



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 135-2021-DG-HVLH/MINSA

Magdalena del Mar, 15 de noviembre de 2021

Visto; la Nota Informativa N° 213-2021-DNyD-HVLH/MINSA, emitida por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público; por tanto es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N° 001-2005-SA y Decreto Supremo N° 038-2014.SA, se aprobó el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", que norma los requisitos y procedimientos higiénico – sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos al registro sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación y la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas;

Que, a través del Decreto Legislativo N° 1062, se aprobó la "Ley de Inocuidad de los Alimentos", con la finalidad de establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido, los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que, el sub numeral 1.1 del numeral 1 del artículo II del Título Preliminar de la Ley citada en el párrafo precedente, establece que la política de inocuidad de los alimentos se sustenta fundamentalmente, entre otros, en el principio de alimentación saludable y segura, por el cual las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo, el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius; señalando además que la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, es una función de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud"; con la finalidad de proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud; así como establecer los principios generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud;

Que, mediante Resolución Directoral N° 147-2019-DG-HVLH de fecha 07 de octubre de 2019, se aprobó el documento técnico: Manual Programa de Higiene y Saneamiento, para la Elaboración de Raciones de Alimentos del Hospital Víctor Larco Herrera

Que, con la finalidad de describir y detallar los procedimientos aplicados para el correcto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los ambientes donde se preparan los alimentos: la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, ha actualizado el



documento técnico denominado: "Manual Programa de Higiene y Saneamiento para la Elaboración de Raciones de Alimentos"; y a través del documento del Visto, solicita su revisión y/o aprobación correspondiente;

Que, mediante Nota Informativa N° 107-2021-OEPE/HVLH, el Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico del Hospital Víctor Larco Herrera, refiere que el documento técnico denominado: Manual Programa de Higiene y Saneamiento para la elaboración de raciones de alimentos 2021, de acuerdo a la revisión efectuada, cumple con lo indicado en el numeral 6.1.4 Documento Técnico, de las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud", aprobada con Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA. Por lo que cuenta con opinión favorable;

Que, en consecuencia, por convenir a los intereses funcionales institucionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la institución, resulta necesario formalizar su aprobación, mediante la emisión del correspondiente acto de administración;

Con el visto bueno del Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Víctor Larco Herrera; y,

De conformidad con lo previsto 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 técnico: **Manual Programa de Higiene y Saneamiento, para la Elaboración de Raciones de Alimentos del Hospital Víctor Larco Herrera**, que en documento adjunto a fojas Sesenta y Cinco (65), incluido 12 formatos, forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Dejar sin efecto la Resolución Directoral N° 147-2019-DG-HVLH de fecha 07 de octubre del 2019.

Artículo 3°.- Encargar al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera, su implementación y cumplimiento.

Artículo 4°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Hospital Víctor Larco Herrera (www.larcoherrera.gob.pe)

Regístrese y comuníquese

Ministerio de Salud
Hospital Víctor Larco Herrera

.....
Med. Elizabeth M. Rivera Chávez
Directora General
M. P. 24232 R.N.E. 10693

EMRCH/MYRV/
Distribución:

- Departamento de Nutrición y Dietética
- Oficina de Asesoría Jurídica
- Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- Archivo



	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA		
Aprobado por: Jefe de Dpto	Revisado por: Equipo de Inocuidad Alimentaria	Versión: 02	Fecha: octubre 2021	Página 1 de 65

MANUAL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

***Para la Elaboración
de Raciones de alimentos
2021***

ACTA DE COMPROMISO

Suscriben los miembros del Equipo de Inocuidad Alimentaria del Departamento de Nutrición y Dietética del AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera, el presente documento de compromiso y cumplimiento del Plan del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

1. Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria

.....
Lic. en Nutrición

2. Jefe de Inocuidad Alimentaria

.....
Lic. en Nutrición

.....
Lic. en Nutrición

3. Técnicos de Inocuidad Alimentaria

.....
Técnicos en Nutrición



INDICE

INTRODUCCIÓN.....	4
I. FINALIDAD.....	5
II. OBJETIVO.....	5
III. AMBITO DE APLICACIÓN.....	5
IV. BASE LEGAL.....	6
V. CONTENIDO.....	6
5.1 DEFINICIONES.....	6
5.2 PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.....	7
5.3. MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS DE DESINFECCION Y ARTICULOS DE LIMPIEZA.....	9
5.4 CONTROL DE PLAGAS (sanidad ambiental).....	12
5.5 CONTROL DEL AGUA POTABLE.....	16
5.6 CONTROL DE HIGIENE DE SUPERFICIES.....	19
5.7 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE INFRAESTRUCTURA (techos, paredes, pisos, puertas y ventanas y ductos).....	22
5.8 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.....	25
Lavaderos de higienización de manos.....	33
5.9 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE LOS PROVEEDORES.....	34
5.10 CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	35
5.11 CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.....	39
5.12 HIGIENIZACIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES DEL PERSONAL.....	42
VI. RESPONSABILIDADES.....	45
6.1. Verificación del programa de higiene y saneamiento.....	46
6.2. Del agua potable:.....	47
6.3. De superficies.....	48
VII. BIBLIOGRAFÍA.....	51
VIII. ANEXOS.....	51



INTRODUCCIÓN

El Programa de Higiene y Saneamiento es un conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, utensilios, superficies, entre otros, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, u otras materias objetables así como peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos; incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento básico y para la prevención y control de vectores.

Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo, se asocian con el control a través de inspecciones y monitoreo en toda la cadena alimentaria de la elaboración de dietas (completas i/o específicas) en el Dpto. de Nutrición y Dietética.

El transporte de distribución de los alimentos debe acondicionarse teniendo en cuenta los mismos principios higiénico-sanitarios que se consideran para el Servicio de Producción.

La continuidad en la higiene: de los equipos, utensilios, del local, el adecuado estado de salud del personal (Certificado de Sanidad), la correcta presentación y hábitos de higiene del personal (no toser, no manipular con heridas infectadas etc.) ayudan a evitar la contaminación de los alimentos durante su elaboración y consecuentemente evitar las ETAs.

Por todo lo expuesto, se debe aplicar en forma rigurosa el Programa de Higiene y Saneamiento durante la elaboración de las dietas normales y específicas.

El presente manual de Higiene y Saneamiento ha sido redactado para la elaboración de las dietas normales y específicas en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera (HVLH) ubicado en Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Provincia y Departamento Lima. Cuenta con un área construida de 1 500 m².

La implementación del plan de Higiene y Saneamiento permite cumplir los Principios Generales de Higiene (PHG) durante el procesamiento de los alimentos, de esta manera prevenir las Enfermedades de Transmisión Alimentarias (ETA) como: diarreas, fiebre tifoidea, hepatitis, TBC etc.

Este manual ha sido elaborado de acuerdo al "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud" aprobada por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, la "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada por Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA; además por otras normas sanitarias complementarias.



I. FINALIDAD

El Programa de Higiene y Saneamiento ha sido elaborado con la finalidad de describir y detallar los procedimientos aplicados para el correcto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en los ambientes donde se preparan los alimentos.

Política de Inocuidad:

El Departamento de Nutrición y Dietética se dedica a la elaboración de dietas normales y específicas con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico garantizando la inocuidad y la completa satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando por ello con Sistemas de Aseguramiento de la Calidad (BPM y PHS) además con procedimientos de Sanitación que es de conocimiento de todo el personal.

Política de Calidad

El Departamento de Nutrición y Dietética se dedica a la elaboración de dietas normales y específicas buscando la completa satisfacción de los pacientes hospitalizados, trabajando en el desarrollo sostenible del talento humano y la mejora continua de todos los procesos para el fortalecimiento de la Calidad.

II. OBJETIVO

Establecer técnicas adecuada en las actividades de Higiene y Saneamiento con el propósito de garantizar las condiciones óptimas de calidad sanitaria e inocuidad durante la manipulación de los alimentos y prevenir las ETAs.

