

DIRECTIVA N° 005 - OESA - HVLH-07

MANEJO DE ALIMENTOS EN KIOSCOS Y CAFETERIAS DEL H.V.L.H

I- INTRODUCCIÓN:

La gran población del Larco Herrera necesitan lugares donde poder adquirir comestibles que no pongan en riesgo su integridad física.

II- FINALIDAD :

La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental según responsabilidad funcional tiene la tarea de proponer y aplicar protocolos para la evaluación higiénica y sanitaria de los diferentes ambientes hospitalarios para recomendar mejoras en los mismos.

III ALCANCES:

Los cuatro kioscos (que según recomendaciones de la DISA no pueden preparar alimentos) y Las dos cafeterías (que si pueden preparar y vender menús).

IV BASE LEGAL

- ✓ Ley General de Salud N° 26842
- ✓ R-M- 615-2003-SA/DM Documentos Microbiológicos de Calidad Sanitaria
- ✓ R.D. N° 047-79-SA/DS Norma y Procedimiento Sanitario.
- ✓ D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Norma Sanitaria para el funcionamiento de responsabilidad y servicios.

V- CONDICIONES DE TRABAJO EN LOS KIOSCOS Y CAFETERIAS

1. El personal que labora debe tener Carnet Sanitario vigente.
2. Todo el personal debe tener uniforme limpio y completos (los trabajadores de los lugares de expendio de alimentos).
3. El cabello recogido con gorro
4. Uñas recortadas
5. Los alimentos envasados que expendan deben tener fecha de caducidad
6. Los alimentos perecibles deberán mantenerse en refrigeración (0c-5°c) y congelados 16°c-18°c
7. Deberán contar con vitrinas de exhibición y protección para los productos
8. La vajilla no deberá estar rajada y deberá lavarse diariamente y conservarse en lugar protegido.
9. La cocina, muebles , paredes y pisos deben mantenerse limpios y desinfectados



14. Ventilación adecuada en los ambientes
15. Se verificará la ausencia de insectos y roedores
16. Deben contar con serIALIZACION EN CASOS DE mismos
17. Contaran con Extinguidores operativos y vigentes
18. Sistema eléctrico debere estar operativo y sin riesgo
19. El Botiquin de primeros auxilios estara ubicado en lugar visible.
20. Las Directivas deberan mantenerse publicadas al igual que los certificados de los cursos a los que asiste.
21. Se dara las facilidades del caso para que el personal de la OESA puedan cumplir con la supervisión quincenal al cabo de la cual se firmará el acta respectiva
22. Toda observación deberá ser corregida a la brevedad.

