



DIRECTIVA 006
CONSERVACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

.- OBJETIVO

La presente directiva tiene como objetivo evitar el riesgo de enfermar por consumir alimentos de dudosa procedencia o mal envasados.

I.- FINALIDAD

Proteger la salud de la población hospitalaria.

II.- BASE LEGAL

- Ley General de Salud N° 26842
- DS.007-98-51 Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas norma necesaria para el funcionamiento de responsabilidad de servicios
- R.D. N°047-79-SD/DS Normas y Procedimientos Sanitario

V.- ALCANCE

Esta directiva será de aplicación en todo el ámbito hospitalario:

- Departamento de Nutrición
- Servicios de Hospitalización
- Damas del Voluntariado
- Capellanía
- Cafeterías y Kioscos

.- DISPOSICIONES GENERALES

Los alimentos envasados deberán:

- Tener registro de DIGESA
- Fecha de vencimiento o caducidad
- No mostrar rotura de los envases
- Tener superficies limpias sin superficies abolladas o con cambios de color
- Permanecer en lugares secos y ventilados
- Conservarse en sitios donde no hallan roedores
- Ser lavados antes de proceder a abrirlos
- Ser consumidos inmediatamente después de ser abiertos