III. AMBITO DE APLICACIÓN

Específicamente es aplicable a:

- La infraestructura del establecimiento (las áreas y/o ambientes).
- Las instalaciones de los servicios (sistema de red agua, desagüe, eléctricas, gas, aire acondicionado etc.)
- Los equipos y utensilios (de procesamiento y de higiene).
- El personal que labora directa e indirectamente en la producción de las diferentes dietas (normales y específicas), abarcando desde las condiciones de la compra de los alimentos e insumos hasta el consumo de las dietas por los pacientes hospitalizados y del personal asistencial de guardia.

DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

- ✓ RUC : 20159855938
- ✓ Razón Social : AESALUD Hospital Víctor Larco Herrera (VLH)
- ✓ Página Web : <https://www.larcoherrera.gob.pe/>
- ✓ Correo Institucional : informes@hvlh.gob.pe
- ✓ Fecha inicio de actividades : 17 de Junio del 1966
- ✓ Fundación : 1º de Enero de 1918
- ✓ Ubicación : Av. del Ejército 600, Magdalena del Mar, Prov. y Dpto. Lima
- ✓ Director General : Médico Elizabeth Rivera Chávez
- ✓ Teléfono : 261-5303 /261-4907/ 261-5516
- ✓ Capacidad productiva : Aprox. 500 – 600 raciones diaria.
- ✓ Capacidad instalada : 1000 raciones diaria (por los 3 tiempos de comida)
- ✓ Turnos de comidas diarias : Desayuno, almuerzo, comida y cena.
- ✓ Área de terreno del pabellón: 1500 m²



IV. BASE LEGAL

Este manual ha sido elaborado de acuerdo a la:

1. Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano.
2. Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA. Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
3. Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA. Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud.
4. Resolución Ministerial N° 1295-2018-MINSA. Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
5. Decreto Supremo N° 031-2010-SA. Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano" (Título IX.- Requisitos de Calidad del Agua para Consumo Humano).
6. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
7. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM. Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos
8. Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
9. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA. "Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva".
10. Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2".
11. Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius- FAO/OMS. Segunda Edición 1997.
12. Resolución Ministerial N° 1295-2018-MINSA, que aprueba la NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
13. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM. Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos

V. CONTENIDO

5.1 DEFINICIONES

Programa de higiene y saneamiento (PHS):

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, utensilios, superficies, entre otros, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, u otras materias objetables así como peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos; incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Oceel



Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de productos de panadería y pastelería en protección de los consumidores.

Desinfección:

Reducción del número de microorganismos a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento; mediante la aplicación de desinfectantes, previa limpieza e higiene de las superficies a tratar. Garantiza la inhibición de la actividad bacteriana y micótica en las áreas y ambientes tratados.

Desinsectación:

Es la eliminación de distintos insectos o plagas, mediante la combinación de métodos de ataque y barrido complementado con acciones de profilaxis y limpieza en los diversos ambientes del establecimiento, con la finalidad de eliminar fuentes alimenticias y lugares de refugio.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta su consumo final.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Pediluvio: bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso de las áreas de procesamiento, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona. Felpudo sintético humedecido con sustancia desinfectante. Limpia-zuelas.

Insectocutor: Aparato eléctrico con proyección de luz fosforescente, atrae y elimina a los insectos voladores (mosca).

Alimento de alto riesgo: Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensalada de frutas, etc.

Alimento inocuo: Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

Calidad Sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Contaminación: Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.

Contaminación cruzada: Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.

Manipulador de alimentos: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

5.2 PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO



Objetivo

Establecer los métodos o técnicas de limpieza y desinfección a seguir para garantizar y hacer inocuos un ambiente o un objeto para que no represente un factor de riesgo.

Establecer condiciones para prevenir contaminación y las ETAs.

Alcance

Es aplicable a todas las operaciones de limpieza, desinfección y saneamiento a realizarse a la

- La infraestructura e instalaciones de los servicios
- Los equipos y utensilios de proceso de alimentos.
- A los manipuladores de alimentos y personal indirecto.
- Al control de plagas y residuos sólidos.
- Durante el proceso de los alimentos.

Responsable:

El Jefe de Inocuidad

Evaluar el cumplimiento del presente procedimiento.

