfección de servicios higiénicos y vestidores .

Reducir el riesgo de contaminación en los SS. HH. y vestidores mediante la adecuada limpieza y desinfección.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

SS.HH. y vestidores del personal técnico del servicio de producción, comedores,

3. RESPONSABLE

El Jefe de Inocuidad verificará el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección
El personal de limpieza del área, es el responsable de cumplir con las actividades de limpieza y desinfección.

4. MATERIALES

Escoba de cerdas	Escobillón de cerdas plásticas
Recogedor	Guantes
Secador de piso	Escobilla de plástico erizo
Baldes	Mascarilla protectora
Aspersores	

5. PRODUCTOS QUIMICOS

Perfumador de ambiente	Producto para limpiar espejos.
Solución de detergente	
Solución de ácido muriático: ½ litro de ácido muriático en 5 litros de agua.	
Solución de desinfectante: Hipoclorito de sodio (lejía) de 150 a 200 ppm	

6. FRECUENCIA

La limpieza y desinfección de inodoros, urinarios, duchas, lavaderos, pisos y paredes se realizará diariamente
La limpieza de los techos de servicios higiénicos, se realizará una vez por semana.
La limpieza y desinfección de vestidores se realizara diariamente.

7. PROCEDIMIENTOS

Los responsables de la limpieza y desinfección procederán de la siguiente manera:
Se prepararan un balde con agua, otro con solución de detergente; otro con la Solución de desinfectante, otro con la Solución de ácido muriático, los cuales se utilizaran para la limpieza de los servicios higiénicos.

Limpieza de techos

Con ayuda de una escalera y una escoba de cerdas de plástico, retirar el polvo, tierra, telarañas o material objetable de los techos
Para culminar, barrer el piso eliminando la basura con la ayuda de una escoba de cerdas plásticas y un recogedor.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 49 de 80

Recolección de residuos sólidos del piso

Inicialmente barrer el área de servicios higiénicos, recolectando los residuos con la ayuda de una escoba de cerdas y un recogedor.

Estos residuos se depositarán en bolsas para residuos sólidos.

Una vez llenas las bolsas negras deben cerrarse y trasladarse al contenedor de basura.

Limpieza de urinarios e inodoros

Llenar un aspersor con solución detergente rociar la parte interior de los urinarios e inodoros y refregar haciendo uso de la escobilla de plástico (erizo).

Aplicar solución de ácido muriático con un aspersor, con ayuda de la escobilla de erizo refregar repetidas veces hasta eliminar todo residuo de sarro.

Rociar con solución detergente la parte externa con la ayuda del aspersor, esparcir con un paño limpio

Enjuagar el paño en un balde que contenga agua limpia.

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio (lejía) utilizando aspersor

Desinfectar la parte interna de los inodoros con la ayuda de un aspersor con una solución de lejía y esperar unos minutos.

Importante

Utilizar mascarilla protectora y guantes cuando haga uso de la solución de ácido muriático

Limpieza de lavaderos de manos, mayólicas y duchas

Llenar un aspersor con la solución de detergente.

Refregar las superficies internas, externas de los lavaderos de manos, mayólicas y duchas con un paño.

En un balde conteniendo agua limpia enjuagar el paño.

Enjuagar con agua, retirando el exceso de detergente, con la ayuda de un paño limpio

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio, con la ayuda de un aspersor y un paño limpio.

Dejar secar

Limpieza de puertas

Llenar un aspersor con la solución de detergente

Rociar con solución detergente las puertas y difuminarla con un paño.

Enjuagar el paño en un balde con agua limpia

Enjuagar la superficie de la puerta con agua utilizando un paño húmedo hasta eliminar todo resto de detergente, el paño se deberá enjuagar cada vez que se observe con presencia de detergente

Rociar con un aspersor solución desinfectante y difuminarla con un paño.

Dejar secar

Limpieza de pisos

Barrer con escoba de cerda gruesa el polvo y restos de productos de bajo y alrededor de los inodoros y urinarios

Con ayuda del recogedor, evacuar todo los residuos.

Llenar un balde con la solución detergente.

Aplicar solución de detergente, fregar los pisos con una escobilla de cerdas gruesas.

Enjuagar la superficie de los pisos con agua, utilizando un secador de piso



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 50 de 80

En un balde conteniendo agua limpia enjuagar el secador de piso, hasta eliminar todo resto de detergente.

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio, con ayuda de un aspersor y un secador de pisos.

Repetir las operaciones de enjuagado del secador de pisos.

Secar el piso utilizando un secador de pisos limpio.

Dispensadores de jabón líquido

Retirar restos de suciedad de la superficie de los dispensadores

Rociar solución detergente en la superficie con aspersores y difuminar la solución con ayuda de un paño.

Retirar la solución, enjuagando el paño en un balde conteniendo agua limpia

Aplicar Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor, difuminar la solución con paño limpio.

Dejar secar

Espejos

Retirar la suciedad de la superficie con un paño limpio

Aplicar solución detergente con la ayuda de aspersores y un paño.

Enjuagar el paño en un balde con agua limpia, hasta la eliminación total del detergente

Aplicar Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor difuminándola con un paño.

Repetir la operación de enjuague del paño en un balde que contenga agua limpia.

Casilleros

Desocupar los casilleros y ventilar.

Retirar la suciedad del casillero con un paño seco.

Lavar y enjuagar el paño.

Aplicar solución detergente, con ayuda de aspersores y difuminarla con un paño limpio

Enjuagar el paño en un balde conteniendo agua limpia

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor y un paño limpio

Dejar secar.

Tachos de residuos solidos

Retirar de los tachos las bolsas de basura y llevarlos al centro de acopio.

Lavar los tachos aplicando solución detergente con la ayuda de un aspersor y un cepillo de cerdas gruesas.

Retirar la solución detergente con un paño limpio, enjuagándolo en un balde de agua limpia cada vez que sea necesario, hasta eliminar la solución detergente de la superficie del tacho.

Lavar y enjuagar el cepillo y el paño.

Aplicar Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor y difuminarlo con un paño limpio.

Dejar secar

Colocar una bolsa plástica negra y su tapa, después del secado.

Colocar en el sitio correspondiente.

8. REGISTROS

Formato: PHS – VLH – 05 Control de ambientes

Formato: PHS – VLH – 01 Acciones Correctiva



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 51 de 80

IX. VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

1. OBJETIVO

- Asegurar la efectividad de la implementación del Plan de higiene y saneamiento
- Verificar que los procedimientos de limpieza y desinfección cumplan los propósitos para los cuales fueron creados.

2. ALCANCE

A la aplicación de todos los procedimientos comprendidos en el presente manual de Higiene y Saneamiento.

3. RESPONSABILIDADES

- Jefe de Inocuidad Alimentaria en coordinación con Jefatura de Epidemiología.

4. FRECUENCIA

- Anualmente
Los análisis Físico-químico-microbiológico y parasitológico del agua potable
- Semestralmente,
Los análisis microbiológicos; de superficies inertes, de ambientes, de manos del personal manipulador de alimentos. Y de los alimentos críticos.
- Mensualmente
Verificar los controles del programa de higiene y saneamiento.
Evaluación de la aplicación de los procedimientos descritos.

5. PROCEDIMIENTO

Los ensayos analíticos podrán realizarse en cualquier laboratorio acreditado por INDECOPI o entidades públicas (del Ministerio de Salud).

- El Jefe de Inocuidad Alimentaria realiza la auto-inspección utilizando la ficha de Evaluación Sanitaria del anexo de la Norma R.M. N0 749-2013/MINSA, una vez/mes.
- También revisa los resultados de análisis de laboratorio de acuerdo al cronograma programado en el plan de Higiene y Saneamiento.
- Evalúa la información obtenida y reporta al Jefe de Equipo Inocuidad Alimentaria sobre las no – conformidades encontradas.
- Se determina acciones necesarias para prevenir la incidencia de las desviaciones.

De ser necesario se modifican el Programa de Higiene y Saneamiento, lo publican como una nueva revisión y retira versión anterior.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
	Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017

5.1 DEL AGUA POTABLE:

Análisis microbiológico.

Agente microbiano	Unidad de medida	Límite máximo permisible
Bacterias coliformestermotolerantes o Escherichiacoli.	UFC/100MI a 44,5°C	0 (*)
Bacterias Coliformes totales	UFC/100MI a 35°C	0 (*)
Bacterias Heterotróficas	UFC/MI a 35°C	500
Huevos y larvas de helmintos, quistes y ovoquistes de protozoarios patógenos	Nº/100mL	0
Virus	UFC / mL	0
Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

(*)En caso de analizar por el método de NMP= menor 2,2/mL
UFC = Unidad formadora de colonias

Análisis físico-químico

Parámetros inorgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
Plomo	mg PC L ⁻¹	
Antimonio	mg Sb L ⁻¹	0,20
Arsénico	mg Ar L ⁻¹	0,010
Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
Ph	Valor pH	6,5 – 8,5
Cloro residual* (Cl)	mg Cl L ⁻¹	5
olor	-----	Aceptable
Sabor	-----	Aceptable

*mínimo 0,5 mg Cl L⁻¹

5.2 DE SUPERFICIES

Superficies vivas (muestreo por isopado)	Superficies inertes (muestreo por isopado)	De ambientes (muestreo por plaqueo)
Coliformes totales	Coliformes totales	Microbios Mesofilos viables Hongos y levaduras
Staphylococcus aureus	-----	
Salmonella sp.	Salmonella sp.	



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
	Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017

Interpretación de resultados de acuerdo a los límites microbiológicos

- **Superficies inertes**

Ensayo	Límite de detección del método	Límite permisible(*)
Coliformes totales	Menor 0,1ufc/cm ²	Menor 1ufc/cm ²
Patógeno (Salmonella)	Ausencia en superficie muestreada.	Ausencia en superficie muestreada.

*En las operaciones analíticas, estos valores son indicadores de ausencia.

- **Superficies vivas**

Ensayo	Límite de detección del método	Límite permisible(*)
Coliformes totales	Menor 100 ufc/manos	Menor 100 ufc/manos
Staphylococcus aureus	Menor 100 ufc/manos	Menor 100 ufc/manos
Patógeno (Salmonella)	Ausencia en manos	Ausencia en manos

*En las operaciones analíticas, estos valores son indicadores de ausencia.

6. REGISTROS:

- Formato: PHS- VLH – 01 Acciones Correctivas PHS
- Formato: PHS- VLH – 11 Auto inspección (Ficha de Evaluación Sanitaria)
- Formato: PHS- VLH - 12 Verificación microbiológica de la eficiencia del PHS

X. CONSERVACION DE DOCUMENTOS:

Los registros de monitoreo se mantendrán archivados y disponibles por un año y archivados durante un (01) años más.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

**XI. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS,
INFRAESTRUCTURA**

EQUIPO/UTENSILIOS	FINAL DEL USO	
	LIMPIEZA	DESINFECCION
Anaquele de cocina general	Diario	Diario
Anaquele de comedor	Diario	Diario
Balanza digital de mesa	Diario	Diario
Balanzas de plataforma digital	Diario	Diario
Balanzas de plataforma digital	Diario	Diario
Cámara frigorífica 1 de carnes	2 veces /semana	
Cámara frigorífica 2 de verduras/frutas	2 veces /semana	
Campana extractora dietas	Mensual	
Campana extractor cocina	Mensual	
Charolas, cubiertos, tazas, portacubiertos		
Coches auxiliares 03	Diario	Diario
Coches termico de distribución 13	Diario	Diario
Cocina a gas 2 (3 quemadores)	Diario	Diario
Cocina a gas 2 (4 quemadores)	Diario	Diario
Cocina a gas 1 (4 quemadores + horno)	Diario	Diario
Dispensador de papel	2 veces /semana	
Dispensador de jabon liquido	2 veces /semana	
Horno Microonda	Diario	Diario
Licuada industrial 1	Diario	Diario
Licuada industrial 2	Diario	Diario
Mesas móvil, mesadas fijas	Diario	Diario
Mesas de cocina general	Diario	Diario
Mesas y sillas de comedor	Diario	Diario
Moledora electrica de carne	Diario	Diario
Ollas de cocina dietas	Diario	Diario
Ollas de cocina general	Diario	Diario
Peladora de papas	Diario	Diario
Pozas de lavado	Diario	Diario
Refrigeradora	Semanal	
Sartén industrial volcable	Diario	Diario
Secadora de manos	Semanal	
Tablas de picar	Diario	Diario
Tapers	Diario	Diario
Utensilios de cocina	Diario	Diario
Ventiladores de pared	Mensual	
Pisos	Diario	Diario
Pared, ventanas, techos	Mensual	Mensual



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
	Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017

PROGRAMA DE CONTROL DE HIGIENE DEL SERVICIO HIGIENICO Y VESTIDOR.

Servicios Higiénicos	Diario	Semanal
Inodoro, urinario	Limpieza con escobilla agua y detergente, Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo	Limpieza con escobilla, agua y detergente. Enjuagar Aplicar el agente de limpieza. Aplicar desinfectante con paño húmedo. Semanal se aplica ácido muriático al inodoro, se deja actuar 10 minutos, se enjuaga con agua corriente
Lavamanos lavaderos	Lavar con detergente y paños. Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo.	Lavar con detergente y paños. Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo
Ducha (mayólicas)	Frotar con escobilla con detergente, enjuagar. Aplicar desinfectante con paño húmedo	Lavar con detergente y escobillar. Enjuagar. Aplicar desinfectante con paño húmedo.
Pisos	Barrer los pisos Trapear con agua y detergente. Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo	Barrer los pisos. Lavar con agua, detergente, y escobilla. Enjuagar, Aplicar desinfectante con paño húmedo
Techos, Ventanas, y paredes		Retirar el polvo de techos, paredes, esquinas y ventanas. Lavar con escobilla y detergente las paredes Enjuagar. Limpiar vidrios de ventanas.
Tachos de basura	Retirar la bolsa de desperdicio de los tachos, Lavar con escobilla y detergente. Enjuagar, Aplicar desinfectante con paño húmedo	Retirar la bolsa de desperdicio de los tachos. Lavar con escobilla y detergente. Enjuagar, Aplicar desinfectante con paño húmedo
Vestidor	Barrer los pisos, Trapear con agua y detergente. Enjuagar Aplicar desinfectar con paño húmedo	Desocupar los casilleros Ventilar. Limpiar con trapo húmedo Aplicar desinfectante con paño húmedo.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y SANIDAD AMBIENTAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA	METODO
Desratización	Programado cada 2-3 meses como máximo.	Método aplicado por empresas de servicio.
	Colocación de trampas y cambio de cebo	Trampas: cada vez que se encuentre deteriorado.
Desinsectación	Colocación de insectocutores o Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.
Desinfección	Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
			Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

**DISTRIBUCION DIARIA DE DETERGENTE Y LEJIA (5%)
POR REFECTORIO PARA ALMUERZO, DESAYUNO Y COMIDA**

PABELLON	NUMERO DE PACIENTES	DETERGENTE (GRAMOS)	LEJIA (MILITROS)
1	55	550	55
2	50	500	50
4	64	640	64
5	47	470	47
8	37	370	37
9	35	350	35
12	12	120	12
13	16	160	16
18	25	250	25
20	55	550	55
INPE	11	110	11
UCE	33	330	33
EMERGENCIA	6	60	6
COMEDOR	140	1400	140
R. MEDICA	6	60	6
TOTAL	592	5920	592
MES	17760	177.6 KILOS	17.76 LITROS





PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto. Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria Versión : 01 Fecha: Abril 2017 Pagina: 57 de 80

**CRONOGRAMA ANUAL DE ACTIVIDADES DEL PERSONAL DE LIMPIEZA (EMPRESA EXTERNA)
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA**

AMBIENTE	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM	SEMAN	MES	TURNOS
LAVAR A MAQUINA-PISO										MAÑANA
ANTECAMARA										MAÑANA
CAMARAS DE FRIO										MAÑANA
OF. ADMINISTRATIVA										MAÑANA
MAYOLICA/PARED/COCI										MAÑANA
PAREDES ALTAS										TARDE
PUERTAS										TARDE
TECHO										TARDE
VENTANAS										TARDE
EXTRAC/VENTILADOR										TARDE
PATIO										MAÑANA
VEREDEAS INTERNAS										MAÑANA
VEREDA EXTERNA										MAÑANA
COMEDORES/REPOST										MAÑANA
COCINA 2										MAÑANA
ALMACEN AUXILIAR										MAÑANA
SALA MAQ TERM FRIO										TARDE
GABINETE/LAVAMANOS										MAÑANA
UTILES DE LIMPIEZA										TARDE
SS.HH. VARONES										TARDE
SS.HH. DAMAS										TARDE
SS.HH. LICENCIADAS										TARDE



	<p align="center">PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO</p>	<p align="center">DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA</p>		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Abril 2017	Pagina: 58 de 80

RELACION DE FORMATOS DEL PHS

Nº	CODIGO	NOMBRE DE FORMATOS
1	PHS –VLH- 01	Acción correctiva
2	PHS –VLH- 02	Control de higiene del personal
3	PHS –VLH- 03	Control higiene de equipos / utensilios
4	PHS –VLH- 3A	Control concentración desinfectante utensilios
5	PHS –VLH- 04	Control higiene de vehículo de distribución
6	PHS –VLH- 05	Control higiene de ambientes
7	PHS –VLH- 06	Control de residuos solidos
8	PHS –VLH- 07	Control de plagas
9	PHS –VLH- 08	Informe de Control de Sanidad Ambiental
10	PHS –VLH- 09	Control de agua potable
11	PHS –VLH- 10	Control de salud del personal
12	PHS –VLH- 11	Auto inspección sanitario (Ficha Insp. Sanit.)
13	PHS –VLH- 12	Verificación microbiológica del PHS





**PROGRAMA DE HIGIENE
Y SANEAMIENTO**

**DPTO. DE NUTRICION
Y DIETETICA**

Aprobado por: Jefe de Dpto.

Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

Versión : 01

Fecha: Abril 2017

Página: 62 de 80

FORMATO: PHS-VLH - 04

CONTROL HIGIENE DE VEHÍCULO DE PROVEEDORES

Proveedor:	
Modelo de vehículo:	
Nº placa:	
Tipo de alimento:	

Mes:.....

FECHA																		
HORA																		
Seguridad	El vehículo brinda seguridad necesaria para el transporte del alimento.																	
	El vehículo posee accesorios de seguridad (botiquín, extinguidor, triangulo de seguridad, llanta repuesto.																	
	No transportó sustancias tóxicas, insecticidas etc. que puede ocasionar contaminación al alimento																	
	Fue sometido a sanitización (desinsectación –desinfección)																	
Acondicionamiento	Se limpió y desinfecto el ambiente interno ,externo.																	
	Parte interna del vehículo posee protectores en el piso																	
	Temperatura de seguridad, caso termo King, cooler (-10°C a 10°C)																	
	Posee medios suficientes para proteger al producto de efectos externos (polvo, lluvia, etc.)																	
Personal	Posee jabs, cajas, parihuelas, anaquel para estiba de alimentos																	
	El transportista está capacitado en el manejo de los alimentos																	
	Presenta uniforme completo, gorro, polo, pantalón, zapato.																	
	El personal de reparto posee condiciones de higiene/salud																	
RESPONSABLE																		
OBSERVACIONES:																		



VB° Jefe de Inocuidad



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto.

Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

Versión : 01

Fecha: Abril 2017

Página: 64 de 80

FORMATO: PHS-VLH-06 CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Responsable: Personal de limpieza

Mes:.....

Table with columns: Fecha, Buzones recolecta por área (Cocina crudos, Cocina cocidos, Dietas, SS HH damas, SS HH varones, Oficina, Comedor), Destino (Acopio general, Hora salida), and Supervisado Por:.

C: CONFORME

NC: NO CONFORME

VB° Jefe de Limpieza

VB° Jefe de Inocuidad





PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto. Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria Versión : 01 Fecha: Abril 2017 Pagina: 66 de 80

FORMATO: PHS-VLH-08 INFORME DE SANIDAD AMBIENTAL

	DESCRIPCION
1. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	
2. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	
3. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	
4. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	

Nota: Adjuntar Informe y Certificado de Servicio.



.....
V^oB^o Jefe de Inocuidad

RMATO: PHS-VLH-02 CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL

FECHA	Hora Super	Responsabilidad.....																				Supervisado por:				
		Asco										Uso correcto uniforme											Salud			
		Lavado de manos	Apariencia general de bañado	Manos limpias	Uñas Corta limpia	Ordenado Sin celular	Actitud Sin joyas aretes anillos	Corro. malla Limpio	Buconasal limpio	Delantal limpio	Chaqueta Limpio	Pantalón limpio	Botas/zapatos limpios	Guan-tes sanos	No presenta signos de enfermedad	No Presenta heridas										

..... VB° Jefe de Inocuidad

Se prohíbe la reproducción del manual Programa de Higiene y Saneamiento sin la autorización del Comité de Vigilancia Sanitaria



ANEXO

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

En la ciudad de siendo las horas del día del mes del año, el inspector de (indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria) de la Región 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° 1052 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:			RUC:		
Ubicación:					
Distrito:		Provincia:		Departamento:	
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="text"/>
				NO	<input type="text"/>
Indicar fecha de vencimiento:					
Otras observaciones:					
.....					
.....					
.....					
.....					



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI



NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

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 con alimentos			
	No existen 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 de vectores y la contaminación cruzada.			
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 (54D lx, 22D 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.			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI



NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

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			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se 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: <ul style="list-style-type: none"> • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas • 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.			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI



NTS N° 096-MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

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 para el enfriamiento.			
	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.			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI



NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

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/chaqueta-pantalón/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			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI



NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

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 almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están 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 (BPM 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:			



NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			
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 MANIFESTÓ:				
VII. PLAZO PERENTORIO				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.				



NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

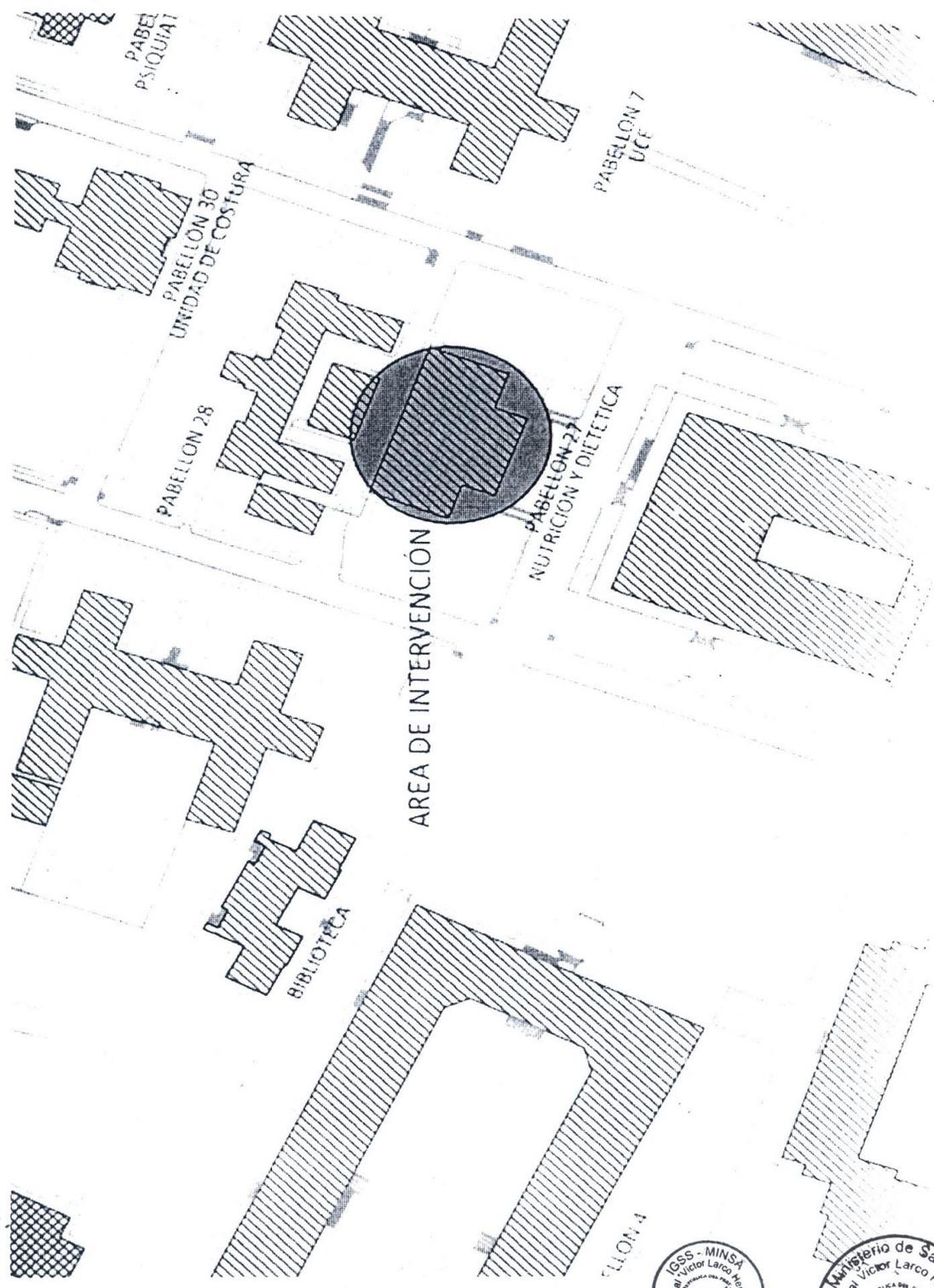
VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

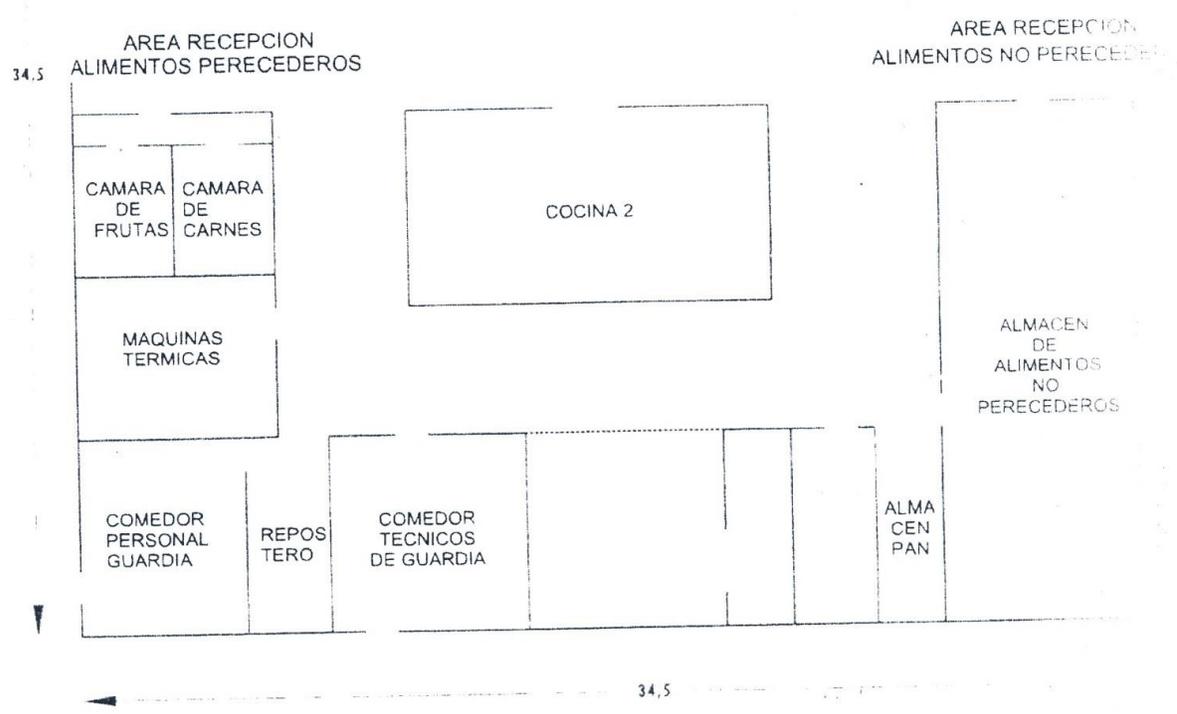
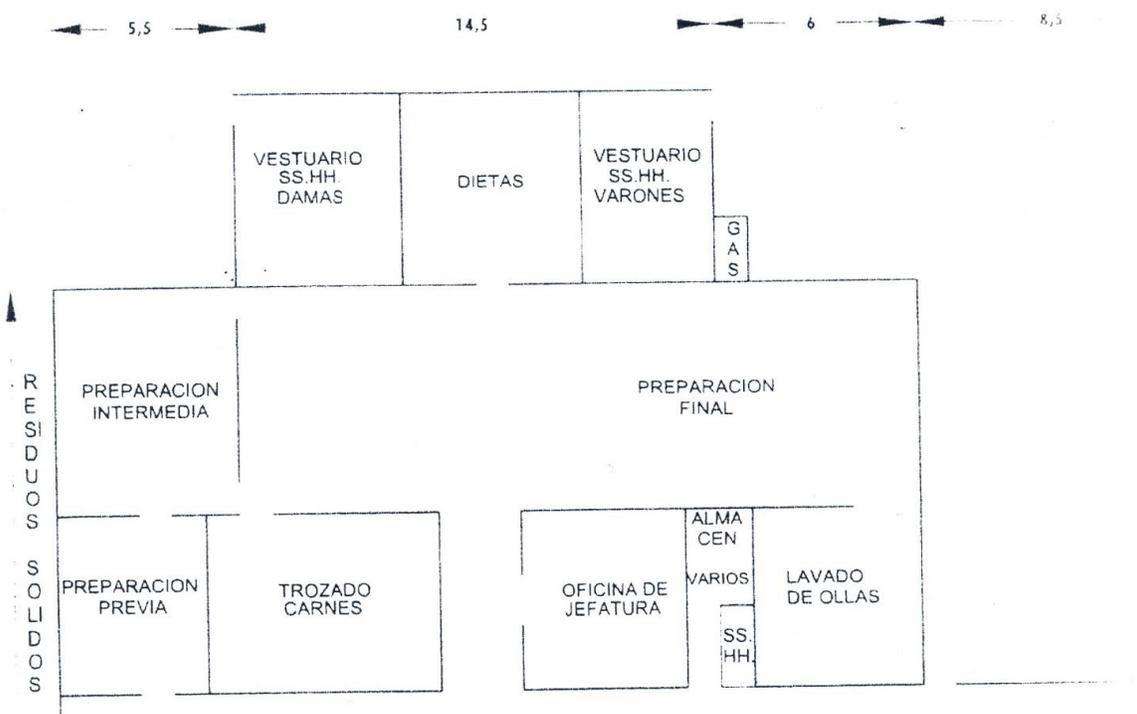
Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se dá por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:

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



UBICACIÓN DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL" VICTOR LARCO HERRERA"

