



Dirección General

## RESOLUCION DIRECTORAL

N° 200 - 2014-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 29 de Abril de 2014

Visto; la Nota Informativa N° 088-OEPE-HVLH-2014 emitida por el Director Ejecutivo de la Oficina de Planeamiento Estratégico y la Nota Informativa N° 118-NyD-HVLH-2014 emitida por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera ;

### CONSIDERANDO:

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 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° 526-2011/MINSA del 11 de Julio del 2011 se aprueba las "Normas para la elaboración de documentos Normativos del Ministerio de Salud", la cual establece las disposiciones relacionadas con los procesos de planificación, formulación o actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación de los documentos normativos que expide el Ministerio de Salud;

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;

Estando a lo informado por el Jefe 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 (33) forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2º.- El Departamento de Nutrición y Dietética, es el responsable de la difusión e implementación del citado Documento.

Artículo 3º.- Disponer a la Oficina de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución en el portal de Internet del Hospital "Víctor Larco Herrera".

Regístrese y comuníquese



CAEL/JRSGMYRV.

Distribución:

- o Dirección Adjunta
- o Oficina de
- o Oficina de Asesoría Jurídica
- o Jefatura de los Dptos. Asistenciales
- o Archivo

Mano de firma  
Hospital "Víctor Larco Herrera"

Med. Cristina Eguiguren Li  
Dirección General  
C.M.H. 12704 R.N.P. 9270

**MANUAL PARA EL PROGRAMA DE HIGIENE Y**  
**SANEAMIENTO DEL**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA**  
**HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA**

2014

1



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA DEL HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

1. Introducción

1.1. Situación Actual

El Departamento de Nutrición y Dietética desarrolla sus actividades bajo sus Procedimientos establecidos, Buenas Prácticas de Manipulación y otros documentos normativos que rigen nuestro desempeño.

Todos los procesos de producción que comprenden desde la recepción de insumos hasta el consumo tienen puntos críticos de control por la exposición a la contaminación, es por ello que el cumplimiento de las BPMs (Buenas Prácticas de Manufactura) indica la adecuada gestión de residuos que aún no está alineada a los estándares de salud e higiene.

La limpieza y desinfección se realiza con materiales limitados como productos químicos básicos y de difícil manipulación y el cumplimiento no se registra como proceso de control para poder identificarlas o tomar acciones correctivas inmediatas. Todo el personal es conocedor de las condiciones en las que se deben preparar y servir los alimentos, desde el lavado de manos, vestimenta adecuada, higiene, etc pero cada uno lo realiza según los conocimientos adquiridos en las capacitaciones pero no de manera uniforme, obteniendo resultados y cumpliendo objetivos pero sin un patrón de seguimiento o descripción de acciones.

La segregación de residuos sólidos y orgánicos procedentes de las preparaciones se colocan en zonas determinadas sin una adecuada gestión de residuos, control de plagas, vectores, control de calidad de agua, que si bien es cierto las decisiones no son tomadas por el Departamento de Nutrición y Dietética pero somos parte activa en el cumplimiento de cada proceso, pero no contamos con información adecuada sobre la prevención y la forma cómo con el trabajo diario podemos aportar a minimizar riesgos y pérdidas significativas para el Hospital.

Es necesario no sólo cumplir con lo establecido sino hacerlo de manera estándar en cada pabellón en hospitalización, comedor y de manera uniforme, la información es básica para tomar conciencia de la importancia de la prevención en todo lo que hacemos.



## 1.2 Justificación

El Departamento de Nutrición en su Servicio de Producción de alimentos con la finalidad de cumplir con todos los requerimientos y aseguramiento de la calidad en cada proceso que forma parte de la cadena de producción de alimentos implementa su Programa de Higiene y Saneamiento el que será usado como guía para ejecutar cada procedimiento e indicaciones contempladas en este Programa dentro del Departamento de Nutrición.

La importancia de la implementación de este Programa es prevenir y minimizar cualquier tipo de contaminación en el producto que recibirá cada paciente y personal que consume en nuestro establecimiento., asegurando el aporte no sólo de un alimento sano y nutritivo sino también libre de contaminantes que pongan en riesgo o agraven su estado de salud.

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, e incluir la limpieza del equipo de limpieza

El Departamento de Nutrición vigilará de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse la idoneidad y eficacia de la limpieza y los programas correspondientes y las áreas encargadas.

