



Dirección General

## RESOLUCION DIRECTORAL

N° 108-2014-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 24 de febrero 2014.

**Vistos;** la Nota Informativa N° 034-OESA-HVLH-2014, emitido por el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental y la Nota Informativa N° 040-OEPE-HVLH-2014, emitido por el Director Ejecutivo de la Oficina de Planeamiento Estratégico del Hospital "Víctor Larco Herrera";

### CONSIDERANDO:

Que, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señala que la protección de la salud es de interés público, por tanto es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Legislativo N° 1062, establece en su artículo 15° que el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental es la Autoridad de Salud a nivel nacional con competencia técnica normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de las funciones en materia de inocuidad de los alimentos, al establecer normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;

Que mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01 "Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud", que tiene como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos;

Que, el artículo 8° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, determina los objetivos funcionales generales asignados al Hospital, siendo entre ellos, 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, asimismo, el artículo 16° del Reglamento precitado, establece que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la encargada de la asistencia técnica y de ejecutar acciones relacionadas a la vigilancia en salud pública, análisis de la situación de salud hospitalaria, salud ambiental e investigación epidemiológica, depende de la Dirección General y tiene asignados objetivos funcionales, siendo uno de ellos, los incisos a) Detectar, investigar e informar oportunamente los casos de enfermedades sujetas a notificación obligatoria; b) Detectar, investigar, informar y controlar la ocurrencia de brotes epidémicos en el nivel hospitalario, c) Elaborar y difundir a los diferentes niveles, el perfil epidemiológico de las enfermedades transmisibles y no transmisibles; d) Proponer, ejecutar y evaluar la vigilancia epidemiológica para daños que ocurren en el nivel intra hospitalario así como recomendar las estrategias de intervención;



*[Handwritten mark]*

Que, a fin de evitar la ocurrencia de brotes de intoxicación e infección que afecte a grupos humanos que dependen de la alimentación servida a través del servicio de alimentación , cafeterías y kioskos instalados en el HVLH, es necesario aprobar el Plan de Vigilancia de Calidad Sanitaria e Inocuidad de Alimentos de Consumo Humano en el HVLH;

Estando a lo informado por el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental;

Con el visto bueno del Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, 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 1°.-** Aprobar con eficacia anticipada al 02 de enero del 2014, el Documento Denominado: **"PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO EN EL HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA**, el mismo que en documento adjunto a folios (14) forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2°.-** La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, es el responsable de la difusión e implementación del citado Documento.

**Artículo 3°.-** Dejar sin efecto las disposiciones que se opongan a la presente Resolución.

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

Regístrese y Comuníquese

Ministerio De Salud  
Hospital "Víctor Larco Herrera"

Julian R. Suma Gortá  
Médico Psiquiatra  
C.M.P. N° 18349 R.M.B. 7949  
Director General (e)

CAEL/MYRV.

#### Distribución:

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

## PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA

### I. INTRODUCCION

El Hospital Víctor Larco Herrera es una institución especializada en Salud Mental de tercer nivel de atención, cuenta con servicios básicos de agua potable, alcantarillado, energía eléctrica, atiende a 480 pacientes hospitalizados en 13 pabellones.

Cuenta con un servicio de Nutrición que elabora un promedio mensual de 16,893 raciones, las mismas que son atendidas en 13 comedores de pacientes hospitalizados y en 1 comedor de personal que atiende a 100 trabajadores de servicio de guardia en el Hospital.

Así mismo en las instalaciones del Hospital se encuentran ubicadas y atendiendo dos cafeterías y dos kioscos que expenden alimentos a trabajadores y público en general.

### II. FINALIDAD

Evitar la ocurrencia de brotes de intoxicación e infección que afecta a grupos humanos que dependen de la alimentación servida a través del servicio de alimentación, cafeterías y kioscos instalados en el Hospital VLH.

El presente plan establecerá las pautas sanitarias que deben observarse en la vigilancia a lo largo de la cadena alimenticia, desde el abastecimiento de los víveres hasta el servido de la ración final, a fin de proteger a los comensales contra los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.



**III. OBJETIVO**

Cumplir los principios generales de higiene establecidos en la “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”. Aprobado mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA

**IV. AMBITO DE APLICACIÓN**

La aplicación del presente plan se dará en el servicio de Nutrición, comedores de pacientes hospitalizados, cafeterías y kioscos instalados en el Hospital Víctor Larco Herrera, durante el año 2014

**V. CONTENIDO**

Mantener la vigilancia en el servicio de alimentación, comedores de pacientes hospitalizados y cafeterías respecto de:

- Adecuada ubicación, estructura e instalaciones de servicios básicos de los ambientes, donde opera el servicio de alimentación y expendio de alimentos.
- Adecuado cumplimiento del manejo de los residuos sólidos y condiciones sanitarias.
- Buenas prácticas y requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos
- Adecuado cumplimiento de los principios generales de higiene y saneamiento de las instalaciones, equipos y utensilios

**VI. RESPONSABILIDAD**

La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, de conformidad a su competencia funcional será responsable de ejecutar y monitorizar el cumplimiento del presente Plan.



# PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH 2014

## VII. ANEXOS

### ANEXO 1 - CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	TAREAS	CRONOGRAMA												AREAS A SUPERVISAR	MEDIOS DE VERIFICACION	RESPON SABLE
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			
1. Mantener la vigilancia sobre la adecuada estructura Física sólida y ubicada lejos de fuente de contaminación (basura, humo, polvo y malos olores).	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
2. Mantener la vigilancia sobre la adecuada iluminación, ventilación y limpieza de paredes, techos y pisos.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
3. Mantener la vigilancia sobre la adecuada dotación de servicios básicos de agua potable y desagüe de la red pública.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
4. Mantener la vigilancia sobre la adecuada segregación de los residuos sólidos en recipientes de plástico, con tapa oscilante y provista de bolsa plástica.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
5. Mantener la vigilancia sobre la adecuada operatividad, conservación, ventilación e higiene de los servicios higiénicos y vestidores, para el personal y comensales.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
6. Mantener la vigilancia sobre la Implementación de un manual o programas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
7. Mantener la vigilancia sobre la adecuada disposición, conservación y rotación de las materias primas no perecible en el almacén.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
8. Mantener la vigilancia sobre el adecuado procedimiento de congelación o refrigeración de alimentos perecibles, cocidos o pre cocidos.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA



# PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH 2014

9. Mantener la vigilancia sobre la adecuada temperatura de los equipos de refrigeración.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
10. Mantener la vigilancia sobre la prevención de contaminación cruzada entre los alimentos crudos y cocidos dentro de los equipos de frío.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
11. Mantener la vigilancia sobre el adecuado proceso de lavado de las carnes, pescados, mariscos, vísceras, hortalizas y frutas.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
12. Mantener la vigilancia sobre la prevención de contaminación cruzada en las zonas previa, intermedia y final, ocasionada por los manipuladores, tablas y utensilios que se empleen en el proceso de preparado.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
13. Mantener la vigilancia sobre el adecuado control de presencia de signos de enfermedad infectocontagiosas en los manipuladores de alimentos.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
14. Mantener la vigilancia sobre la aplicación de hábitos de higiene de los manipuladores de alimentos, durante la preparación y servido de los alimentos.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
15. Mantener la vigilancia sobre la continúa Capacitaciones de los manipuladores de alimentos.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
16. Mantener la vigilancia sobre la Implementación de un programa de higiene y saneamiento actualizado.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
17. Mantener la vigilancia sobre el adecuado procedimiento de higienización de ambientes equipos y utensilios.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA
18. Mantener la vigilancia sobre el adecuado mantenimiento de equipos, utensilios y superficies de trabajo.	Supervisión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutrición Comedores Cafeterías	Ficha e Informe de supervisión	OESA



ANEXO N° 02

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTO 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 aprobados por Derecho Legislativo N° 1062 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.

II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social ..... RUC.....

Ubicación: .....

Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....

Responsable del Establecimiento: .....

Cargo: .....

Responsable del control de calidad: .....

N° de manipuladores: Hombres  mujeres  TOTAL

Cuenta con Certificación de Práctica de Higiene vigente: SI  NO

Indicar fecha de vencimiento: .....

Otras observaciones: .....

.....

.....

.....

.....



# PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH

2014

PROYECTO DE NTS N° MINS/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	
<b>1.</b>	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA</b>			
	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.			
<b>2.</b>	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
<b>3.</b>	<b>INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS</b>			
<b>3.1</b>	<b>AGUA</b>			
	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 sistemas.			



# PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH

2014

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

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
<b>3.2</b>	<b>AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
	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: .....			
<b>3.3</b>	<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS</b>			
	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"> <li>• De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha</li> <li>• De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha</li> <li>• De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas</li> <li>• Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas</li> <li>• Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.</li> </ul>			
	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.			
<b>4.</b>	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)</b>			
	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.			



# PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH

2014

## PROYECTO DE NTS N° MINS/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

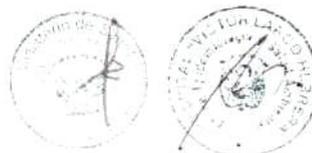
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia 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.			



**PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH** | 2014

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

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5.	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>			
	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.	<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>			
	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.			



PROYECTO DE NTS N° 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 ella(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.			
<b>7.</b>	<b>CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS</b>			
	Verifican calidad sanitaria delegada 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: .....			



PLAN DE VIGILANCIA DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CONSUMOS HUMANO DEL HVLH | 2014

PROYECTO DE NTS N° 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.	<b>CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)</b>			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
<b>IV. OTRAS OBSERVACIONES</b>				
<b>V. RECOMENDACIONES</b>				
<b>VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:</b>				
<b>VII. PLAZO PERENTORIO</b>				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.				



PROYECTO DE NTS N° 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 _____

VIII. BIBLIOGRAFIA

- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA
- Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, aprobado con Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA