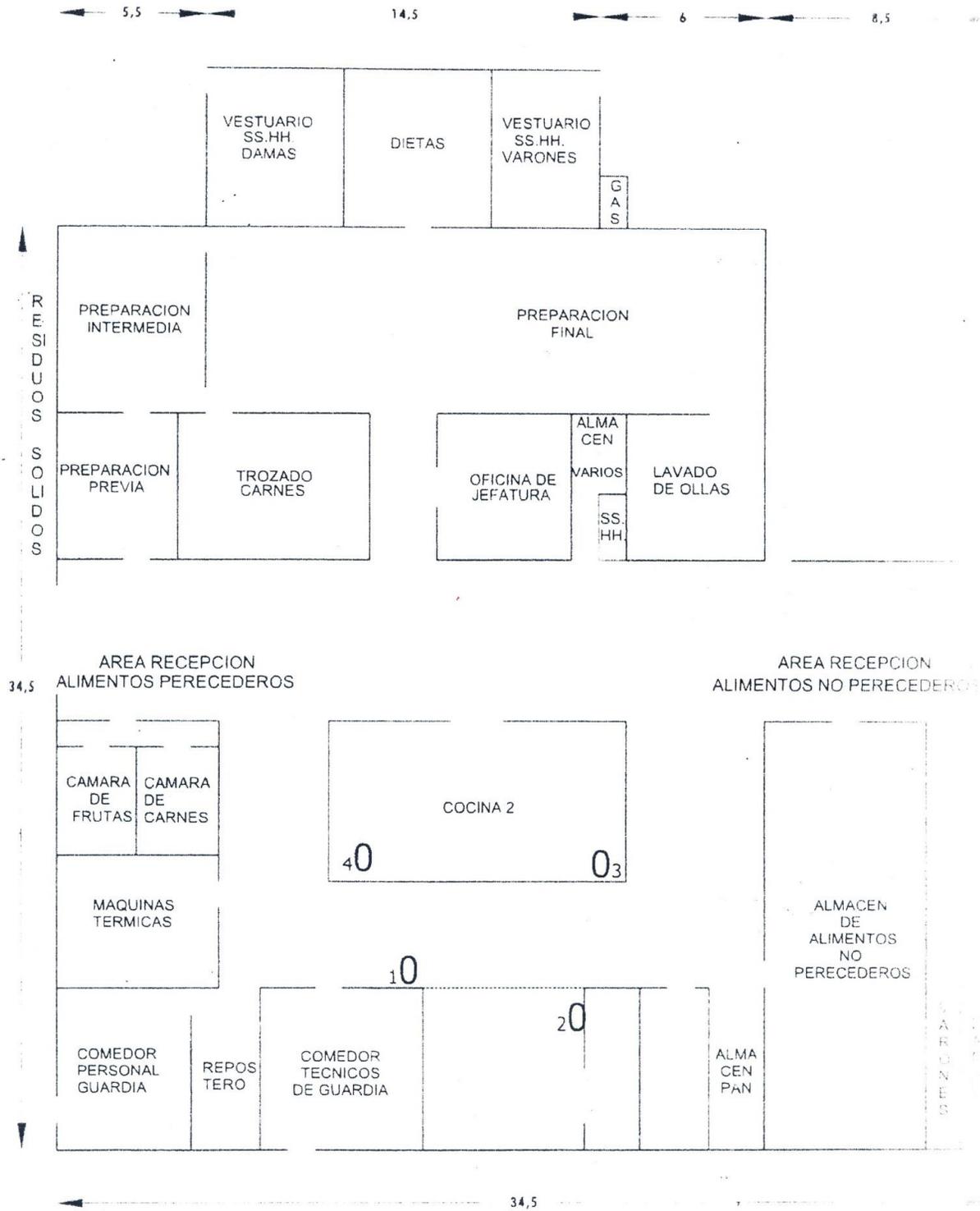




DISTRIBUCION DE AMBIENTES DEL PABELLON
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
AESALUD HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"



DISTRIBUCION DE TRAMPAS DE ROEDORES EN EL PABELLON
 DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 AESALUD HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"



LEYENDA: 0 TRAMPA DE ROEDORES (1, 2, 3, 4)



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Página: 1 de 60

Manual de
BUENAS
PRACTICAS DE
MANIPULACION

Para la Elaboracion
de Raciones de alimentos

2017

	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 2 de 60

ACTA DE COMPROMISO

Súscriben los miembros del Equipo de Inocuidad Alimentaria del Departamento de Nutrición y Dietética del AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera, el presente documento de compromiso y cumplimiento del Plan de Buena Prácticas de Manipulación (BPM) de Alimentos.

1. Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria
Lic. en Nutrición

2. Jefe de Inocuidad Alimentaria
Lic. en Nutrición

-

3. Técnicos de Inocuidad Alimentaria
Técnicos en Nutrición



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

INDICE GENERAL

PÁGINAS

	Acta de compromiso	2
	Política de inocuidad y calidad	4
I	Introducción. Objetivo.	5
	Justificación. Campo de aplicación.	6
	Distribución de áreas	6
	Normas y reglamentos	7
	Definiciones.	9
	Datos y ubicación	10
	Organigrama	11
	Funciones del personal	11
II.	PROCEDIMIENTOS	
1.	Procedimiento de control de proveedores	13
3.	Procedimiento de Control del medio ambiente almacén	14
4.	Puntos de control de procesos	16
	Fluxograma de preparación de dietas	17
5.	Procedimiento de Recepción de alimentos	18
6.	Procedimiento de Almacenamiento de alimentos	21
7.	Procedimiento de Pesado de alimentos e insumos	23
8.	Kardex (rotación de alimentos almacenados)	24
9.	Procedimiento de Preparación previa (limpieza y pelado)	25
10.	Procedimiento de Preparación intermedia (picado, cocción)	27
11.	Procedimiento de Preparación final (servido)	29
12.	Procedimiento de transporte y distribución de las dietas	30
13.	Procedimiento de Atención de Quejas y reclamos del consumidor	32
14	Procedimiento de Colecta de producto final motivo de queja	33
15	Procedimiento de mantenimiento/calibración de equipos	34
	Programa de mantenimiento/calibración	36
16	Procedimiento de Capacitación del personal	37
	Programa capacitación	38
	Anexo	39
	Relación de Formatos de registros	40



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 4 de 60

POLITICA DE INOCUIDAD Y CALIDAD

Política de Inocuidad:

El Departamento de Nutrición y Dietética brinda una alimentación balanceada a través de la elaboración de dietas normales y específicas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico, dados en el Servicio de Producción y Servicio de Tratamiento dieto terapéutico, garantizando la inocuidad y la completa satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando por ello con Sistemas de Aseguramiento de la Calidad (BPM y PHS) además con procedimientos de limpieza y desinfección que es de conocimiento de todo el personal.

Política de Calidad:

El Departamento de Nutrición y Dietética brinda una alimentación balanceada a través de la elaboración de dietas normales y específicas, cumpliendo con la satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando en el desarrollo sostenible del talento humano y la mejora continua de todos los procesos para el fortalecimiento de la Calidad.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 5 de 60

INTRODUCCION

Los alimentos desde su fuente de producción (chacra, granja o fábrica) hasta su consumo, pasan por diversas fases o etapas que constituyen la llamada cadena alimentaria, donde se maltratan al ser manipulados en condiciones higiénicas precarias y al estar expuestos a diversas formas de contaminación: biológicas, químicas y físicas; llegando en ciertos casos a provocar enfermedades al consumidor que los ingiere; todo por el desconocimiento de las normas sanitarias de manipulación de alimentos.

Por esto, deberá prever el responsable Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria que existen riesgos de contaminación en los alimentos que adquieren y deberá adoptar buenas prácticas de seguridad que abarquen en las etapas de: adquisición, transporte, almacenamiento, elaboración y distribución; con lo cual minimicen los riesgos de contaminación de los alimentos elaborados.

Hoy en día, existen las herramientas de calidad sanitaria para lograr reducir los riesgos de contaminación a niveles aceptables (inocuo), es decir, a un nivel en que el alimento no cause enfermedad en la persona que los consume.

Estos instrumentos de calidad son las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos (BPM), los Programas de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores (PHS) y el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP).

En el presente Manual de Buenas Practicas de Manipulación (BPM), del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética se pone a disposición como una herramienta indispensable para la implementación de los Principios Generales de Higiene (PGH), la cual debe ser aplicada durante la elaboración de los alimentos para los desayunos, almuerzos, comidas y cenas con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad; alimentos destinados para el consumo por los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Víctor Larco Herrera.

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, ubicado en la Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Prov. y Dpto. Lima tiene una área construida de 1500 m² que brinda una alimentación balanceada a través de la elaboración de dietas normales y específicas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico, dados en el Servicio de Producción y Servicio de Tratamiento dieto terapéutico.

OBJETIVOS

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de los desayunos, almuerzos, comidas y cenas durante su elaboración.
- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución en los refectorios (pabellones) y repostería (comedor).
- Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos que laboran en el Servicio de Producción.
- Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir la cocina y servicios afines del Servicio de Producción.
- Proveer alimentos de calidad sanitaria e inocua para garantizar el estado de salud de los pacientes hospitalizados (población vulnerable) y personal de guardia.
- Elevar la calidad de atención en el Servicio de Producción.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 6 de 60

JUSTIFICACION

- Mejor control en la cadena alimentaria.
- Reducción de las mermas.
- Reducción de consumo de alimentos (víveres).
- Creación del habito de orden, higiene e inocuidad en el Servicio de Producción.
- Cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en la producción de alimentos para consumo humano masivo.
- Mayor competitividad interna y externa.

CAMPO DE APLICACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) comprende los Principios Generales de Higiene que deben aplicarse durante la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos (desayunos, almuerzos, comidas y cenas) destinados para el consumo de los pacientes hospitalizados (población vulnerable) y personal de guardia del Hospital Víctor Larco Herrera .

NORMAS Y REGLAMENTOS

Este manual ha sido elaborado de acuerdo a la:

1. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
2. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
3. **Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.**
4. **Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.** Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano.
5. **Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA.** Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
6. **Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.** Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud.
7. **Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA.** Norma Técnica de Salud, Gestión y Manejo de Residuos sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
8. **Decreto Supremo N° 031-2010-SA.** Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano” (Título IX.- Requisitos de Calidad del Agua para Consumo Humano).
9. **Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.** Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
1. **Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.** Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
2. **Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM.** Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos
3. **Decreto Supremo N° 007-98-SA.** Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos –
Codex Alimentarius- FAO/OMS Segunda Edición 1997.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 7 de 60

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.
- **Autoridad de Salud o Autoridad Sanitaria:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional y a través de las Direcciones de Salud en el ámbito de los distritos de Lima; el Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud (DIRESA) o la que haga sus veces en el nivel regional.
- **Alimento de alto riesgo.-** Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensaladas de frutas, etc (8).
- **Alimento o bebida.-** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas
- **Aseguramiento de la Calidad.-** El Aseguramiento de la Calidad consiste en tener y seguir un conjunto de acciones planificadas y sistemáticas, implantadas dentro del Sistema de Calidad en el establecimiento.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).-** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Calidad Sanitaria.-** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano (8).
- **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.
- **Contaminación cruzada.-** Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.
- **Contaminación:** Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud
- **Desinfección de alimentos.-** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor
- **División en el tiempo.-** Separación de las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

Estiba.- Distribuir convenientemente los víveres dentro del almacén, bodega o cámara frigorífica.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01
		Fecha: Mayo 2017
		Pagina: 8 de 60

- **Establecimiento de salud:** Son aquellos que realizan en régimen ambulatorio o de internamiento, atención de salud con fines de prevención, promoción, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, dirigidas a mantener o restablecer el estado de salud de las personas. Comprende a los establecimientos de salud del Ministerio de Salud, EsSalud, Sanidades de las Fuerzas Armadas, Sanidad de la Policía Nacional del Perú, Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales, y otros establecimientos de salud públicos y privados.
- **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.
- **Manipulador de alimentos.**-Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilios que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del Servicio de Alimentario, desde la adquisición de alimentos hasta el servido a la mesa del consumidor
- **Manipulador.**- Es toda persona que ejerza cualquier actividad, operación o tratamiento que se aplique a los alimentos desde su producción hasta su consumo y que pueda influir en su calidad y estado sanitario .
- **Peligro.**- Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este 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.
- **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)
- **Proveedor.**- Se denomina así a toda persona natural o jurídica autorizada para suministrar toda clase de víveres a los hospitales y a los diferentes servicios de alimentación
- **Productos perecibles.** Son los alimentos que se deterioran rápidamente por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
- **Productos no perecibles.** Son los alimentos que no requieren de un proceso especial de conservación de congelamiento o refrigeración.
- **Ración.**- Conjunto de preparaciones, dietas para los refrigerios y almuerzos

Servicio de Alimentación.- Designase así a los comedores nacionales, cafeterías y cualquier otro local o dependencia autorizada para preparar y servir alimentos en las



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 9 de 60

diferentes dependencias del Ministerio de Salud.

- **Temperaturas de Seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc). El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes.
- **Vigilancia Sanitaria.-** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria Competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

DATOS DE LA ORGANIZACION

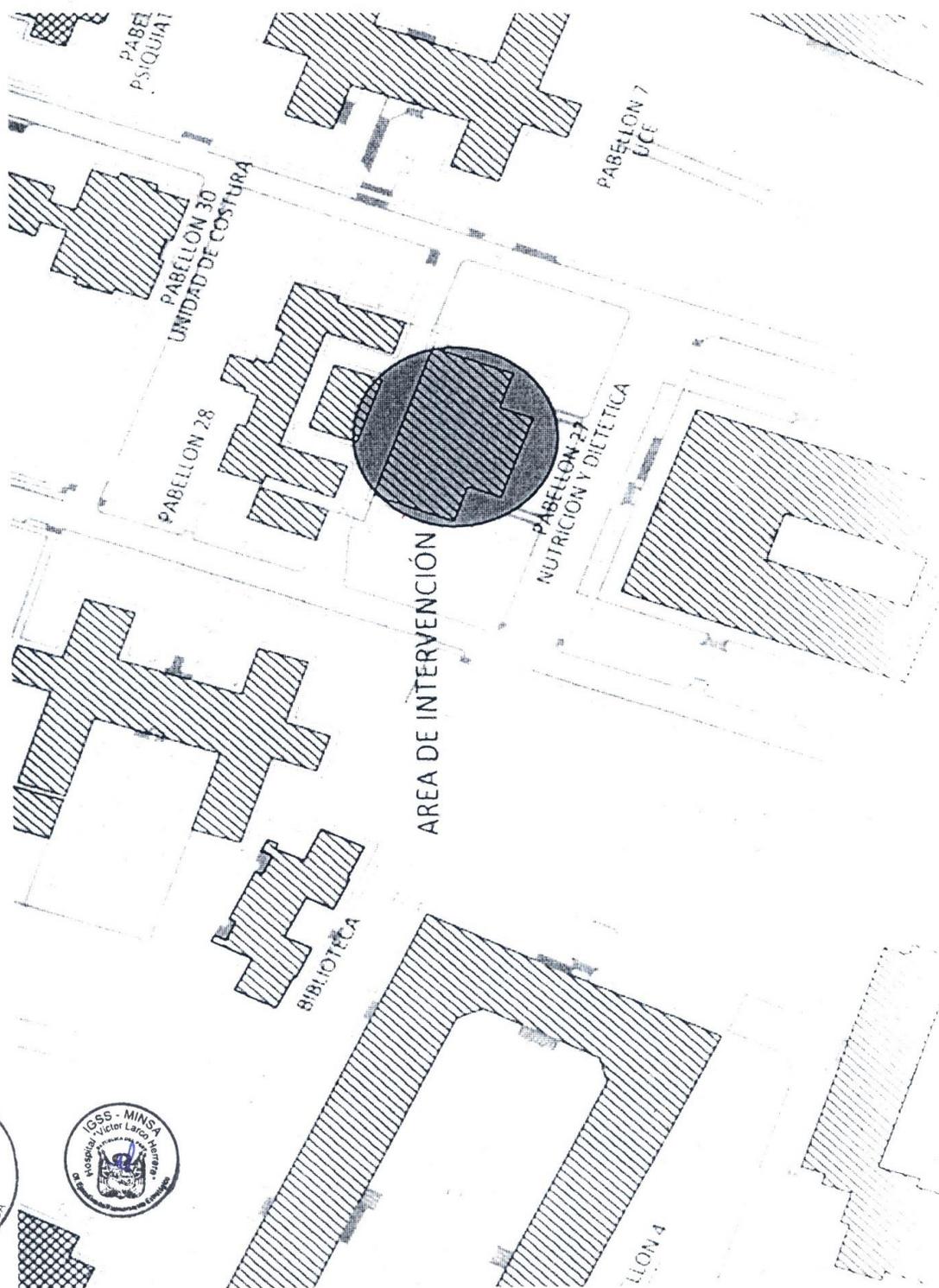
- RUC : 20159855938
- Razón Social : AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera (VLH)
- Página Web : <https://www.larcoherrera.gob.pe/>
- Correo Institucional : informes@hvlh.gob.pe
- Fecha inicio de actividades : 17 de Junio del 1966
- Fundación : 1º de Enero de 1918
- Ubicación : Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Prov. y Dpto. Lima
- Director General : Médico Noemí Angélica Collado Guzmán
- Teléfono : 261-5303 /261-4907/ 261-5516
- Capacidad productiva : Aprox. 500 – 600 raciones diaria.
- Capacidad instalada : 1000 raciones diarias (por los 3 tiempos de comida)
- Turnos de comidas diarias : Desayuno, almuerzo, comida y cena.
- Área de terreno del pabellón : 1500 m²
- Refectorios en Pabellones : 1, 2, 4, 5, 8, 9, 12, 13, 18, 20, INPE, UCE, EMERGENCIA, Residencia Medica, Comedor.