El Programa de Higiene y Saneamiento contiene:

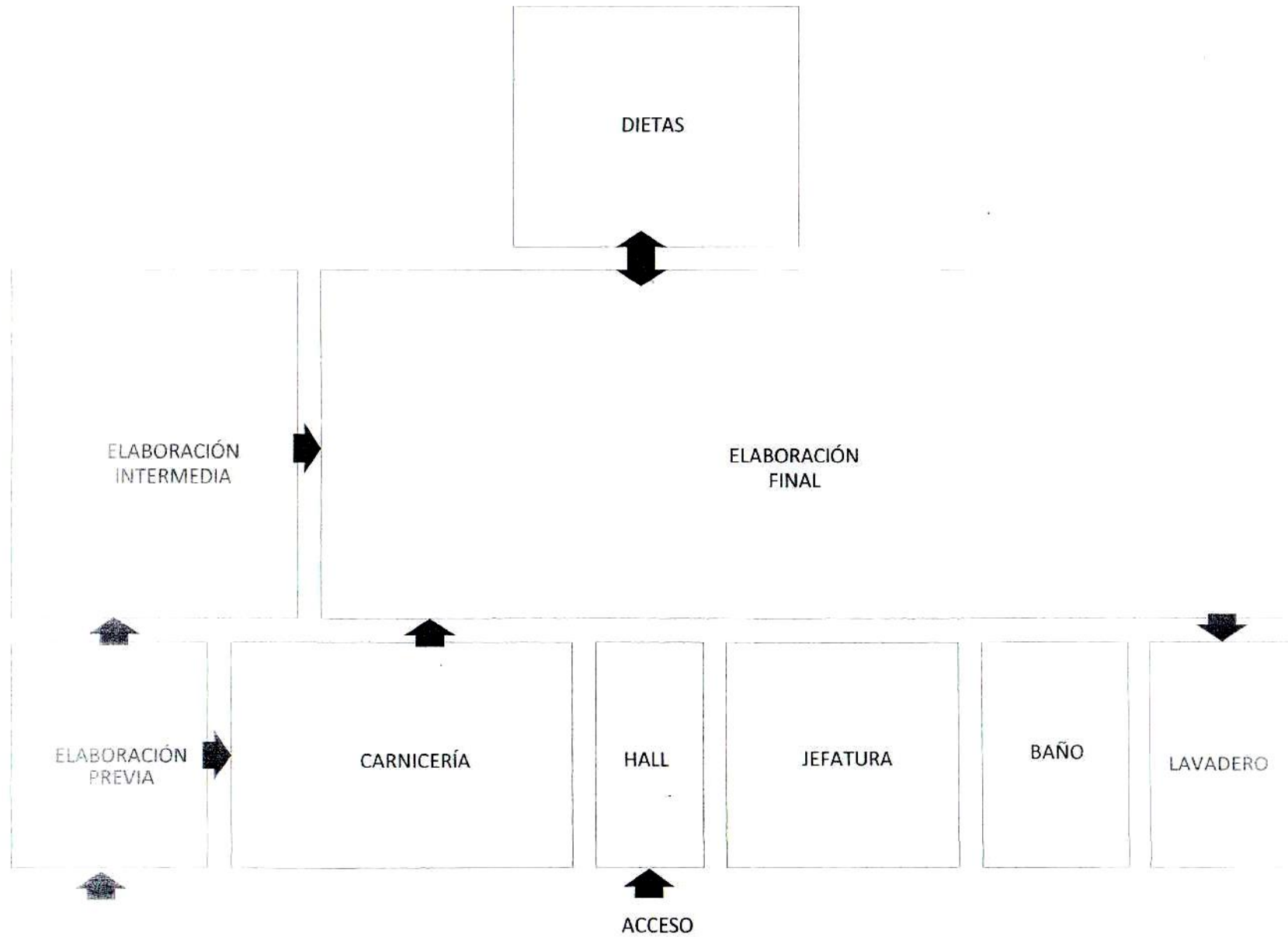
- Mapa de ubicación de nuestras instalaciones, diseño y distribución.
  - Listado detallado de equipos, utensilios y componentes de cada procedimiento.
  - Desarrollo del procedimientos del Programa
- 
- ✓ Para la limpieza y desinfección de superficies de trabajo de producción, servido en hospitalización, zona de despacho en producción y comedor.
  - ✓ Para la limpieza y desinfección de la vajilla y utensilios de cocina: cubiertos, cucharones.
  - ✓ Para la limpieza y desinfección de bandejas, ollas y recipientes de comida y coches



- ✓ Para la limpieza y Desinfección de equipos de uso diario.
  - ✓ Para la limpieza y desinfección de cocinas.
  - ✓ Para la limpieza y desinfección de tablas de picar
- 
- Prevención y Control de vectores.
  - Manejo de Residuos sólidos
  - Plan de Monitoreo de la Calidad Sanitaria de agua.
  - Cronograma de actividades del Programa de Higiene y Saneamiento.
  - Formatos y anexos



PLANO OPERATIVO DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN DEL HVLH.



### 1.2. Objetivo General

Prevenir la contaminación en la producción de alimentos y de esta forma contribuir a garantizar la inocuidad de los alimentos.

### 1.3. Objetivos Específicos

- Prevenir la contaminación de alimentos
- Implementar acciones de mejora para los procedimientos
- Establecer medidas de control para un mejor monitoreo y Evaluación de cada procedimiento.

## 2. Alcance

El Programa tiene como alcance todo el personal del Departamento de Nutrición de HVLH y todos sus servicios.

## 3. Base Legal

- Ley General de Salud N°26842
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S.N°007-98-SA.
- Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines R.M.N°363-2005-MINSA.
- DL 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Norma Técnica de Salud N° 096-MINSA/DIGESA V.01. Norma técnica de salud de gestión y manejo de residuos sólidos en establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo (RM N° 554-2012/MINSA).
- RM N°372-2011 "Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de ambientes en los establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.





- RM N°749-2012/MINSA "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud".
- RM N°449-2001-SA/DM Aprueban Norma Sanitaria para trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y tanques sépticos.
- RM N° 00147-79 SA/DS se aprobaron las normas y procedimientos sanitarios para el abastecimiento, transporte, preparación y Servicios de Alimentos en Hospitales y Servicios de alimentación del Ministerio de Salud.

#### 4. Funciones

##### 4.1. Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética

###### La jefatura

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del HVLH es responsable de la supervisión de la ejecución del Programa de Higiene y Saneamiento, facilitando los medios para el adecuado desarrollo.

###### Jefatura de Producción y de Tratamiento Dieto terapéutico

Tanto para los servicios de Producción como para Tratamiento Dieto terapéutico deben asumir las actividades asignadas con el personal a cargo en cumplimiento de lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento, asignando un responsable por cada actividad dentro del personal programado para que la distribución de actividades sea rotativa y cuente con la participación e integración de todos.

Las jefaturas y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deberán tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias



- RM N°749-2012/MINSA "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud".
- RM N°449-2001-SA/DM Aprueban Norma Sanitaria para trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y tanques sépticos.
- RM N° 00147-79 SA/DS se aprobaron las normas y procedimientos sanitarios para el abastecimiento, transporte, preparación y Servicios de Alimentos en Hospitales y Servicios de alimentación del Ministerio de Salud.

#### 4. Funciones

##### 4.1. Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética

###### La jefatura

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del HVLH es responsable de la supervisión de la ejecución del Programa de Higiene y Saneamiento, facilitando los medios para el adecuado desarrollo.

###### Jefatura de Producción y de Tratamiento Dieto terapéutico

Tanto para los servicios de Producción como para Tratamiento Dieto terapéutico deben asumir las actividades asignadas con el personal a cargo en cumplimiento de lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento, asignando un responsable por cada actividad dentro del personal programado para que la distribución de actividades sea rotativa y cuente con la participación e integración de todos.

Las jefaturas y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deberán tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias



### Monitoreo y Control

La supervisión inmediata de cada actividad y los reportes de cumplimiento lo realizará la licenciada nutricionista de turno o según programación establecida por el programa, dejando registros de supervisión de manera diaria, semanal, mensual y semestral.

### Desinfección de Paredes equipos y demás.

Para la desinfección de pisos, paredes, campanas, luminarias, vidrios, puertas, estará a cargo del área de Servicios Generales cuya jefatura coordinará según programación de su personal o de terceros el cumplimiento de lo establecido según nuestro Programa de Higiene y Saneamiento.

## 5. Conceptos generales:

Para cumplir con el Programa de limpieza y desinfección es necesario reafirmar los conocimientos ya adquiridos y manejar la mismos conceptos detallados a continuación:

**Higiene:** son todas las medidas y precauciones necesarias en la producción, proceso de almacenamiento y distribución de los alimentos, destinados a garantizar un sano e inobjetable producto que sea apto para el consumo humano. OMS.

**Limpieza:** remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable.

**Limpiar:** rociado de agua con aplicación de fuerza mecánica y/o temperatura alta y enjuagada utilizando detergentes químicos o biológicos.

**Contaminación cruzada:** es la posibilidad que las materias primas o productos finales se contaminen por efecto de superficies, materiales, productos crudos, proceso o manipulación indebida.

**Inocuidad de los Alimentos:** se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.



**ETA:** enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas contaminadas, productos que afectan la salud de los consumidores.

**Manipulador de alimentos:** persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa del beneficiario.

**Alimento:** es todo producto natural o no que al ser ingerido aporta al organismo la energía y los nutrientes necesarios para el buen desarrollo de los procesos biológicos.

**Patógeno:** microorganismo capaz de ocasionar una enfermedad.

**Solución:** combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una solución homogénea de cada uno de los componentes.

**Suciedad:** todo tipo de residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica como inorgánica, que permanece adherida a las superficies y que se requiere remover de la superficie que se desea limpiar.

**Superficie limpia:** que está libre de todo tipo de suciedad y de olor, por lo tanto es aquella en la que se ha eliminado todo tipo de suciedad, detergente y desinfectante. No contaminará los alimentos que estén en contacto con ella y no afectará la calidad final del producto. Limpieza no es sinónimo de estéril.

**Abrasivos:** agente de limpieza que se utiliza para remover partículas de difícil eliminación.

**Buenas Prácticas de Manipulación:** son herramientas clave para la obtención de un producto inocuo, saludable y sano para el consumo humano, ya que previenen y minimizan los riesgos de contaminación sanitaria de los productos procesados.

#### Capacitación y entrenamiento

Todo el personal del Departamento de Nutrición en cumplimiento con el manual de BPM, y para el programa de Higiene y Saneamiento será capacitado y entrenado en técnicas de limpieza, usos de desinfectantes y reporte de registros, promoviendo la participación de todo el personal.



Será necesario implementar dentro del programa de capacitación periódicamente temas relacionados. Es responsabilidad de las Jefaturas de cada servicio mantener informado al personal sobre normativas, instructivo y modificaciones que disponga el MINSA para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad y la aptitud de los productos alimenticios

PROCEDIMIENTOS Y DETALLE DE COMPONENTES	
<b>PROCEDIMIENTO 1</b>	
SUPERFICIES DE TRABAJO, MESAS	
Mesas de trabajo de acero inoxidable	
Zona de trabajo en Producción	
Zona de carnicería	
zona de despacho de alimentos en Producción	
Zona de despacho de alimentos en pabellones	
<b>PROCEDIMIENTO 2</b>	
VAJILLA Y UTENSILIOS	
tazas de acero inoxidable	
bowls de acero inoxidable	
vajilla hotelera	
portaviandas de acero	
porta cubiertos	
cubiertos	
cucharones de acero	
espumaderas de acero inoxidable	
trinchas de acero inoxidable	
espátulas de acero inoxidable	
cuchillos	10
utensilios de cocina varios	



<b>PROCEDIMIENTO 3</b>
BANDEJAS, OLLAS, RECIPIENTES DE COMIDA Y COCHES
Ollas de acero inoxidable
bandejas de acero inoxidable
carros tranpostadores de comida
estantes de acero inoxidable
baldes de acero inoxidable
tarimas de acero inoxidable
<b>PROCEDIMIENTO 4</b>
EQUIPOS DE USO DIARIO
horno eléctrico
horno microondas
cafetera industrial
peladora de papa industrial
licuadora industrial
congeladoras
picadora de verduras
<b>PROCEDIMIENTO 5</b>
cocina industrial
cocina básica
<b>PROCEDIMIENTO 6</b>
tablas de picar por tipo de alimento
rojo: carnes rojas y vísceras.
verde: verduras y frutas
celeste: pescados y mariscos
amarillo: carnes blancas
blanco: productos cocidos



## 6. PROCEDIMIENTOS:

### 6.1. Procedimiento de Lavado y Desinfección.

#### Objetivo:

Reducir a la mínima cantidad la presencia de agentes contaminantes en la producción de alimentos mediante la aplicación del Procedimiento de Lavado y Desinfección.

#### Alcance:

Este procedimiento tiene alcance al personal del Servicio de Producción, Servicio Tratamiento Dieto terapéutico, Comedor de personal de guardia y Comedores del área de hospitalización.

**Ejecución:** Técnicos y Auxiliares de Nutrición

#### Preparación de Soluciones

La solución de Hipoclorito deberá ser al 0.5% y se aplicará con frascos aspersores sobre la superficie de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.

La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos. En el caso del hipoclorito no es necesario enjuagar

#### Conceptos básicos:

**Desinfección:** Destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.



**Desinfectante:** Soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades.

**Detergente:** Material tenso, activo, diseñado para remover o eliminar la contaminación indeseada de una superficie de algún material.

**Solución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

**Mg/l:** forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes que indica la cantidad de miligramo por litro del agente en un litro de solución.

**PROCEDIMIENTO 1: Para la limpieza y desinfección de superficies de trabajo de producción, servido en hospitalización, zona de despacho en producción y comedor**

**Materiales a utilizar:**

- Solución detergente
- Guantes de nitrilo
- Esponja verde limpia.
- Solución desinfectante

**Limpieza:**

- Descartar todos los residuos de los productos utilizados como cáscaras, envolturas y otros residuos.
- Limpiar la suciedad visible de la superficie como polvo, u otra suciedad adherida.
- Humedecer la superficie a limpiar con agua limpia.
- Utilizando el detergente sobar la superficie con una esponja asegurándose que esté limpia; durante 2 a 5 minutos revisando si es necesario repetir.
- Retire el detergente con agua limpia utilizando una manguera o un balde.
- Verificar que la superficie quede limpia





**Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 0.5% según dilución referida en el envase y siguiendo las recomendaciones de la nutricionista.
- Dejar la solución sobre la superficie por 10 minutos, retirar el sobrante pero no es necesario enjuagar.

**Frecuencia:**

- Se realizará en las zonas de trabajo, despacho, después de la distribución del desayuno, almuerzo y comida, en **cada turno**, en el área de hospitalización.
- En el comedor del personal de guardia: después del desayuno, almuerzo y cena.

**PROCEDIMIENTO 2: Para la limpieza y desinfección de la vajilla y utensilios de cocina: cubiertos, cucharones.**

**Material:**

- Esponja limpia.
- Escobillas limpias
- solución limpiadora quita grasa y/o detergente para equipos.
- Solución desinfectante
- Guantes de nitrilo
- Agua.
- Recipientes plásticos.
- Porta cubiertos

**Limpieza:**

- Remover los restos de comida y suciedad.
- Lavar la vajilla y utensilios como cubiertos y cucharones con detergente y frotar.



- Enjuagar
- Repetir de ser necesario.
- Dejar secar.

**Desinfección:**

- Introducir la vajilla, en una poza debidamente desinfectada con solución desinfectante.
- Sumergir la vajilla durante 10 minutos.
- Dejar secar los utensilios al aire.
- Cubrir la vajilla limpia.

Frecuencia: diario, después de cada turno.

**PROCEDIMIENTO 3: Para la limpieza y desinfección de bandejas, ollas y recipientes de comida y coches.**

**Material:**

- Esponja limpia
- Solución detergente o quita grasa
- solución desinfectante
- guantes de nitrilo
- escobillas de cerdas gruesas y delgadas

**Pasos:**

Limpieza:



- Descartar todos los restos de comida de las bandejas y de todos los recipientes que hayan contenido alimentos preparados.
- Apilar las bandejas y ollas sin residuos en el depósito destinado para éste fin
- Colocar los coches en un ambiente que facilite la limpieza.
  
- Preparar la solución limpiadora o quita grasa y aplíquela con la ayuda de una esponja.
- Enjuagar con abundante agua.

Frecuencia: después de cada servicio en todas las áreas de hospitalización, comedor y planta de producción.

#### Desinfección:

- Preparar la solución desinfectante
- Sumergir en un recipiente grande o poza las bandejas con solución desinfectante.
- Dejar actuar por 10 minutos
- Enjuagar con abundante agua
- Dejar secar

Frecuencia: semanal y según programación de desinfección

### PROCEDIMIENTO 4: Para la limpieza y Desinfección de equipos de uso diario

#### Material

- Solución detergente
- Guantes de nitrilo
- Escobillas grandes y pequeñas
- Esponja limpia
- Solución desinfectante



### Pasos:

#### Limpieza

- Apagar y desconectar el equipo.
- Asegurarse que todas las partes de los equipos de uso diario puedan lavarse, las que no se puedan (como la base de la licuadora u otro tipo de motor) limpiar adecuadamente sin introducir al chorro de agua.
- Usar esponja suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora.
- Enjabonar los equipos a limpiar esparciendo solución de jabón, detergente o quita grasa con una esponja.
- Restregar los accesorios y partes de los equipos eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ella.
- Para la suciedad que se queda en espacios muy pequeños y es difícil observar, la operación debe realizarse con escobillas de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia.
- Los accesorios y partes a limpiar se deja en contacto con el jabón por un periodo de 2 a 5 minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.
- Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua elimine los restos de detergente.
- Revisar para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución detergente hasta que la superficie quede completamente limpia.
- Dejar secar.
- Colocar los accesorios y piezas en los equipos utilizados y dejarlos listos para poder ser usados nuevamente.

#### Desinfección

- Desinfectar cuando los accesorios y piezas está completamente limpios. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio o verificar la solución que pueda ser utilizada para la desinfección y para el equipo a desinfectar.



- La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua potable.
- Dejar secar.
- Colocar los accesorios y piezas en los equipos utilizados y dejarlos listos para poder ser usados nuevamente.

*El equipo, los utensilios, etc. que están en contacto con alimentos, particularmente los alimentos crudos (pescados, carne, hortalizas) se contaminan con microorganismos. Ello puede perjudicar a los productos manipulados posteriormente. Por ello es preciso limpiarlos e incluso desmontarlos a intervalos frecuentes durante el día, por lo menos después de cada interrupción y cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. La finalidad del desmontaje, la limpieza y la desinfección al término de cada día de trabajo es impedir la acumulación de una microflora posiblemente patógena. La vigilancia deberá efectuarse mediante inspecciones periódicas*

*Codex alimentario*

#### **PROCEDIMIENTO 5: Para la limpieza y desinfección de cocinas:**

##### **Material:**

- Solución detergente y/o quita grasa
- Esponja limpia
- Solución desinfectante
- Escobillas de cerdas gruesas
- Guantes de nitrilo

##### **Pasos:**

##### **Limpieza:**



- retirar los residuos de alimentos y grasa visible.
- esparcir la solución de detergente en la superficie de la cocina
- refregar con escobillas, esponjas o lo que facilite la remoción de la grasa.
- enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia

**Frecuencia:**

- Se realizara obligatoriamente al finalizar el turno o cuando el Jefe inmediato lo solicite

**Desinfección:**

- Preparar la solución desinfectante
- Aplicar echando con un balde, rociador o con pequeños chorros sobre la cocina.
- dejar actuar por 15 minutos
- enjuagar.

**PROCEDIMIENTO 6: Para la limpieza y desinfección de tablas de picar:**

**Material:**

- cepillo de cerdas duras
- solución desinfectante
- solución detergente y/o quita grasa
  
- guantes de nitrilo
- recipientes

**Pasos:**

**Limpieza:**



- retirar los residuos presentes de las tablas de picar de diferentes colores.
- esparcir el detergente en la tabla
- refregar con una escobilla y agua
- enjuagar con abundante agua

**Frecuencia:**

- Se realizara, obligatoriamente, en cada cambio de actividad o cambio de producto.
- La limpieza se debe realizar por cada color de tabla de picar.

**Desinfección:**

- sumergir la tabla de picar en una solución de agua con desinfectante.
- Usar un recipiente para cada color de tabla de picar.
- dejar en el desinfectante hasta nuevo uso
- enjuagar antes de usar nuevamente

**Para la limpieza y desinfección de ambientes, pisos, mayólicas altas y bajas**

En coordinación con el área de Servicios Generales

**Para la limpieza y desinfección de grandes equipos, cocina industrial, campana extractora y demás.**

Lo realizará el área de Servicios Generales.

**Frecuencia de las actividades del Programa.**

- La limpieza y desinfección de pisos y paredes se realizara diariamente.
- La limpieza y desinfección de las mesas de trabajo se realizarán 04 veces al día (después del desayuno, almuerzo, comida y cena)



- La limpieza y desinfección de la congeladora se realizará 02 veces por semana o las veces que se requiera.
- La limpieza y desinfección de los coches se realizaran obligatoriamente al culminar la labor diaria de la distribución de alimentos, por cada turno.
- La limpieza y desinfección de los mobiliarios en las reposterías se realizara diariamente.
- La limpieza del ambiente y tarimas de se realizaran diariamente, por tuno.
- La limpieza y desinfección de los mobiliarios de los comedores se realizarán 03 veces al día (desayuno, almuerzo, cena)

Ver anexo cronograma de actividades del programa de Higiene y saneamiento.

## 7. Prevención y control de vectores

### Control de plagas

Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los alrededores y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación y comunicar al área responsable.

*Los insectos y roedores son conocidos portadores de bacterias patógenas desde las zonas de contaminación a los alimentos preparados y superficies en contacto con los alimentos. Por tanto, deberá evitarse su presencia en las zonas de preparación de alimentos.*

*Codex alimentario.*

Para el control de plagas, considerar lo siguiente, medidas de saneamiento ambiental que eviten cualquier posible proliferación de insectos:

Consideraciones para los ambientes:





- Instalar mallas protectoras a las ventanas pequeñas para cubrir el ingreso de insectos.
- Mantener las ventanas y puertas cerradas.
- Instalar puertas móviles con mallas para favorecer la ventilación y evitar el ingreso de insectos.
- Utilizar depósitos de basura con tapa.
- Evitar la presencia de animales domésticos a los alrededores.
- Identificar las posibles fuentes que pudieran favorecer la presencia de insectos, eliminar los basurales y limpiar alrededores del local
- Limpieza diaria del local y los alrededores.
- Verificar que las paredes y pisos no se encuentran con fisuras y grietas y comunicar al área correspondiente.
- Es obligación del Departamento de Nutrición informar sobre todos los posibles causales contaminación y proliferación de insectos y vectores al área correspondiente.

Acciones específicas para el control de insectos y vectores:

- Programación de prevención y fumigación de todo el Departamento de Nutrición.
- Programa de limpieza general de oficinas y vestidores.
- Dicha programación se realizará con el área especializada a cargo como es Servicios generales.
- Capacitaciones sobre la importancia del cumplimiento del Programa y la prevención.



Control de roedores:

Conforme al Programa de Higiene y Saneamiento el control y verificación diaria estará a cargo de cada responsable del servicio, siendo su responsabilidad informar de cualquier posible presencia de roedores dentro de sus ambientes de trabajo.

Asegurarse que la persona que trabaje en almacén tenga los conocimientos necesarios en el manejo de Almacén y adecuado almacenamiento de víveres para evitar pérdidas y contaminación de los alimentos.

Participamos activamente en la protección del local contra el ingreso de roedores y en:

Medidas de Salud ambiental.

- Limpieza exhaustiva del ambiente de la cocina retiro de toda clase de trastos, cajones, cajas y cualquier tipo de material que sirva de refugio al roedor.
- Almacenamiento en depósitos tapados y retiro diario de las basuras y residuos.
- Almacenamiento de los alimentos en envases tapados, para que los roedores no tengan acceso a éstos.
- Caños de agua bien cerrados y evitar las fugas, para que los roedores no tengan acceso al agua, reportar fallas.
- Limpieza de vestidores, baños y oficinas.

Para el control de vectores y roedores, esta actividad estará a cargo del Jefe de Servicios Generales o por una Empresa de terceros y se realizara mensualmente, supervisado por la Oficina de Epidemiología.



## 8. PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

### Objetivo

Tener un programa de manejo de residuos sólidos y una adecuada gestión de residuos para evitar la contaminación en los procesos de producción.

### Alcance

Todo el personal que labora en el Departamento de Nutrición del HVLH y a las actividades dentro del Departamento de Producción y Tratamiento Dieto terapéutico que generan residuos sólidos después de la producción de alimentos diarios.

### Definiciones

**Residuos Sólidos:** son sustancias, productos o sub productos en estado sólido o semisólido que provienen de la fabricación, transformación o utilización de bienes de consumo, quien los genere, está en la obligación de disponer de ellos según la normatividad nacional para prevenir los riesgos que causen a la salud y el medio ambiente.

