



Dirección General

## RESOLUCION DIRECTORAL

N° 159-2016-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 19 de Mayo 2016.

**Visto;** la Nota Informativa N° 072-OESA-HVLH-2016, emitido por el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital "Víctor Larco Herrera";

### CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

Que, en este contexto, el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Víctor Larco Herrera, con el objeto de observar, evaluar, controlar y evitar la ocurrencia de brotes de intoxicación e infección que afecte a grupos humanos que dependen de la alimentación servida a través del servicio de alimentación, cafeterías y kioscos instalados en el HVLH; mediante el documento del Visto, remite a la Dirección General el "Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Restaurantes y Servicios Afines, Año 2016" para su aprobación;



Que, mediante Nota Informativa N° 087-OEPE-HVLH-2016, la Jefatura de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico del hospital Víctor Larco Herrera, emite opinión técnica favorable, del "Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Restaurantes y Servicios Afines – Año 2016", porque cumple con la estructura mínima señalada en el literal d) del punto 6.1.4 de las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos para el Ministerio de Salud", aprobadas por Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA, y solicita a la Dirección General su aprobación;

Que, a fin de cumplir con los objetivos Institucionales, es necesario aprobar el Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Restaurantes y Servicios Afines – Año 2016; para lo cual se debe emitir el correspondiente acto de administración;

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

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

De conformidad con las atribuciones prevista en el literal c) del artículo 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 el Documento Denominado: "PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISION Y CONTROL EN LA PRACTICA DE HIGIENE SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE NUTRICION, RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES – AÑO 2016", en Hospital Víctor Larco Herrera, el mismo que en documento adjunto a folios ocho (08) forma parte integrante de la presente Resolución.

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

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

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

Regístrese y Comuníquese

Instituto de Gestión de Servicios de Salud  
Hospital "Víctor Larco Herrera"  
Med. Gisela Vargas Cajahuanca  
Directora General  
CMP 24334 RNE 14213

GEVC/MYRV.

#### Distribución:

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



PERÚ Ministerio de Salud

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

HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA  
OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL



---

DOCUMENTO TÉCNICO:

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

---

LIMA - PERÚ

2016





**HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA**

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

M.C. Gisella Esther Vargas Cajahuanca

**Director Adjunto**

M.C. Luis Arturo Vilchez Salcedo

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

M.C. Roger Alejandro Abanto Marín

**Responsable de VEA y Notificación**  
Lic. Enf. Violeta Flores





## ÍNDICE

	PÁG
I. INTRODUCCIÓN .....	4
II. FINALIDAD .....	4
III. OBJETIVOS	
3.1. Objetivo General .....	4
3.2. Objetivos Específicos .....	5
IV. BASE LEGAL .....	5
V. ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	5
VI. CONTENIDO	
6.1. ESTRATEGIAS .....	6
6.2. ACTIVIDADES .....	6
VII. RESPONSABILIDADES .....	7
VIII. ANEXOS	
8.1. ANEXO 1. CRONOGRAMA .....	8
IX. BIBLIOGRAFÍA .....	8





## I. INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Vigilancia y Supervisión de actividades programadas para el año 2016 en materia de control en la Práctica de Higiene Sanitaria de Restaurantes y Servicios afines del Hospital "Víctor Larco Herrera" se basará en actividades de control e inspección relacionadas con los servicios de alimentación en nuestra institución.

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

Se vigilará el cumplimiento estricto de la **Norma Sanitaria para los Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud** (R.M. N° 749-2012/MINSA), para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos y cumplir con los Principios Generales de Higiene, el HVLH III-1 también incluirá en su vigilancia e implementación los programas de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos"(BPM) y "Programa de Higiene y Saneamiento"(PHS), así también las cafeterías deberán cumplir la "**Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines**" (R.M. N° 3632005/MINSA).

Finalmente se han programado las actividades de control con objetivos y actividades concretas que especifican las inspecciones programadas a los lugares identificados como expendedores de alimentos en nuestra institución, así también como los controles y exámenes programados para el personal que manipula alimentos; para ello se les realizará pruebas de laboratorio; BK de esputo, VDRL, exámenes serológicos para descartar ETS, radiografía de tórax y análisis coprológico; con todo esto pretendemos describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, así como, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación y su posibilidad de impacto en la salud pública de nuestra institución.

## II. FINALIDAD

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

## III. OBJETIVOS

### 3.1. OBJETIVO GENERAL





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

### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

## IV. BASE LEGAL

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

## V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Plan de Vigilancia y Supervisión 2016 en materia de control en la práctica de Higiene Sanitaria es de aplicación en los Servicios de Nutrición, Restaurantes y Servicios Afines del HVLH III-1.

El Plan contiene las actividades por cada uno de los objetivos específicos planteados, con estrategias definidas de aplicación dirigida específicamente a los lugares de expendio de alimentos y recursos humanos. El tiempo de aplicación será durante todo el período 2016, especificando los meses de intervención durante este año.





## VI. CONTENIDO

### 6.1. ESTRATEGIAS

El Plan de Vigilancia y Supervisión. 2016 en materia de control en la práctica de Higiene

Sanitaria del Servicio de Nutrición, Restaurantes y Servicios afines del HVLH III-1, se efectuará durante todo el año 2016; la supervisión será realizada por el personal capacitado de Servicios Generales o la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.

La técnica de supervisión será la observación directa, el entorno, áreas de desarrollo y expendio, ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de sus certificados y los hallazgos serán registrados en las listas de chequeo de supervisión.

Los instrumentos a emplearse serán aplicando la NTS N° 098 MINSA/DIGESA con su ficha técnica: "Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud" junto con la ficha del cronograma y los objetivos específicos de supervisión y control.

La Oficina de Epidemiología se encargará de la consolidación de fichas aplicadas y procesamiento de la información, evaluar los resultados y generar el informe respectivo según los hallazgos.

### 6.2. ACTIVIDADES

#### 6.2.1. Del objetivo específico 1:

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

#### 6.2.2. Del objetivo específico 2:

- b) Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores internos o externos:
  - Examen de BK en esputo.
  - Examen de VDRL.
  - Exámenes serológicos para descartar ETS.
  - Radiografía de tórax.
  - Análisis coprológico.

#### 6.2.3. Del objetivo específico 3:

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





- Supervisión y Vigilancia de Restaurantes.
- Supervisión y Vigilancia de kioscos.

6.2.4. Del objetivo específico 4:

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

VII. RESPONSABILIDADES.

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

Su aplicación y cumplimiento es obligatoria por parte de los mencionados, la versión electrónica en formato pdf estará disponible en la página web institucional.

VIII. ANEXOS.

8.1. ANEXO I.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

**PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y CONTROL EN LA PRÁCTICA DE HIGIENE SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN, RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES - HVLH - 2016**  
**CRONOGRAMA**

ACTIVIDADES	MES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Actividades del Objetivo Específico 1.</b>												
1. Supervisión del registro sanitario			X			X			X			
2. Supervisión del certificado de salud del personal que manipula o expende alimentos.			X			X			X			
3. Incentivar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula alimentos.			X			X			X			
4. Motivar y desarrollar en el personal el conocimiento, la autoevaluación, superación y mejora de su desempeño.			X			X			X			
<b>Actividades del Objetivo Específico 2.</b>												
1. Examen de BK en esputo.	X											





2. Examen de VDRL.	X																		
3. Exámenes serológicos para descartar ETS.	X																		
4. Radiografía de tórax.	X																		
5. Análisis coprológico.	X																		
<b>Actividades del Objetivo Específico 3.</b>																			
1. Supervisión y Vigilancia del Servicio de Alimentación del Hospital.				X				X							X				
2. Supervisión y Vigilancia de Restaurantes.				X				X							X				
3. Supervisión y Vigilancia de kioscos.				X				X							X				
<b>Actividades del Objetivo Específico 4.</b>																			
1. Toma de Muestras y Análisis de Alimentos y Bebidas.					X										X				
2. Toma de muestra y análisis microbiológico de Agua para uso y preparación de alimentos.					X										X				
3. Toma de Muestras y Análisis Microbiológicos de Muestras ambientales de Superficies Vivas e Inertes.						X									X				
4. Limpieza diaria de transportadores de alimentos.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

### IX. BIBLIOGRAFÍA

- o Manual de Bioseguridad- CA.DI.ME Dra. María Amalia Bartellini, Dr. Ruben Cano 2da Edición 1997
- o Organización Mundial de la Salud. Guía Práctica de Prevención de las infecciones nosocomiales. 2003. Formato disponible en: [http://www.who.int/csr/resources/publications/ES\\_WHO\\_CDS\\_CSR\\_EPH\\_2002\\_12.pdf](http://www.who.int/csr/resources/publications/ES_WHO_CDS_CSR_EPH_2002_12.pdf).
- o Curso de higiene para manipuladores de alimentos. D. Hazelwood y A. D. Mclean. Editorial Acribia. 1991.
- o Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Codex Alimentarius. CAC/RCP 39-1993.