El Departamento de Nutrición y Dietética tiene la finalidad de brindar apoyo Técnico Asistencial a la Dirección General, es el Órgano encargado de velar por la Integridad del Paciente para el cumplimiento de los Objetivos Estratégicos y Operativos del Hospital Víctor Larco Herrera, adecuándose a las normas legales vigentes.

En este sentido se ha aplicado los criterios de eficiencia y eficacia en cuanto a la distribución adecuada de las funciones del personal que conforma el Departamento de Nutrición y Dietética, aprovechando el máximo de los recursos disponibles y estableciendo funciones que aseguren la evaluación de los resultados (MOF. R.D. N° 570-2014-DG-HVLH).



UBICACIÓN DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL" VICTOR LARCO HERRERA"

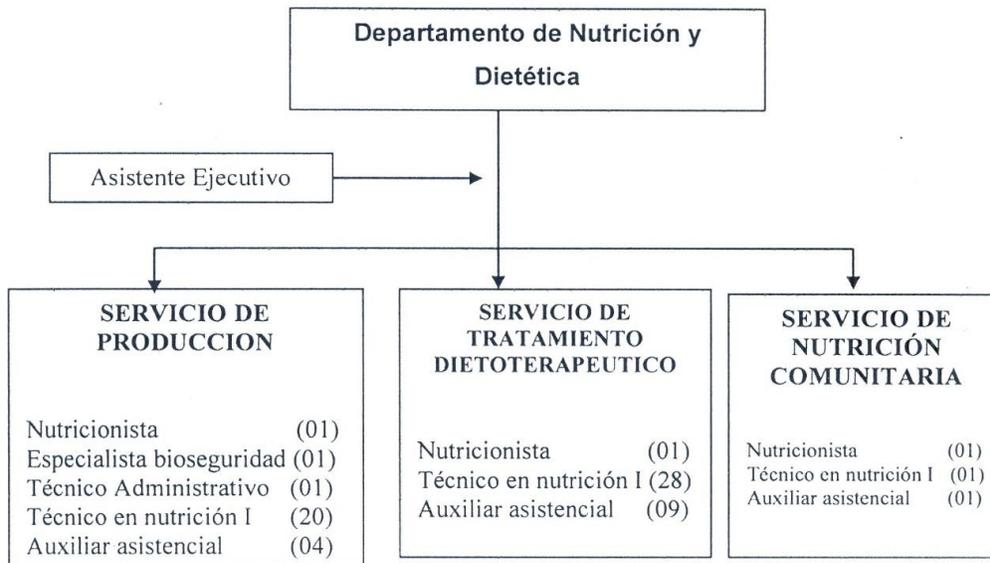


	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
			Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

CUADRO ORGANICO DE CARGOS

CARGO	Nº	
Nutricionista	3	
Técnico Administrativo I	1	
Técnico en nutrición I	49	
Auxiliar asistencial	14	63 tecnicos
TOTAL PERSONAL	68	

ORGANIGRAMA FUNCIONAL



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 11 de 60

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética

- Planear, organizar, coordinar y controlar los procesos de los servicios del Departamento.
- Realizar el monitoreo y control de calidad de los víveres perecibles y no perecibles.
- Elaborar y remitir las necesidades y requerimientos del Departamento.
- Coordinar, controlar y evaluar el desarrollo de los procesos de su competencia del área funcional a su cargo, orientado hacia resultados de calidad y cumplimiento de las medidas de bioseguridad.
- Controlar la permanencia del personal del Servicio.
- Vigila y hace cumplir el buen trabajo y medidas de bioseguridad.

Nutricionista (Servicio De Producción)

- Asigna funciones, controla, supervisa y evalúa la labor del personal del servicio de producción.
- Planear, organizar, conducir y controlar los procesos en el servicio de producción de acuerdo a las normas vigentes.
- Realizar el monitoreo y control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres perecibles y no perecibles que ingresan al almacén.
- Supervisar las BPM para garantizar la inocuidad sanitaria de las preparaciones
- Planificación mensual y diaria de menús, que se realiza de acuerdo a los tiempos de comidas (desayuno, almuerzo, cena) tanto para las pacientes hospitalizadas y al personal de guardia.

Técnico en Nutrición I (Servicio De Producción)

- Recibir y verificar los víveres perecibles y no perecibles de acuerdo a las preparaciones indicadas por la nutricionista, aplicando las BPM.
- Realizar las preparaciones de alimentos, desde el lavado hasta la presentación final (servido) indicadas por la nutricionista, aplicando las BPM.
- Entregar las raciones de alimentos al personal de nutrición para el paciente hospitalizado y para el comedor para personal asistencial de guardia.
- Velar por el mantenimiento, limpieza y desinfección, y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo que utiliza.
- Informar a la nutricionista de cualquier evento que ocurra.

Técnico en Nutrición I (Servicio de Tratamiento Dieto terapéutico)

- Recibir las preparaciones de acuerdo a lo indicado en el formato de distribución de raciones del Servicio de Producción.
- Trasladar las preparaciones en el coche térmico transportador de alimentos al área de hospitalización.

Servir y distribuir las diferentes preparaciones en las charolas, de acuerdo a las indicaciones de la nutricionista aplicando las BPM.

Elaborar indicadores individuales para ser colocados en las charolas antes de servir las dietas específicas.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 12 de 60

- Controlar la ingesta de los alimentos y realizar el estimado de sobrante.
- Lavar, desinfectar el menaje, coche y el ambiente.
- Registrar el inventario diario de menaje.
- Informar a la nutricionista las altas e ingresos de los pacientes hospitalizados.
- Velar por el mantenimiento, limpieza y desinfección, y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo que utiliza.
- Informar a la nutricionista de cualquier evento que ocurra.

Técnico Administrativo I

- Realizar actividades de apoyo informático, estadístico, administrativo, relacionado a la recepción, clasificación, registro, distribución de archivos de los documentos del Dpto.
- Elaborar reportes estadísticos mensuales, de acuerdo a las fechas asignadas.
- Velar por la seguridad y conservación de los documentos de la unidad.

Técnico Almacenero

- Responsables de las actividades de control del ingreso, almacenamiento y salida (PEPS) de víveres frescos y secos del almacén de víveres no perecibles y cámaras frigoríficas en coordinación con el profesional de Nutrición.
- Controla las cantidades de alimentos que entra y sale del almacén de los alimentos.
- Recibir y verificar la buena calidad de los ingredientes, controlando su exactitud en cantidad y peso a emplearse en la preparación de los alimentos.
- Controla la higiene y organización de los alimentos en los almacenes respectivos.
- Responsable de la distribución diaria de los alimentos al Servicio de Producción.

Personal de Limpieza

- El servicio de producción tiene el apoyo del personal de limpieza de una Empresa Privada "JRMC"
- Existen 2 personas encargados de la limpieza y desinfección del área de Servicio de Producción, Comedor y oficina.
- La labor del personal de limpieza se limita solamente a la higienización de la infraestructura e instalaciones, también a la disposición de los residuos sólidos.

Asistente ejecutivo I

- Redacta todos los documentos administrativos y su distribución, manteniendo confidencialidad del caso.
- Recepciona los documentos que llegan al servicio el mismo que informa al Jefe.
- Apoyar en la distribución de útiles de escritorio
- Efectuar fotocopiado de documentos.
- Organizar y concertar reuniones, y atender las comunicaciones y visitas.
- Otras que le asigne la jefatura.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 13 de 60

1. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LOS PROVEEDORES

1.1 Objetivo

- Describir las actividades que realiza el Servicio de Producción para evaluar y controlar a los proveedores.
- Garantizar la calidad sanitaria e inocuidad y de los alimentos y aditivos, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas para la producción de las raciones.

1.2 Alcance

- Se aplica a todos las empresas proveedores (productores y distribuidores) de alimentos e insumos, aditivos utilizados en la elaboración de las dietas para el régimen normal y las específicas.
- También se aplica a los proveedoras (distribuidores y de servicios), de materiales de limpieza, desinfección, envases, servicios, combustible, etc.

1.3 Responsables

- **Jefe del Departamento.** Se responsabiliza de solicitar los alimentos de acuerdo a las especificaciones técnicas para la adquisición de materias primas e insumos en coordinación con el Jefe Nutricionista del Servicio de Producción.
- **Jefe Nutricionista del Servicio de Producción.** Responsable de la evaluación continua, da su visto bueno, para la compra de materias primas, insumos, alimentos, suministros etc., también verifica la calidad de los alimentos durante la recepción
- **Técnico de Almacén.** Es el responsable del almacén, apoya al Jefe Nutricionista en verificar la calidad del alimento durante la recepción.

1.4 Frecuencia

- Anual: para todos los proveedores y distribuidores
- Cada vez que se adquiriera alimentos e insumos nuevos.

1.5 Procedimiento

- Solicitar la especificación técnica/protocolo de análisis y una muestra del producto.
- Verificación si el proveedor cuenta con registro sanitario y habilitación sanitaria.
- Capacidad para abastecer con la cantidad en el momento oportuno.
- El cumplimiento con las especificaciones técnicas establecidas para la materia prima e insumos adquiridos.
- Entrega del protocolo de análisis por cada lote adquirido).
- Entrega de ficha técnica de la materia prima e insumos que abastece.
- Cantidad solicitada de materia prima e insumos frente a lo atendido.
- Oportunidad de entrega.

1.6 Registros

FORMATO BPM – VLH - 08
 FORMATO BPM – VLH - 09
 FORMATO BPM – VLH - 17

Control de los proveedores
 Lista De Proveedores Validados
 Acción Correctiva



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 14 de 60

3. PROCEDIMIENTO DEL CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE DEL ALMACEN (LOGISTICA)

3.1 Objetivo

- Mantener las condiciones físicas del medio ambiente del almacén de acuerdo al tipo de alimento (perecedero o no perecedero).
- Evitar la proliferación y crecimiento de insectos y microorganismos patógenos.
- Garantizar la conservación de los alimentos manteniendo su calidad e inocuidad.

3.2 Alcance

- Este procedimiento es aplicable a todos los almacenes de conservación de alimentos no perecederos y perecederos (refrigeración y congelación).

3.3 Responsables

- Jefatura de Logística
- Técnicos de Almacén

3.4 Frecuencia

Diario.

- La lectura de la temperatura y humedad relativa del ambiente del almacén de alimentos no perecederos.
- La lectura de la temperatura del ambiente de refrigeración o congelación de los alimentos perecederos.

3.5 Descripción

- **Para los alimentos perecederos**

a. temperaturas de refrigeración

Se lleva el control y registro de las temperaturas, para el cual el termómetro se encuentra operativo.

Los alimentos perecederos que se reciben frescos, se almacenan en refrigeración a una temperatura entre **2° y 5°C**, excepto las verduras que pueden conservarse hasta a **10 °C**, y los pescados para el día que se conservan entre **0° y 3° C**.

b. temperaturas de congelación

En caso de conservar alimentos congelados, como las carnes se guarda a temperaturas menor a **- 10° C** a **-18° C** al centro de cada pieza.

- **Para los Alimentos no perecederos envasados o secos.**

El almacén está localizado en un área seca, ventilada y limpia.

Presenta parihuelas y anaqueles con niveles adecuados, conservados y operativos.

Con un ambiente de temperatura menor de **30° C** y humedad relativa máximo de **80%**.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
	Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017

3.6 Procedimiento

Almacén para alimentos perecederos

- Se dispone de un termómetro de visor digital para verificar la temperatura de refrigeración. En la cámara de refrigeración y la refrigeradora para los alimentos perecederos (verduras, frutas, embutidos y derivados lácteos)
- De igual forma se tiene en la cámara de congelación para almacenar carnes, para verificar la temperatura de congelación.
- Al inicio de la jornada se procede a leer el grado de la temperatura que indica en cada equipo de frío.

Luego se anota la lectura en los formatos correspondientes

Almacén de alimentos no perecederos.

- Dentro del ambiente del almacén se coloca el instrumento (termo higrómetro) de medición de temperatura y porcentaje de humedad, en un lugar estratégico de la pared.
- Se vigila diario el instrumento de medición de temperatura y porcentaje de humedad relativa (termómetro / higrómetro respectivamente).
- Se lee y registra diario la temperatura y porcentaje de humedad relativa (T °C y % H) en el formato correspondiente.

Cuadro de control de ambiente de almacenamiento

Almacén	ALIMENTOS PERECEDEROS				ALIMENTOS NO PERECEDEROS
	Frutas	Verduras	Carnes	Embutidos lácteos	
Cámara de refrigeración	2° a 10 °C	2° a 5°C		2° a 5°C	
Cámara de congelación			menor a -10°C a -18° C		
Almacén auxiliar					Menor a 30°C Menor a 80% Hr.
Almacén Central					

3.6 Registros

FORMATO BPM – VLH – 10 Control Medio Ambiente del Almacén Central

FORMATO BPM – VLH – 11 Control Medio Ambiente de cámaras de frío

FORMATO BPM – VLH – 12 Control Medio Ambiente de la refrigeradora



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 16 de 60

4. PUNTOS DE CONTROL DE PROCESOS

4.1 Objetivo

- Establecer las etapas consecutivas para la elaboración de las comidas.
- Establecer los parámetros de medición y las desviaciones producidas en cada una de las etapas de elaboración de las comidas.
- Facilidad de ubicar cualquier desviación de los parámetros de elaboración para la continua acción correctora.

4.2 Alcance

- Se aplica desde la recepción de alimentos e insumos en el servicio de producción hasta la distribución de las dietas completas y las específicas en los reposteros de los pabellones y del comedor.

4.3 Responsabilidades

- Recaen directamente sobre cada técnico (a) de nutrición según sea su responsabilidad diaria de trabajo.
- Nutricionista del Servicio de Producción.