**Residuos no peligrosos:** Son aquellos residuos generados en instalaciones o por procesos industriales que no presentan características de peligrosidad, conforme a la normatividad ambiental vigente.





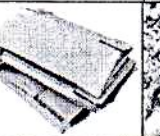


**Acopio:** Acción de almacenar un residuo para luego ser enviado a su reaprovechamiento o disposición final.

**Almacenamiento temporal:** Acción de retener temporalmente un residuo en tanto se procesa para su reaprovechamiento, se entrega al servicio de recolección o bien se dispone de él.

**Disposición final:** Procesos u operaciones para tratar o disponer en un lugar los residuos como última etapa de su manejo en forma permanente, sanitaria y ambientalmente segura.





Residuos sólidos no peligrosos:


RRSS Comunes Orgánicos	RRSS Comunes Inorgánicos	Plástico	Latas y Metales	Papel y Cartón	Vidrio y Loza	Aceite Residual Doméstico
						
Restos de comida cruda y elaborada	Papeles de SSHH, papeles lavado de manos, guantes de latex, bolsas impregnadas con grasa	Botellas Plásticas, tappers, contenedores rotos, bolsas limpias, jabas	Latas de conservas y metales	Papel de oficina y cartones sin grasa	Vasos y frascos de vidrio roto, loza rota.	Aceite vegetal de regeneración


**DISTRIBUCIÓN DE COLORES:**


**Residuos no Peligrosos**

Color amarillo:  Para metales: latas de conservas, café, leche, gaseosa, etc. Tapas de metal, envases de alimentos y bebidas, etc.

Color verde:  Para vidrio: Botellas de bebidas, gaseosas, vasos, envases de alimentos, etc.

Color azul:  Para papel y cartón: Periódicos, revistas, folletos, catálogos, impresiones, fotocopias, papel, sobres, cajas de cartón, guías telefónicas, etc.

Color blanco:  Para plástico: Envases de yogurt, leche, alimentos. etc. Vasos, platos y cubiertos descartables. Botellas de bebidas gaseosas, aceite comestibles, detergente. Empaques o bolsas de fruta, verdura y huevos, entre otros.

Color marrón:  Para orgánicos: Restos de la preparación de alimentos, de comida, de jardinería y similares.

Fuente NTP 900.058- 2005

### Procedimiento de Manejo de Residuos

- 1.- Se generan residuos sólidos: Identificar la fuente en los procesos de producción, actividades y servicios.
- 2.- Separar los residuos sólidos por tipo y lo más adecuado es disponer de ellos en cada recipiente según el color y rótulo correspondiente de acuerdo a tipo de residuo generado.
- 3.- El traslado y transporte de los residuos estará a cargo del área de Servicios generales.
- 4.- Registro de residuos sólidos, pesar la cantidad de residuos generados provenientes de la producción de alimentos y en otro registro los restos de los alimentos no consumidos.

### FRECUENCIA

- Segregación de residuos sólidos, después de cada actividad disponer en cada recipiente dentro de las áreas de trabajo.
- Después de cada servicio cerrar las bolsas y llevar a la zona de acopio dentro del Departamento cerca a la puerta lateral de salida del Departamento de Nutrición.
- Después llevar al centro de almacenamiento temporal dentro del HVLH.
- Verificar el recojo de los residuos después de cada término de turno.
- Reportar si no se recogen los residuos sólidos diariamente.

### RESPONSABLES:

- Área de Servicios generales.