4.4 Procedimientos

- Se describe el fluxograma general de elaboración de dietas completas y específicas
- En cada etapa de elaboración se designa un formato de control, de acuerdo a los parámetros requeridos como peso, temperatura o tiempo. Con el objetivo de estandarizar/uniformizar el producto final (dieta completa o específica).
- En caso exista desviaciones de los puntos de control de cada etapa o proceso de elaboración, se tiene otro formato de las Acciones Correctivas.
- Los formatos con los datos registrados son supervisados diariamente.
- Antes de iniciar el proceso de elaboración de las dietas, se verifica el cumplimiento del Programa de Higiene y Saneamiento de los mobiliarios, equipos y utensilios.
- El pesado de los alimentos (no perecederos, perecederos) debe ser exacto según la formulación de las dietas completas, específicas para los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, comida y cena).
- Se usa los formatos kardex correspondientes.
- Luego son transportados en recipientes tapados al área de cocina central.

En el área de la cocina se procede a efectuar las siguientes actividades de manipulación de alimentos:

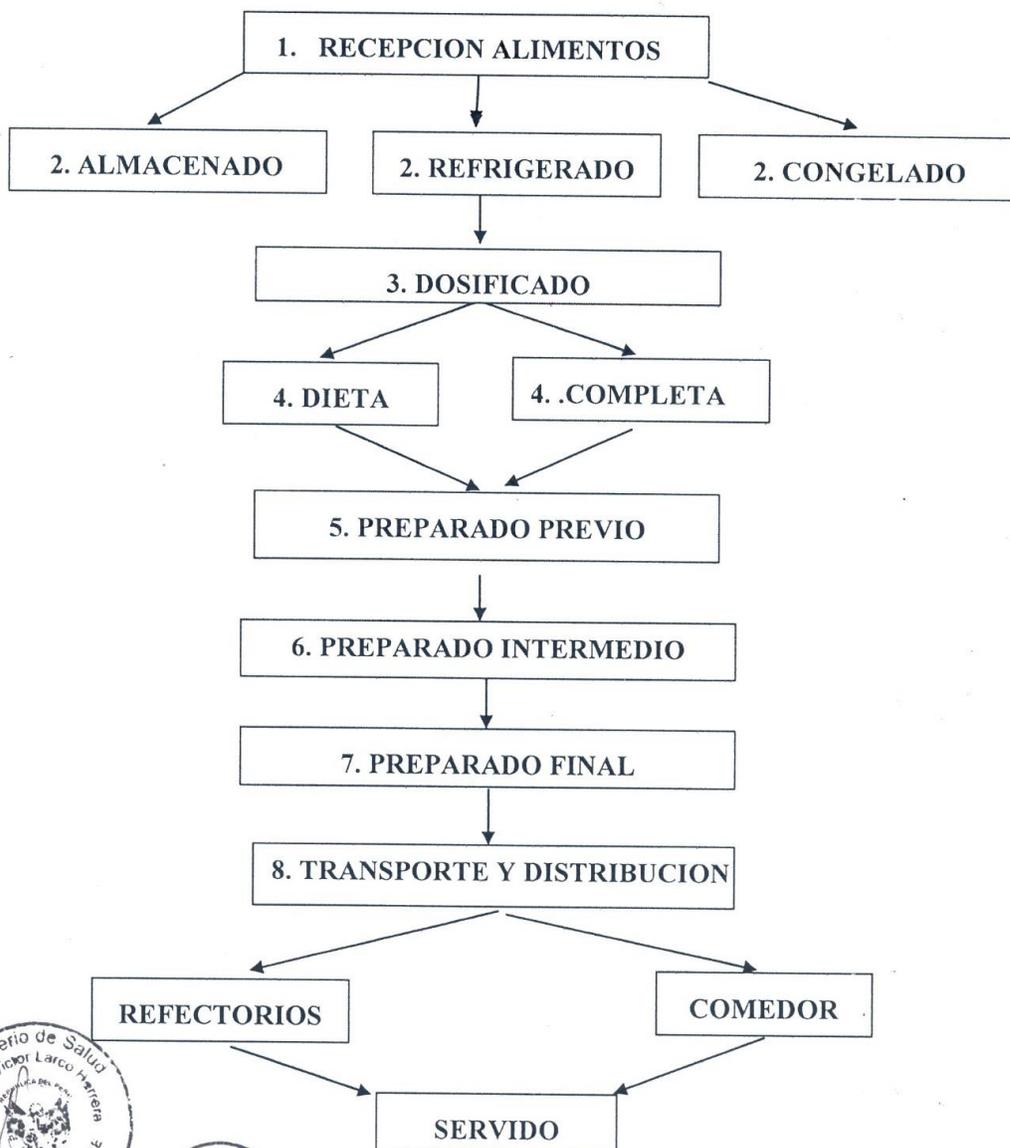
- **Preparación previa**, donde se limpian, lavan y pelan los alimentos que requieran estas prácticas.
Anotándose en el formato de preparación previa.
- **Preparación intermedia**, donde se cortan, pican y cocinan los alimentos e insumos que requieran estas prácticas.
Anotándose en el formato de preparación intermedia.
Finalmente se evalúa sensorialmente las comidas para dar la conformidad de servido.
Anotándose en el formato de Evaluación sensorial.
- **Preparación final**, donde se concluirá la elaboración, sirviendo los componentes de las raciones en los recipientes respectivos para ser trasladados al servicio del comedor o hacia las reposterías. Anotándose los datos requeridos en el formato respectivo.



Los recipientes/ollita/jarras-baldes con los alimentos son estibados en el vehículo correspondiente para ser transportados y distribuidos hasta los reposteros de cada pabellón, luego se sirven en charolas para el consumo inmediato por los pacientes hospitalizados.

Los recipientes con los alimentos destinados para el personal de guardia son transportados hasta los reposteros del comedor, luego son servidos en vajillas de loza para el consumo inmediato.

Fluxograma General De Elaboración De Dietas Completas Y Específicas



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 18 de 60

5. PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

5.1 Objetivo

- Describir las actividades de Control de Calidad de los alimentos e Insumos y la interpretación de los Certificados de Calidad, protocolo de Análisis o fichas técnicas.

5.2 Alcance

- Se aplica a todos los alimentos e insumos que ingresan al servicio de nutrición.

5.3 Responsabilidades

- Nutricionista del Servicio de Producción
- Técnico de Almacén central

5.4 Frecuencia

Alimentos perecederos: de lunes a viernes en las mañanas

Alimentos no perecederos: de acuerdo a la programación de Logística.

5.5 Procedimiento

Transporte De Alimentos

- Previamente se evalúa la higiene del vehículo de transporte de alimentos, al proveedor y al chofer, de acuerdo al tipo de alimento e insumos, Con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que proveen.

De acuerdo al tipo de alimento y al tiempo del transporte, se deberá verificar mínimamente las siguientes condiciones:

- Estén provistos de medios suficientes para proteger a los alimentos (hortalizas, verduras, frutas, tubérculos, etc.) de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o de cualquier otro efecto indeseable.
- No transporten otro tipo de producto que puedan contaminar a los alimentos. Vehículos de uso exclusivo para transporte de alimentos.
- Estén acondicionados para garantizar la cadena de frío cuando transporten alimentos (lácteos, carnes, pescados, etc.) que así lo requieran.
- La estiba de los alimentos (hortalizas, verduras, frutas, tubérculos, etc.) debe evitar que estos contacten directamente con el piso, paredes o techo del furgón (parihuelas o jabas).
- Durante el transporte se debe tener cuidado con los envases (alimentos envasados) a fin de evitar su rotura y vaciado del contenido.

Las tolvas de los vehículos de transporte deben estar limpio.

El personal manipulador debe cumplir los hábitos de higiene (uniforme completo y carnet de sanidad)



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 19 de 60

Descarga De Los Alimentos

- Se deberá contar con una zona exclusiva para la descarga de los alimentos, la cual se llevará a cabo mediante un horario, de tal manera que evite la congestión de proveedores.
- La descarga de los alimentos se realizará de manera tal que se evite la contaminación cruzada.

Recepción De Alimentos

- Los alimentos adquiridos deberán reunir los requisitos de calidad sanitaria e inocuidad inherentes a cada alimento.
- Se rechazaran los alimentos envasados:
 - Sin rotulado o etiquetado.
 - Con fecha de vencimiento expirada.
 - Con envases o sellos de seguridad abiertos o rotos.
 - Que presenten contaminación física por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros.
 - Con envases hinchados, oxidados, abollados o similar.
 - Que presenten signos visibles de adulteración o adulteración.
- Se rechazaran los alimentos que requieren cadena de frío para su conservación y que no cuenten con dichas condiciones.
- De cada lote de productos alimenticios se realizará un muestreo y análisis sensorial a fin de verificar su calidad organoléptica y decidir la aceptación o rechazo del mismo.
- El Servicio de Producción, deberá:

Llevar un registro de las personas y entidades que proveen de productos alimenticios frescos, crudos, cocidos, envasados y otros, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica y rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos.

Conocer y aplicar los criterios de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas establecidos por el Ministerio de Salud.

Debe elaborar Fichas técnicas de calidad para cada uno de los productos alimenticios o grupos de productos alimenticios, a fin de que el personal responsable de control de calidad que recibe los alimentos, pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y la medición de parámetros físicos (peso, volumen) por métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos y bebidas.

- Se registrara la información de cada grupo de alimentos, sean frescos (percederos) o industrializados (no percederos), consignándole en fichas técnicas, a fin de permitir la realización de controles y de rastreabilidad.

La información será como mínimo:

Sobre los datos de los proveedores, procedencia, descripción, composición, características físico-químicas y microbiológicas, cuando corresponda, formas de preparación, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, entre otras.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 20 de 60

- Dicha información deberá registrarse y encontrarse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria responsable de la vigilancia.
- Luego, cada vez que ingresa una materia prima e insumo, la responsable realiza la siguiente actividad:

Evaluación Sensorial

- Se aplica para los alimentos perecederos (frutas, hortalizas, tubérculos, carnes) y para los envasados.
- Realizar una evaluación sensorial, verificando color, olor y aspecto general.
- Registrar los resultados en los Formatos de Recepcion de alimentos correspondientes
- En caso no cumplan la evaluación sensorial, serán identificados y rechazados.

Control de los Certificados de Calidad

- Se aplica de preferencia para los alimentos no perecederos envasados.
- Se solicita al proveedor la **ficha técnica** y el **Certificado de Calidad** o equivalente donde debe incluir:
 - Cumplimiento de los requerimientos establecidos.
 - Número de lote.
 - Fecha de Producción que correspondan al lote recepcionado
 - Fecha de Vencimiento que correspondan al lote recepcionado
 - Nombre del proveedor
 - Registro Sanitario.
- Los que no cuentan con el Certificado de Calidad del lote correspondiente, o los datos no coincidan con el alimento recepcionado o no cumplen con los requerimientos establecidos estos serán identificados y rechazados.

5.6 Acciones Correctivas

- Si los resultados de la evaluación, según formato indican **No Conformidad**, se cambia el alimento e Insumo y/o proveedor en cuestión.
- La acción correctiva se registra en el formato BPM- VLH - 17

5.7 Registro

Formato BPM- VLH -02
Formato BPM- VLH -01
Formato BPM- VLH -03
Formato BPM- VLH - 17

Recepción alimentos no perecibles
Recepción de alimentos perecibles: carnes, lácteos
Recepción de alimentos perecibles: verduras-frutas
Acción correctiva



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 21 de 60

6. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

6.1 Objetivo

- Cuidar, custodiar, conservar los alimentos en las condiciones adecuadas manteniendo sus características nutritivas y organolépticas
- Establecer las actividades de las buenas prácticas de almacenamiento de acuerdo al tipo de alimento e insumos.
- Mantener ordenado y en buenas condiciones, conservando la calidad e inocuidad de los alimentos e insumos.

6.2 Alcance

- A todas las materias primas, aditivos químicos, cajas, las bolsas, envases que se usan para la elaboración de las dietas completas y específicas.
- También se aplica al combustible y a todos los materiales de limpieza y desinfección.

6.3 Responsabilidades

- Nutricionista del Servicio de Producción
- Técnico de Almacén central

6.3 Frecuencia

Cada vez que ingresa un alimento o insumo al Servicio de Producción.
La rotación y consumo es diaria para las preparaciones.

6.4 Procedimiento

- El responsable de almacenar inspecciona las condiciones sanitarias e integridad del ambiente, de los anaqueles, parihuelas y recipientes o jabas.
- Los alimentos e insumos ingresan al almacén correspondiente registrados en las tarjetas kardex, para el control de cada uno por el método "PEPS" primeras entradas, primeras salidas.

6.4.1 Alimentos no perecederos

- Se almacenan en sus envases originales, si se fraccionan estarán correctamente protegidos e identificados incluyendo la fecha de vencimiento.
- Se identifica la fecha de ingreso, fecha de vencimiento para efectos de una correcta rotación.
- Están dispuestos en recipientes, identificados en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.
- Se mantienen condiciones de temperatura y humedad que impiden la proliferación de mohos, insectos, etc.
- El acopio o ostia en el almacén estarán en tarimas, anaqueles mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene.
- Para evitar la contaminación cruzada, se tiene en cuenta las buenas prácticas de almacenamiento, es decir, a una distancia mínima de 0.20 m. del piso, 0.60 m. del techo, 0.50 m. entre hilera y 0.50 m. de la pared.

Los sacos, cajas y similares se apilan de manera entrecruzada que permitan la circulación del aire.

No se guardan en este ambiente materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación vectores (plagas).



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 22 de 60

- En dicho ambiente no se puede depositar o guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminarlos.

6.4.2. Alimentos perecederos

- Los alimentos perecederos de acuerdo a su origen: animal o vegetal, y a su procesamiento: crudos, cocidos (queso fresco) o pre cocidos (embutidos), se almacenan por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores no correspondientes.
- Los alimentos almacenados se disponen de tal forma que alcancen las temperaturas de seguridad de manera más rápida y uniforme, sea por refrigeración o congelación.
- Dentro de cada almacén (refrigeración/congelación) se establecen zonas específicas para cada tipo de producto alimenticio, los cuales permanecen por separado (embolsados o en tapers cerrados).
- Se llevara el control y registro de las temperaturas, para lo cual el termómetro debe encontrarse operativo y calibrado.

Cámaras de Refrigeración (2°C a +10 °C)

- Se tiene una cámara exclusiva para almacenar las verduras y hortalizas. La estiba de los productos al interior del ambiente de refrigeración deberá permitir la circulación del aire frío y no interferirá con el intercambio de temperatura entre éste y el producto.
- Para el caso de moldes fraccionados como embutidos, quesos y otros, se almacenan en tapers cerrados.
- La conservación de la carne de res en refrigeración no deberá exceder de 72 horas, de carne, aves y menudencias no deberán exceder de 48 horas.

Cámara de Congelación (0°C a -10 °C)

- Se tiene una cámara exclusiva para almacenar carnes de aves y pescados.
- Los alimentos que se reciben congelados, deberán mantenerse a una temperatura no mayor a -10° C en el centro del producto.
- Igualmente, los alimentos que se reciben frescos, podrán conservarse en congelación.
- Se almacenarán embolsadas, las carnes rojas, aves, y pescado, con la finalidad de conservarlos por un tiempo mayor.

Antecámara

- Los tubérculos y bulbos (cebollas, zanahoria, ollucos, papas, camotes, etc.) son almacenadas en forma transitoria al medio ambiente frío, en jabas colocadas sobre una parihuela, manteniendo el orden y limpieza.

6.4.3 Artículos y utensilios de cocina (envases, sevilletas, etc.)

- Se tiene un almacén exclusivo, acondicionado con anaqueles y parihuelas

6.4.4 Insumos químicos de limpieza y desinfección

- Son almacenados en un lugar exclusivo y separado del área de la cocina general.
- Identificado como "insumos químicos de higiene", donde se encuentran bien identificados los envases detergente, ácido muriático, lejía o hipoclorito de sodio.
- También se almacena el jabón líquido, alcohol, papel toalla, papel higiénico, guantes de plástico negro, anaranjado, verde, los implementos de limpieza (baldes, tachos o buzones de deshechos sólidos, jalador, trapeadores) etc.

6.5 Registro

FORMATO BPM – VLH

KARDEX ...LO EJECUTA EL PERSONAL DE LOGISTICA



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 23 de 60

7. PROCEDIMIENTO DEL PESADO DE ALIMENTOS E INSUMOS (DOSIMETRIA)

7.1 OBJETIVO

- Mantener estandarizado las características y valores nutritivos de cada comida.
- Establecer que las materias primas e insumos ingresen a la elaboración en forma oportuna de acuerdo a la cantidad y calidad requerida.
- Mantener constante los pesos de cada ingrediente (alimento) de acuerdo a la formulación establecida por tipo de comida.

7.2 ALCANCE

- A todos los ingredientes (alimentos, aditivos, envases, etc.) que forman parte de las dietas completas y específicas.

7.3 RESPONSABILIDAD

- Nutricionista del Área de Alimentación
- Técnico de nutrición por comida.
- Técnico almacenero

7.4 FRECUENCIA

- Diario en los días de elaboración de los alimentos.
- Para todos los tiempos de comida.

7.5 PROCEDIMIENTO

- El dosificado de los alimentos es de acuerdo a la lista de dietas programada por la nutricionista del área de alimentación (Servicio de Producción).
- El técnico almacenero es el responsable del movimiento de los alimentos en el almacén central.
- El técnico almacenero todas las mañanas se encarga de preparar el ambiente y equipos donde se pesara los alimentos e insumos: balanza, vasos, cuchillo, cucharones limpios.
- Prepara los envases (bolsas de polietileno) o recipientes (buzones con tapa, vasos) de acuerdo al tipo y cantidad de insumo.
- Aplica los instructivos de lavado de mano, higiene de superficies inertes, PEPS, etc.
- Luego, un técnico de nutrición procede a leer la formulación de los tiempos de comida: desayuno, almuerzo, comida y cena verificando la cantidad en kilogramos o en unidades para el caso de los panes y frutas. Después solicita al técnico almacenero.
- Todos los envases o recipientes con contenidos deben estar cerrados para ser transportados hasta la zona de la cocina. Para evitar la contaminación cruzada.
- Al término del pesado de cada alimento se deja cerrado todos los envases originales en forma ordenada en su respectivo lugar.
- Los productos refrigerados (caso queso, mantequilla, carnes, vísceras) deben despacharse al final para exponerlos el menor tiempo posible a temperatura ambiente.
- Los datos se registran en el formato que son administradas por la nutricionista.

7.6 REGISTROS:

FORMATO BPM- VLH
FORMATO BPM – VLH

Dosimetría. (administradas por la nutricionista).
KARDEX (Ejecuta El Personal De Logística)



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01

8. KARDEX : ROTACION DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS (LOGISTICA)

8.1 OBJETIVO

- Mantener vigente la vida útil de los alimentos e insumos mediante la rotación.
- Mantener el stock en el almacén de cada alimento para el día de la elaboración.

8.2 ALCANCE

- A todas los alimentos e insumos que se encuentran almacenados. También a todos los materiales de limpieza y otros.

8.3 RESPONSABILIDADES

- Técnico de almacenero (Logística)
- Nutricionista del Área de Producción

8.4 FRECUENCIA

- Diario durante la producción de las dietas. Para todos los tiempos de comida: desayuno, almuerzo, comida y cena

8.5 Material

- Formulación de las dietas completas y específicas.

8.6 PROCEDIMIENTO

- El personal técnico de almacenero es responsable y está capacitado en buenas prácticas de almacenamiento.
- Cada lugar del almacén donde ocupa el alimento esta denominado o rotulado con una tarjeta.
- Por cada alimento e insumo se denomina con una hoja de formato Kardex.
- Cada vez que ingresa o sale del almacén, un alimento o insumo inmediatamente se registra:

La fecha del día de producción del desayuno, almuerzo, comida o cena.

La cantidad en kilogramos/unidades que ingresa y sale

La fecha de vencimiento (caso que tuviera)

El saldo o stock.

Recordando el principio: " PEPS: LO PRIMERO QUE ENTRA LO PRIMERO QUE SALE

8.7 REGISTRO

FORMATO BPM – VLH

KARDEX ...Lo Ejecuta El Personal De Logística



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 25 de 60

9. PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION PREVIA (limpieza y pelado)

9.1 OBJETIVO

- Establecer las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo al tipo de alimento e insumo conservando su calidad nutricional.
- Reducir la carga microbiana de los alimentos crudos.

9.2 ALCANCE

- A todos los alimentos frescos perecederos, como hortalizas, frutas, tubérculos, huevos y algunos alimentos no perecederos (arroz, frejoles, canela, clavo de olor, etc.) que se van utilizar para elaborar las dietas completas y específicas.

9.3 RESPONSABILIDADES

- Técnico de cocina
- Nutricionista del Área de Producción

9.4 FRECUENCIA

- Cada vez que se utiliza un alimento fresco.

9.5 MATERIALES

- Solución desinfectante: hipoclorito de sodio al 50 ppm
- Recipiente o depósitos
- Tablas de picar y cuchillos
- Peladora de tubérculos

9.6 PROCEDIMIENTO

- Previamente al ingreso a esta área los técnicos de cocina se lavan y desinfectan las manos.
- Los utensilios y recipientes de lavado son exclusivos de esta zona de preparación previa.

Limpieza/lavado

- Los tubérculos son lavados con la ayuda de una escobilla antes de ser pelados con la maquina industrial peladora.
- Los bulbos, de igual forma son sometidos a un lavado antes de ser pelados.
- El arroz se lava con agua potable, se enjuaga varias veces hasta que el agua este clara.
- Los huevos frescos se lavan inmediatamente antes de su uso.
- Los alimentos secos (menstras, ajíes, maíz morado, trigo, etc.) previamente se revisa, se escoge y se elimina si hubiera cuerpos extraños. Luego son sometidos al lavado con agua potable.
- Las hortalizas, según corresponda, se lavan hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.
- Se lavan las hierbas como el culantro, el perejil y otros en manojos pequeños, dándoles vueltas hasta que todas las ramas queden limpias libres de tierra.
- En el caso de el apio, lechuga, poro, col, espinaca, acelgas se corta la base discal de la raíz y se separa hoja por hoja y son sumergidos en agua para retirar restos de tierra incrustadas en entre las ranuras y se enjuaga varias veces hasta que el agua quede clara.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 26 de 60

- Las carnes, pescados y vísceras se lavan con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de picado.
- Los zapallos, calabazas, caihua, coliflor etc. son sometidos a lavado entero, sin partir.

Desinfección

- La desinfección de las hortalizas y frutas se efectúa con desinfectantes comerciales de uso en alimentos (lejía), aprobados por el Ministerio de Salud y, se según las instrucciones del fabricante.

SUSTRATO	: frutas, hortalizas, hierbas, tubérculos, huevos frescos.
DESINFECTANTE	: lejía comercial (hipoclorito de sodio al 5 %)
DOSIS	: 01 ml de lejía por 01 litro de agua potable (50 ppm)
TIEMPO	: 5a 10 minutos de inmersión

- En la poza o depósito se prepara la solución desinfectante, después se sumerge el tiempo requerido.
- Luego se enjuaga con agua potable corriente.
- Se deja escurrir para posteriormente ser pelado según corresponda el alimento.

Pelado

- Se preparan los recipientes limpios y desinfectados donde se colocaran los alimentos, para ser transportados a la sección de Preparación Intermedia.
- Los alimentos que se tienen que pelar manualmente y de acuerdo al caso usando una tabla y cuchillo desinfectados, son: alverjas, habas, ajos, calabaza, zapallo, cebolla, papas, piñas, melón, sandía, papaya etc.
- Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.

Descongelación

- La descongelación de alimentos debe realizarse en:
Refrigeración desde el día anterior a su preparación o
Por inmersión en agua potable fría (no mayor a los 21°C durante no más de 4 horas) con anticipación a su preparación el mismo día, (en envase hermético o embolsado) cambiando el agua en forma constante.
- El alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente a cocción}
- De ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

9.7 REGISTROS

FORMATO BPM – VLH - 04

Preparación previa (lavado y pelado)

FORMATO BPM – VLH – 17

Acción correctiva



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 27 de 60

10. PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION INTERMEDIA (corte, picado y cocción)

10.1 OBJETIVO

- Asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos presentes en cada tipo de alimento.
- Determinar las características organolépticas de cada comida, manteniendo los valores sensoriales, nutricionales e inocuidad.

10.2 ALCANCE

- A todas las comidas y bebidas componentes de las dietas completas y específicas.

10.3 RESPONSABILIDADES

- Técnico de cocina
- Nutricionista del Servicio de Producción

10.4 FRECUENCIA

- Cada vez que se elabora una comida o bebida.

10.5 MATERIAL

- Energía a gas
- Ollas
- Sartén semi industrial
- Licuadora de mesa
- Molino de carne
- Licuadora industrial
- Tablas de picar
- Cuchillos
- Encendedor
- Termómetro de comida
- Reloj de pared

10.6 PROCEDIMIENTO

Esta etapa de preparación es considerada como punto crítico.

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplican las siguientes medidas:

- El personal que labora en esta etapa esta con uniforme completo exclusivo.
- Los utensilios como recipientes, cuchillos y tablas de picar, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, son exclusivos para tal fin y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.
- Las tablas de picar que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos cocidos, verduras crudas para ensaladas o frutas, son de diferentes colores como: amarillo o blanco.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse antes de utilizar.
- Los menajes de limpieza (paños, re fregadores) son desechables.



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 28 de 60

Picado, licuado

- Los ajos pelados, los ajies secos, rocotos, maracuyá, culandro, perejil, y otros ingredientes crudos son licuados en la licuadora industrial.
- Las verduras y frutas son picadas manualmente de acuerdo al destino (sopas, ensaladas, postres cocidos) con la ayuda del cuchillo y la tabla de picar.
- Las papas antes de picar se le da el acabado del pelado, con la ayuda de un cuchillo, quitándole los "ojos".

Trozado de carnes

- Existe un ambiente implementado exclusivo para el trozado de carnes.
- El lugar destinado al fraccionamiento de carnes, vísceras, pollos, pescado, etc. es a medio ambiente
- Se realiza la operación de trozado de carnes en el menor tiempo posible con el fin de mantener la cadena de frío.
- Utilizando la tabla de color rojo y el cuchillo exclusivo.
- Lo ejecuta un técnico de nutrición exclusivo.

Tratamiento térmico de carnes

Tipo de alimento	Temperatura <u>mínima</u> Interna de <u>cocción</u>	Tiempo mínimo
Vegetales trozados	70 °C	15 segundos
Trozo carne de pescado	70 °C	4 minutos
Trozo carne de pollo	75 °C	4 minutos
Carne molida de res, pollo, pescado	75 °C	15 segundos
Huevo entero con cascara	75 °C	15 segundos
Trozo carne de res	80 °C	4 minutos
Trozo carne de cerdo	80 °C	4 minutos

Cocción

- La cocción se efectúa en el horno o en la olla.
- Durante el proceso de cocción se verifica y registra regularmente los tiempos y temperatura alcanzados por los alimentos (huevos, papas, cremas, arroz, carnes etc.).
- En el caso de cocción de carne se verifica que el centro de la pieza sea mayor de 65° C.
- Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

Frito

- Se efectúa en la sartén industrial volcable, cuidando que la temperatura del aceite sea menor de 180 °C.

Ensaladas

- Prioritariamente se tiene presente las BPM, para la elaboración de las ensaladas de verduras crudas, o de hortalizas cocidas, de cremas de aji, de las vinagretas, se preparan al momento de su uso o servido.

10.7 REGISTRO FORMATO BPM – VLH - 05 Preparación intermedia (picado-cocción)

FORMATO BPM – VLH – 17 Acción correctiva



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 29 de 60

11. PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION FINAL (armado y servido)

11.1 OBJETIVO

- Establecer las cantidades de comida correspondiente por cada ración.
- Presentación de la dieta preparada.
- Mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas cocidos.

11.2 ALCANCE

- El alcance se da a los componentes de cada ración de las dietas completa o específica.

11.3 RESPONSABILIDADES

- Técnico de cocina
- Técnico de refectorios
- Nutricionista del Servicio de Producción

11.4 FRECUENCIA

- Cada vez que se concluya la preparación de una comida (componentes de la dieta)

11.5 PROCEDIMIENTO

- Antes de realizar el servido se procede a evaluar (degustar) el alimento para dar la conformidad.
- La evaluación se realiza a todas las comidas de las dietas de la mañana, almuerzo, comida y cena.

Evaluación sensorial

Se deberá realizar en forma higiénica.

Se usara una cuchara (A) por cada tipo de alimento, de acuerdo al siguiente procedimiento:

- Introducir la cuchara (A) en la preparación a degustar, recoger una porción adecuada.
- Degustar el alimento directamente de la cuchara (A).
- Lavar y desinfectar la cuchara, para la próxima degustación
- Los resultados se anotan en el formato BPM-VLH-06 Evaluación Sensorial de Dieta .
- Dada la conformidad del alimento, se procede a desinfectar y enjuagar, las vajillas y cucharones de servido, los recipientes con tapas, las jarras, las mesas.

Servido

- Las comidas preparadas se sirven de inmediato de acuerdo al horario y destino.
- En esta etapa de servido, los técnicos de cocina, realizan el trasvase de los alimentos utilizando utensilios adecuados, directamente de las ollas, sartén, horno, etc. a los termos u ollas, recipientes adecuados, tratando de mantener el principio de temperaturas de seguridad en los alimentos y bebidas (mayores a 65°C) .
- "El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes".
- El tiempo de servido total fluctúa entre 10 a 15 minutos.

11.6 REGISTROS

FORMATO BPM – VLH - 06

Evaluación sensorial de las comidas

FORMATO BPM – VLH – 17

Acción correctiva



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión: 01

12. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LAS DIETAS (especificas, completas)

12.1. OBJETIVO

- Mantener la calidad, inocuidad y conservación física de las dietas.

12.2 ALCANCE

- Desde la salida de la cocina central hasta los refectorios (pabellones) o al repostero (comedor) para luego ser distribuido a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia.

12.3 RESPONSABILIDADES

- Técnicos/as de refectorios
- Técnicos/as de comedor
- Nutricionista del Servicio de Producción
- Profesional de Control de calidad.

12.4 FRECUENCIA

- Todas las veces que se distribuye las dietas o raciones.

12.4 PROCEDIMIENTO

12.5

Cuadro de Distribución de Raciones

FECHA: .. /04 /2017

Pabellón	Numero de pacientes	Ingreso de pacientes	Dietas		
			Desayuno	Almuerzo	Comida
1	55				
2	50				
4	64				
5	47				
8	37				
9	35				
12	12				
13	16				
18	22				
20	55				
INPE	12				
UCE	33				
EMERGENCIA	12				
R. MEDICA	7				
COMEDOR	133				
CUNA	--				
CENA	---				
TOTAL	590				



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 31 de 60

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES

Dietas	Distribución en		
	Cocina Central	Refectorios	Comedor
Desayuno	7 : 30 a.m.	8:00 a.m.	7:00 a.m.
Almuerzo	12:15 a.m.	1:00 p.m.	1:00 p.m.
Comida	5:15 p.m.	5:30 p.m.	-----
Cena	9:00 p.m.	-----	9:00 p.m.