FLUJO DE MANEJO DE RESIDUOS



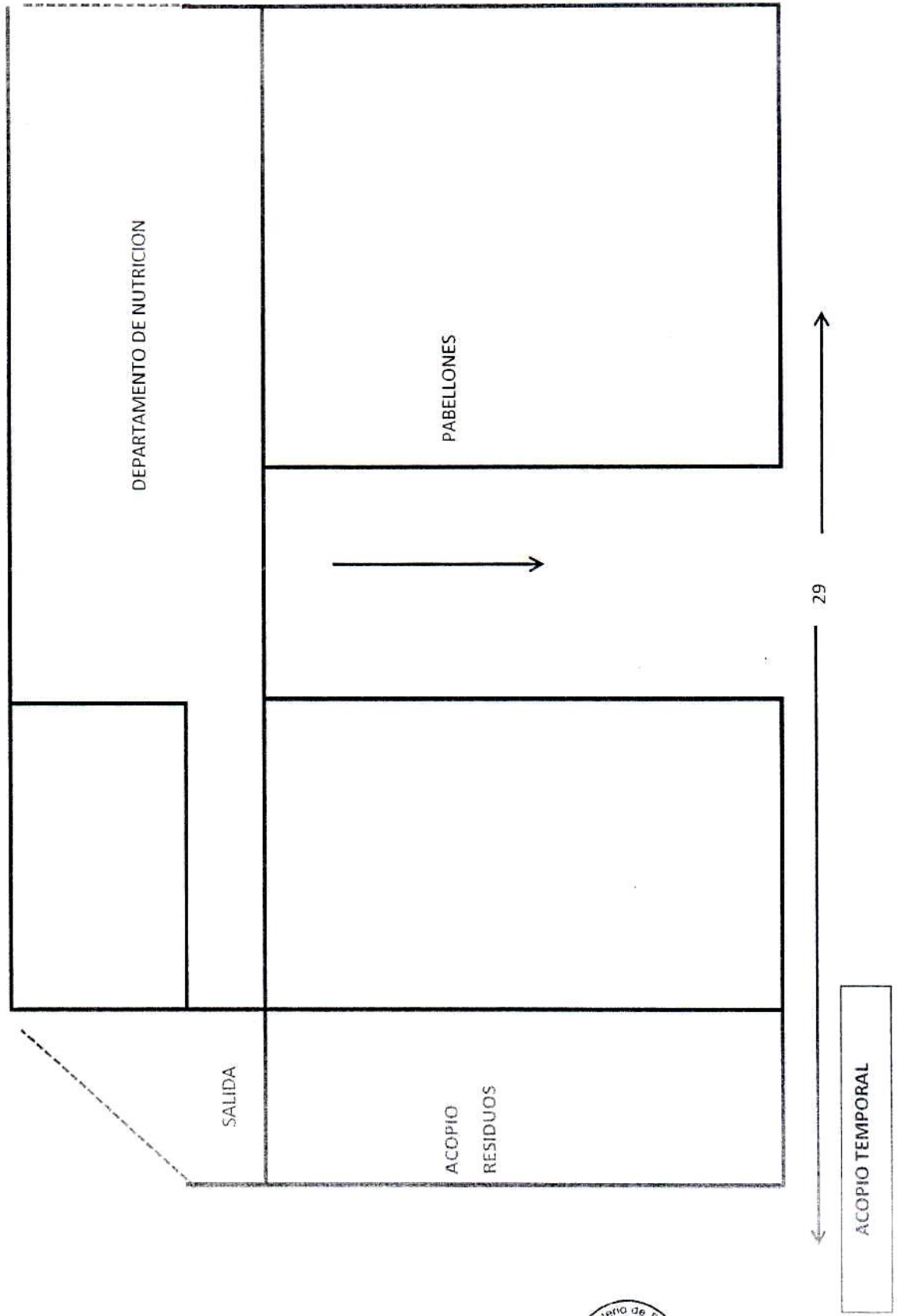
FORMATO DE REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS

MES: \_\_\_\_\_ DÍA \_\_\_\_\_

NOMBRE Y APELLIDO	AREA	HORA	TIPO DE RESIDUO	PESO	FIRMA



RUTAS DE EVACUACION Y DSIPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS





Para considerar:

- Utilizar envases de plástico con tapa de 40 litros de capacidad.
- Los recipientes de basura deben mantenerse en todo momento tapado.
- Colocar los residuos en doble bolsa plástica una que irá abajo y la otra encima para poder retirar con facilidad, esta bolsa no debe ser llenada hasta completar su capacidad sino hasta la tercera parte.
- Llevar las bolsas de basura debidamente amarradas al lugar de acopio temporal.
- Verificar según lo establecido el cumplimiento de recojo de basura e informar al área encargada de ser necesario.
- Reportar el incumplimiento del lavado y desinfección de los envases contenedores de basura.

Cabe mencionar que los residuos que son generados en las diferentes reposterías y otros tipos de residuos que son considerados residuos bio-contaminantes, serán almacenados en bolsas rojas, no mezclándose con los residuos comunes (bolsas negras).



## 8.- PLAN DE MONITOREO DE CONTROL DE AGUA

### Objetivo

Evaluar la calidad de agua potable que es utilizada en el área de Producción de alimentos del Departamento de Nutrición del HVLH.

### Alcance

Al personal encargado del monitoreo de la calidad del agua y sólo como información al personal del Departamento de Nutrición del HVLH para que tenga los cuidados necesarios en el momento de la toma de muestras.

### Precauciones de Seguridad a considerar en las evaluaciones de control y Monitoreo.

- Pisos mojados en zonas de toma de muestras
- Caídas y resbalones.
- Uso de señaléticas.
- Desniveles y obstáculos.
- Precaución de residuos por el uso de químicos utilizados en la toma de muestras.
- Descartar residuos sólidos de empaques y envolturas de reactivos, papel toalla, etc.

### Frecuencia

Se recomienda realizar los controles una vez por semana.

### Monitoreo:

A cargo del área de Epidemiología.

### Responsables:

Jefatura del Servicio de Producción y Jefatura del servicio de Tratamiento Dieto terapéutico, ambas jefaturas según sus roles de guardias estarán a cargo de verificar el desarrollo de las actividades de monitoreo de control de calidad del agua realizados por Epidemiología





FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEPARTAMENTO DE NUTRICION HVLH

NOMBRE DEL RESPONSABLE:

ÁREA:

TIPO DE ACTIVIDAD:

ACTIVIDAD REALIZADA	RESPONSABLE	FECHA	HORA DE INICIO	HORA DE TERMINO	FIRMA	OBSERVACIONES
LIMPIEZA						
DESINFECCIÓN						
ETC						