- El Servicio de Producción tiene a su disposición coches simples acondicionados higienizados y en buen estado de conservación, para la cantidad de raciones a movilizar.
- Se verifica el estado del coche, la limpieza y todo aquello que pueda poner en riesgo la calidad e inocuidad de la dieta a distribuir.
- Si el vehículo no está en buenas condiciones se hace la acción correctiva correspondiente al momento.
- Luego se estiba los recipientes con los alimentos componentes de cada tipo de dieta para los refectorios de los pabellones y al final para la repostería del comedor.
- Se despacha las dietas en las horas determinadas de acuerdo al cronograma de distribución del día.
- La distribución de las raciones se realiza en forma inmediata, atendiendo el orden de servido de los tipos de dietas programadas para el tiempo de comida correspondiente.
- En los pabellones de los pacientes hospitalizados los técnicos de nutrición sirven y entregan las raciones en un tiempo menor a 01 hora.
- Además, el personal de reparto debe indagar y recolectar si hubiera, las quejas o reclamos que pudieran presentarse, para comunicar al Profesional Nutricionista correspondiente, como lo indica el procedimiento de quejas y reclamos.

12.5 REGISTROS

- | | | |
|---------|----------------|---|
| FORMATO | BPM – VLH - 07 | Preparación servido y distribución de las comidas |
| FORMATO | BPM – VLH – 16 | Reclamos y quejas |
| FORMATO | BPM – VLH – 17 | Acción correctiva |



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 32 de 60

13. PROCEDIMIENTOS DE ATENCIÓN DE QUEJAS Y RECLAMOS DEL CONSUMIDOR

13.1 OBJETIVO

- Establecer las pautas para la atención de reclamos y/o quejas relacionados a la calidad e inocuidad de los alimentos componentes de las dietas.

13.2 ALCANCE

- Para toda clase de reclamos y/o quejas dadas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia.
- Abarca desde el proceso de distribución hasta el consumo de las dietas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia.

13.3 RESPONSABLES

- Técnicos/as de reposterías/refectorios
- Técnicos/as de comedor
- Jefes de Inocuidad Alimentaria (Servicio de Producción y Tratamiento dieto terapéutico)
- Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética

13.4 PROCEDIMIENTO

- Los técnicos de nutrición que reparten las dietas se encargan de registrar y comunicar los reclamos y quejas que se presenten durante el proceso de distribución, en el formato BPM – VLH – 16 de Reclamos y quejas.
- Toda queja de los pacientes hospitalizados y personal de guardia será dirigida a la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética quién convocará a los miembros del Equipo de Inocuidad Alimentaria, para evaluar la validez de la queja.
- Otros reclamos y quejas acerca de los alimentos inocuos y sus características serán registrados por el Licenciado Profesional en el formato BPM – VLH – 16 de Reclamos y quejas.
- La Jefatura de Nutrición tomará la acción correctiva pertinente en coordinación con el Equipo de Inocuidad Alimentaria (Jefes de Servicio de Producción, de Tratamiento dieto terapéutico y técnicos de nutrición correspondiente).
- Los Jefes de Inocuidad Alimentaria se encargarán respectivamente de verificar el cumplimiento de las Acciones Correctivas.

13.5 REGISTROS:

BPM – VLH – 16

Reclamos y quejas

BPM – VLH – 17

Acciones Correctivas



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017 Pagina: 33 de 60

14. PROCEDIMIENTO DE RECOLECTA DE ALIMENTO MOTIVO DE QUEJA

14.1 OBJETIVO

Proteger la salud del consumidor cuando se detecta la presencia de un peligro en un alimento determinado.

14.2 ALCANCE

A todo el alimento en estado de no ser inocuo, es decir con presencia de un peligro.

14.3 RESPONSABLE

- Técnicos/as de refectorios
- Técnicos/as del comedor
- Profesional de Control de calidad
- Jefe del Equipo de vigilancia sanitaria

14.4 PROCEDIMIENTO

- Identificar el alimento no inocuo (sospechoso).
- Notificar urgente e inmediatamente a los técnicos de nutrición de los refectorios (pabellones de pacientes hospitalizados) por teléfono e inmovilizar los alimentos.
- Paralelamente confirmar la severidad (gravedad) de los peligros en el lote de alimentos.
- Elegir un laboratorio acreditado, para que confirme la naturaleza del peligro, severidad y riesgo.
- De acuerdo al análisis el alimento será clasificado en tres categorías:
 - Categoría I: cuando el uso y consumo del alimento preparado producirá consecuencias graves, incluso la muerte.
 - Categoría II: cuando el uso y consumo del alimento preparado producirá consecuencias ligeramente adversas o reversibles.
 - Categoría III: cuando el uso y consumo del alimento preparado producirá consecuencias adversas o peligrosas para la salud.
- Destruir el alimento: incinerarlo.
- Llenar el acta correspondiente a la Recolecta y destrucción del alimento.

14.5 REGISTRO

FORMATO BPM – VLH -19

RETIRO DEL ALIMENTO PREPARADO



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 34 de 60

15. PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN

15.1 Objetivo

- Mantener en condiciones operativas los equipos y utensilios.
- Establecer el programa de mantenimiento preventivo de los utensilios y equipos
- Establecer el programa de calibración de los instrumentos de medición.

15.2 Finalidad

- Mantener ininterrumpida los procesos operativos de elaboración de comidas.
- Obtener comidas estandarizados de acuerdo a las dietas completas o específicas.
- Reconocer la importancia de aplicar un programa de mantenimiento de utensilios, equipos y calibración de instrumentos de medición.

15.3 Alcance

- Infiere directamente a todos los utensilios, equipos e instrumentos de medición que trabajen con motores y/o energía eléctrica o mecánicos, implementados en el Servicio de Producción.

15.4 Frecuencia

- Diario: vigilancia
- Mensual: validación con instrumento de medición patrón o guía base.
- Cada seis meses: mantenimiento preventivo y calibración.

15.5 Responsabilidades

- Profesional de control de calidad: Valida el cumplimiento de la ejecución del programa de mantenimiento de maquinarias, equipos y calibración de instrumentos de medición.
- Técnicos de cocina: comunica al Jefe del Equipo de Vigilancia Sanitaria, ante un imprevisto operativo de las maquinarias, equipos y utensilios.
- Técnico de mantenimiento interno o externo: ejecuta el mantenimiento y/o calibración de las maquinarias, equipos e instrumentos de medición.

15.6 Documentos de referencia

A. Programa de calibración

- Lista de equipos y los instrumentos de medición que requieren calibración.
- Los procedimientos y las frecuencias de la calibración de acuerdo al manual del fabricante o según las condiciones de utilización.
- Solicitud del Certificado de Calibración de la empresa acreditada por INDECOPI.
- Los resultados de la Calibración son Certificados por un documento, detallando la metodología de calibración y especificaciones por instrumento.
- Formatos para el registro de la calibración del instrumento y/o equipo.

Recomendaciones

- Calibrar o verificar a intervalos especificados o antes de su utilización, comparándoles con patrones de medición; cuando no existan patrones, deben registrarse la base utilizada para la calibración o medición.
- Identificar el estado de calibración (sticker).



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 35 de 60

B. Para el mantenimiento preventivo

- Se establece anticipadamente un programa de mantenimiento de equipos y utensilios.
- Se aplica mediante revisiones periódicas pre-establecidas.

Evita

- Retrasos en la producción de los alimentos por el equipo o utensilio malogrado.
- Perdidas económicas y de tiempo
- Disminuir la inocuidad de los alimentos

C. Para el mantenimiento correctivo

- Se establece medidas correctivas inmediatamente después que ocurra la falla para no extender el "tiempo muerto" del equipo.

15.6 Procedimiento

- El profesional de control de calidad mantiene actualizada la relación de equipos y utensilios que intervienen en la elaboración de las dietas.
- Al inicio de la producción programada, el Nutricionista del Servicio de Producción se asegura que los equipos y maquinarias, e instrumentos de medición están en óptimas condiciones operativas.
- Se realiza el mantenimiento preventivo cada seis meses o antes cuando lo requiera, según cuadro
- Se calibra el equipo cada seis meses o antes cuando lo requiera
- Se tiene en cuenta el cuadro de programa de mantenimiento y calibración de los equipos en coordinación con el Servicio de Mantenimiento del HVLH.

Ejemplo de algunas partes visibles de los equipos y utensilios:

15.7 Registro

FORMATO BPM – VLH -13
 FORMATO BPM – VLH -14
 FORMATO BPM – VLH -17

Control mantenimiento de equipos
 Control calibración instrumentos de medición
 Acción correctiva



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 36 de 60

**PROGRAMA DE MANTENIMIENTO/CALIBRACION
DE UTENSILIOS, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA**

Equipo/utensilios	Frecuencia	Mantenimiento preventivo	Calibración
Infraestructura	Anual	Pintar/refaccion	
Anaqueles	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Balanza digital de mesa	Anual		Calibración
Balanzas de plataforma digital	Anual		Calibración
Balanzas de plataforma digital	Anual		Calibración
Cámara frigorífica 1 de carnes	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cámara frigorífica 2 de verduras/frutas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Campana extractora 1 dietas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Campana extractora 2 P.I.	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Coches auxiliares 03	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Coches termico de distribución 13	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cocina a gas 2 (3 quemadores)	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cocina a gas 1 (4 quemadores + horno)	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Cocina a gas 2 (4 quemadores)	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Dispensador de papel	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Dispensador de jabon liquido	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Horno Microonda	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Licuada industrial 2	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Mesas móvil,	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Mesas y sillas de comedor	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Moledora electrica de carne	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Ollas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Peladora de papas	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Pozas de lavado	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Refrigeradora	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Sartén industrial volcable	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Secadora de manos	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Ventiladores de pared	Cada seis meses	Mant. Preventivo.	
Termometro /termocupla	Anual		Calibración
Termohigrometro	Anual		Calibración



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01	Fecha: Mayo 2017	Pagina: 37 de 60

16. PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION DEL PERSONAL

16.1 OBJETIVO

- El objetivo del presente procedimiento nos indica la manera y la metodología como se capacita al personal para que se encuentre en condiciones de producir alimentos de calidad sanitaria e inocua.
- Brindar al personal de conocimientos técnico-sanitarios para que comprendan la importancia del cumplimiento de cada una de los procedimientos establecidos en el presente manual.

16.2 FINALIDAD

- Tener personal entrenado con capacidad de evitar riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
- Proveer alimentos inocuos en el servicio de producción.
- Contribuir a mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos elaborados.
- Establecer hábitos de higiene y sanidad en la manipulación de los alimentos.

16.3 ALCANCE

- Es aplicado a cada miembro del servicio de producción, como personal administrativo, personal técnico, personal operario de limpieza.

16.4 RESPONSABILIDAD

- Jefe del Equipo de Vigilancia Sanitaria

16.5 FRECUENCIA

- Mensual al inicio
- Trimestral para hacer el seguimiento
- Semestral para reforzar.
- Duración de cada sesión: desde 15 minutos hasta máximo 3 horas pedagógicas.

16.6 EJECUTADO POR

- Personal externo: especialistas, consultores, instituciones, etc.
- Personal interno: profesional responsable del área.

16.7 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Programa de Higiene y Saneamiento
- Buenas Prácticas de Manufacturas



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
			Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria

16.8 PROCEDIMIENTO

- Se deberá disponer de un ambiente apropiado para la labor de capacitación.
- Tener los temas en base a las deficiencias identificadas y a la luz de los avances tecnológicos y científicos que se produzcan en concordancia a las necesidades de la elaboración de los alimentos finales o dietas.
- Los materiales a emplear son: videos, ayudas, separatas, in stu, power point etc.
- Incluye en la capacitación la manera de evaluar (puede ser escrito, práctico u oral), los exámenes de entrada y de salida después de la charla.
- Se registra las preguntas formuladas y las calificaciones.
- Cada vez que se contrate un personal, técnica de cocina u otro operario, será capacitado de inmediato por el Jefe inmediato del área.
- Cada vez que se contrate un persona o nuevo, debe presentar certificados actualizados de capacitación y supervisar el comportamiento en BPM durante la elaboración de las preparaciones.
- Realizar la supervisión del comportamiento en BPM de los trabajadores, ver si influyó y tuvo efecto la capacitación.

Acción correctiva

- Si el personal técnico, reporto una evaluación deficiente. Sera capacitada tantas veces sea necesario hasta aprobar.

16.9 REGISTROS

FORMATO BPM – VLH -15

Control de capacitación del personal

MODELO PROGRAMA DE CAPACITACION DE PERSONAL

TEMAS	*FRECUENCIA		TALLER IN SITU	SESIONES
	Mensual	Semestral		
Inocuidad alimentaria	x	xx	Curso teórico practico	06
Manejo de productos químicos de limpieza	x	xx	Curso teórico practico	06
Buenas Prácticas de Manipulacion	x	xx	Curso teórico practico	15
Programa Higiénico Sanitario	x	xx	Curso teórico practico	15
Buenas prácticas de almacenamiento	x	xx	Curso teórico practico	06
ETAs	x	xx	Curso teórico practico	06
Higiene de alimentos	x	xx	Curso teórico practico	06

*FRECUENCIA: de acuerdo a la necesidad del personal



ANEXO I

RELACION DE ALIMENTOS

VERDURAS Y TUBERCULOS
Ajies
Alverjas
Apio
Brocoli
Camote
cebolla china
Cebollas
Col
Espinaca
frijol chino
Hiervas aromaticas
Lechuga
Lechuga
Olluco
Papas
Pimiento
Porro
Tomate
Yuca
Zanahoria
Zapallo
Otras*

FRUTAS
Durazno
Granadilla
Limón
Mandarina
Mango
Manzana varios
Maracuyá
Membrillo
Naranja varios
Papaya
Piña
Plátano
Sandía
Otras*

ALIMENTOS NO PERECEDEROS
Aceite
Arroz
Avena
Azúcar
Cereales
Conserva de pescado
Especeria
Gelatina
Huevos frescos
Leche en polvo
Maiz morado
Menstras
OTROS**

RELLENOS
Hot -dog -
Aceituna
jamonada
Queso fresco-
queso fundido

CARNICOS
CARNES DE RES
CERDO
PESCADO
POLLO
VISCERAS de res
OTROS**

*(según temporada o Estación)

** (Según Requerimiento)



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión : 01

RELACION DE FORMATOS DE BPM

Nº	CODIGO	NOMBRE DEL REGISTRO
1	BPM - VLH - 01	Control de Recepción de otros alimentos (carnes, lácteos)
2	BPM - VLH - 02	Control de Recepción de alimentos No Perecibles
3	BPM - VLH - 03	Control de Recepción de alimentos Perecibles (fruta/verdura)
4	BPM - VLH - 04	Preparación previa (lavado-pelado)
5	BPM - VLH - 05	Preparación intermedia (cocción)
6	BPM - VLH - 06	Evaluación de la Dieta Normal / específica
7	BPM - VLH - 07	Control Preparación servido-transporte-distribución
8	BPM - VLH - 08	Selección de Proveedor
9	BPM - VLH - 09	Lista de proveedor validos
10	BPM - VLH - 10	Control Medio Ambiente del Almacén Central
11	BPM - VLH - 11	Control Medio Ambiente de cámaras de frio
12	BPM - VLH - 12	Control Medio Ambiente de la refrigeradora
13	BPM - VLH - 13	Control de Mantenimiento de Equipos
14	BPM - VLH - 14	Control de Calibración de Instrumentos de medición
15	BPM - VLH - 15	Control capacitación / evaluación
16	BPM - VLH - 16	Control de Quejas y reclamos
17	BPM - VLH - 17	Acción correctiva
18	BPM - VLH - 18	Retiro de alimento preparado



	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION		DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA	
	Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad	Versión : 01	Fecha : Mayo 2017

FORMATO: BPM – VLH-08 SELECCIÓN DEL PROVEEDOR

Identificación del proveedor/distribuidor

Empresa
Dirección
Teléfono
R.U.C.

Identificación del representante legal

Nombre y apellidos

Evaluación

Crterios	Puntaje	Obser
Entrega carta de presentación		
La calidad es verificada con la entrega de sus muestras		
Entrega Ficha técnica		
Entrega de Certificado/protocolo de análisis de producto		
Servicio de asesoramiento técnico		
Vehículo de Transporte en buenas condiciones de Sanidad.		
Entrega del producto en el tiempo requerido		
Entrega Peso exacto del producto		
Personal de reparto capacitado		
Precio adecuado		
TOTAL		

C: conforme = 1 NC = no conforme =0

CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Muy bueno	9 – 10
Bueno	6 – 8
Regular	4 – 5
Malo	0 – 3

Modalidad de empresa

Comercial	Tipo empresa
Mayorista	Micro
Minorista	Pequeña
Importador	Mediana
Nacional	Grande

Descripción del Producto ofertado	Cantidad	frecuencia



Fecha:

VºBº



.....
Definición de Manipulación sin la autorización del Equipo de Inocuidad Alimentaria



BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

Aprobado por: Jefe de Dpto. Revisado por: Equipo de Inocuidad Versión : 01 Fecha : Mayo 2017 Pagina: 55 de 60

FORMATO BPM - VLH - 15

CONTROL DE CAPACITACIÓN / EVALUACION

Fecha Tiempo.....

Ponente:.....

Tema:.....

.....

Material didáctico:.....

.....

Participantes:

Nº	Nombres y apellidos	Lugar que labora	Evaluación	
			Ingreso	Salida
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Evaluación

Muy bueno : 18-20

Bueno : 15-17

Regular : 13-14

Malo : menor de 12

VoBo



.....

	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
		Aprobado por: Jefe de Dpto.	Revisado por: Equipo de Inocuidad	Versión : 01

FORMATO: BPM -VLH-16

CONTROL DE QUEJAS Y RECLAMOS

Fecha :	Hora:
Apellidos y Nombres (quién se queja):	
Pabellón (de quién se queja):	
Alimento:	
Hora de elaboración:	
Queja de inocuidad:	
Queja de calidad:	
Acción tomada:	
Reunión Comité de Vigilancia Sanitaria	

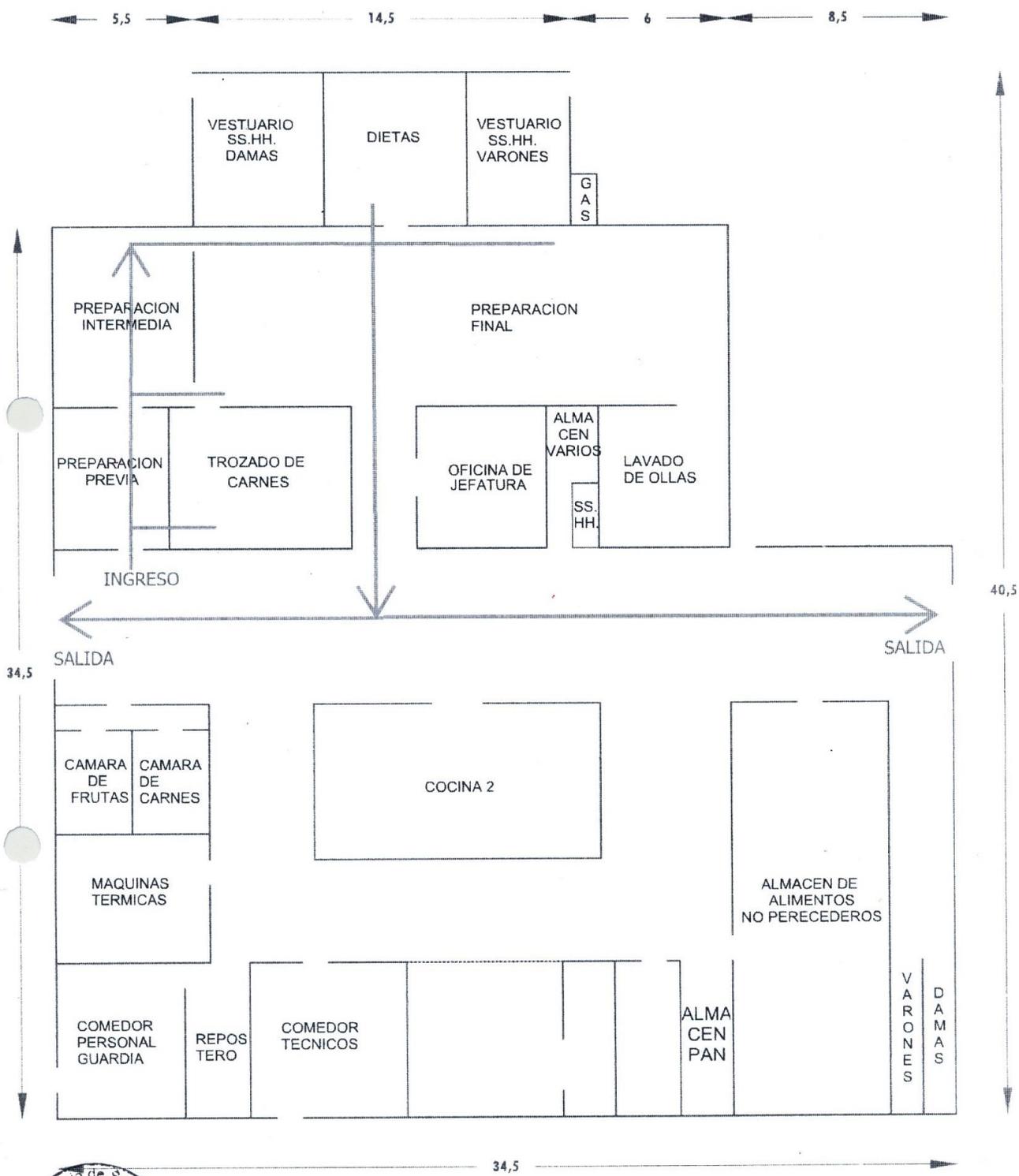
 Persona que presenta la queja
 D.N.I.

 Persona que recepciona la queja
 D.N.I.

 Jefe de Nutrición

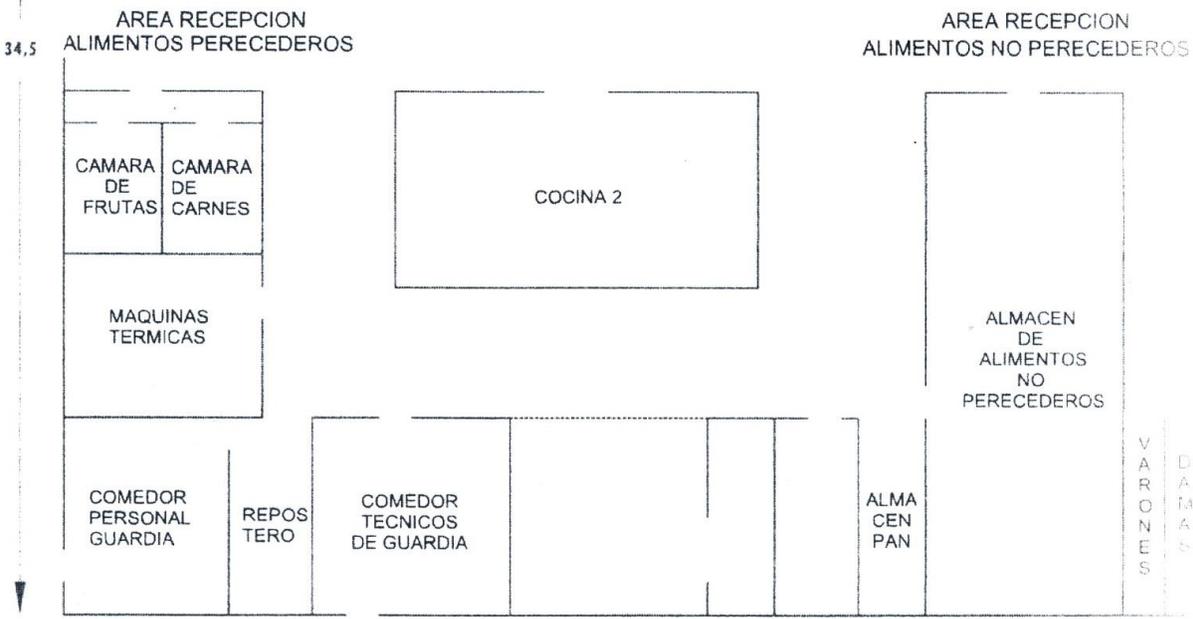
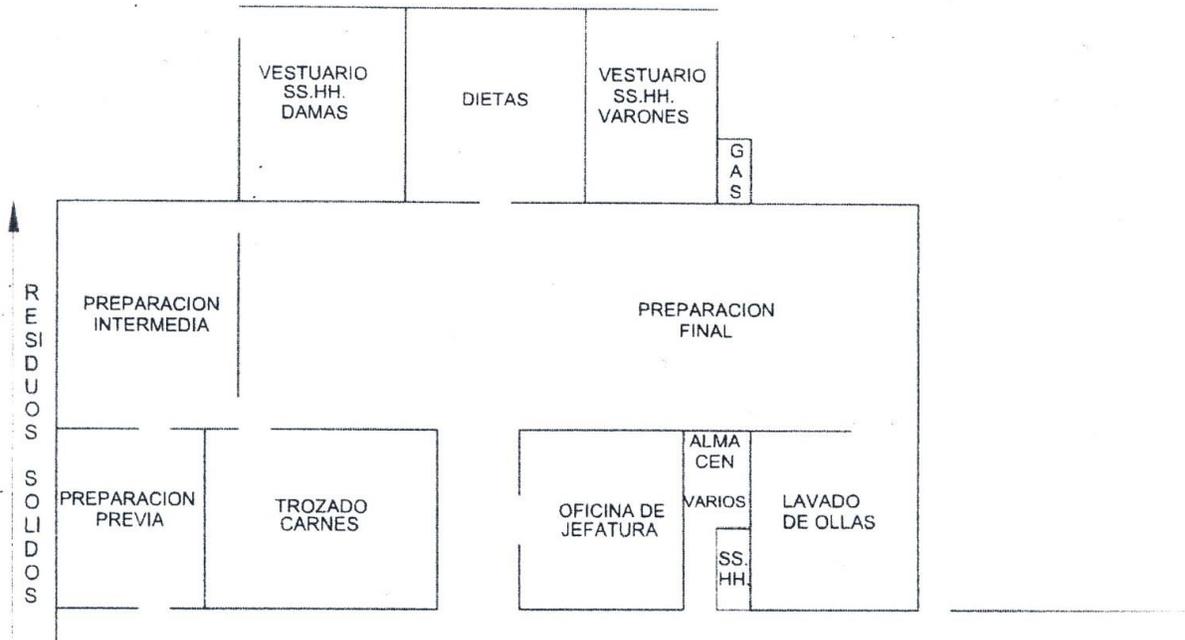
 Técnico de Nutrición





DESCRIPCIÓN DEL RECORRIDO DE LOS ALIMENTOS - 2017
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA

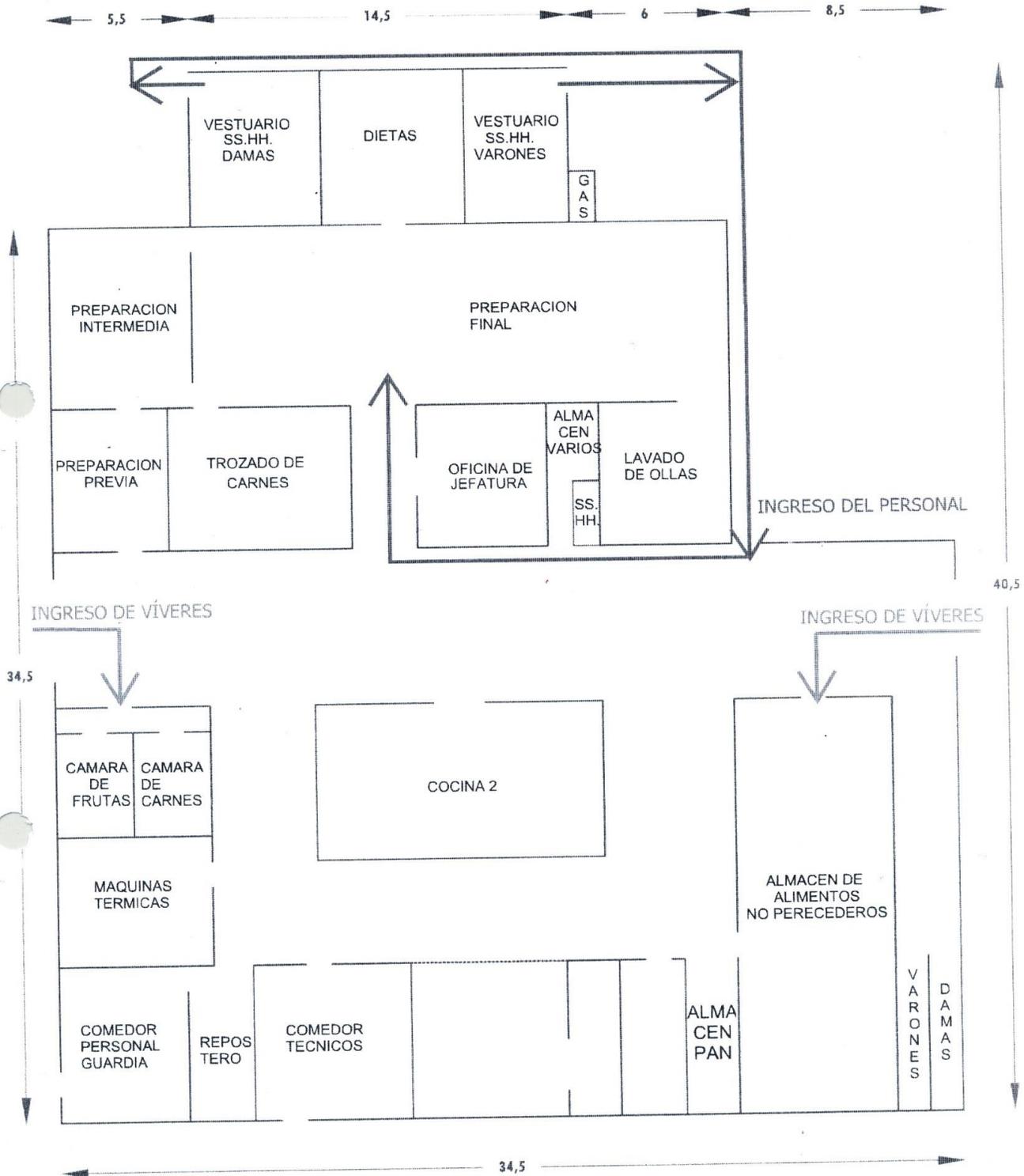
5,5 14,5 6 8,5



34,5



DISTRIBUCION DE AMBIENTES DEL PABELLON
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA



DESCRIPCIÓN DEL RECORRIDO DE LOS VÍVERES Y DEL PERSONAL - 2017
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