Elaborar el programa de limpieza y desinfección y saneamiento

Verificar su ejecución.

Técnico de inocuidad

Es el encargado de solicitar con anticipación los productos que se utilizarán en las labores de limpieza, desinfección y/o saneamiento.

Procedimiento:

Etapas de higiene:

- 1° Prelavado
- 2° Lavado
- 3° Enjuague
- 4° Desinfección
- 5° Secado

1. Pre-lavado:

Eliminación de las partículas visibles de alimentos antes de aplicar la solución de limpieza.

Se logra usando agua fría o caliente a presión moderada.

No se debe utilizar agua muy caliente o vapor, debido a que esto puede hacer la limpieza más difícil.

2. Lavado: Puede ser por

Método Remojo

- Inmersión en solución de limpieza.
- La solución de limpieza puede ser en caliente (50°C).
- Puede estar en remojo durante 5 minutos.
- Finalmente se hace el fregado manual con la ayuda de una esponja abrasiva o paño.

Método Spray

- Dispersión de una solución de limpieza en la superficie.
- Este método utiliza un spray con agua caliente o vapor.

Polvos y Pastas Abrasivas

- Se utilizan para remover la suciedad difícil.
- Se requiere que el lavado sea completo
- Tener cuidado de no rayar las superficies de acero inoxidable.



3. Enjuague

La remoción, con agua potable, de todos los restos de las soluciones de limpieza.

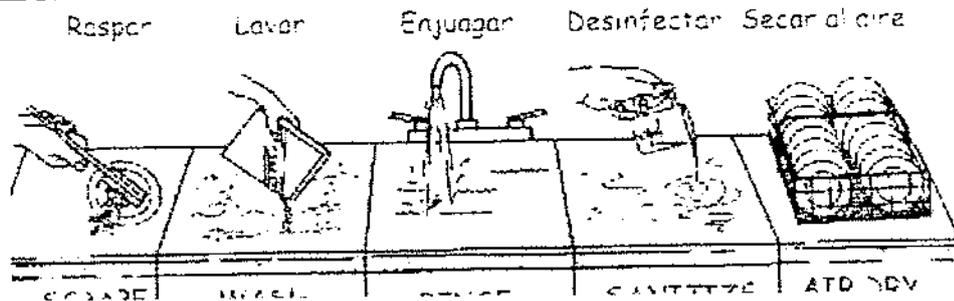
4. Desinfección

Un proceso, ya sea con calor o una concentración de los productos químicos desinfectantes que reduzcan el número de bacterias, incluyendo a los patógenos, a un nivel seguro en los utensilios, los equipos e infraestructura, después de la limpieza.

5. Secado

Por escurrimiento.

En general:



Limpiar una superficie o utensilios con agua y con un producto de limpieza es remover la tierra, el polvo, los restos de alimentos y las grasas de las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc. pero no elimina los gérmenes que pueden causar enfermedades.

Desinfectar una superficie, mesón o tabla de picar, o utensilios es reducir la cantidad de bacterias y otros microorganismos potencialmente más dañinos.

5.3. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE DESINFECCION Y ARTICULOS DE LIMPIEZA

Objetivo

- Asegurar el adecuado manejo y control de los productos químicos de higiene e implementos de limpieza.
- Definir los productos químicos recomendados para la industria alimentaria, las adecuadas condiciones de almacenamiento para evitar la contaminación y la dosificación de uso.

Alcance

El presente procedimiento abarca la totalidad de productos químicos e implementos que pudieran ser utilizados para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios desde la recepción de los alimentos hasta el servido de las dietas normales y específicas a los pacientes hospitalizados.

Responsabilidades

- Personal de limpieza.
- Personal técnico. Es el responsable de ejecutar las actividades de limpieza y desinfección



- Jefe de Inocuidad Alimentaria: Selecciona los productos químicos como detergentes y desinfectantes

Procedimiento

a. Compra de productos químicos

El Jefe de Inocuidad Alimentaria, mediante una lista selecciona los productos químicos como detergentes y desinfectantes solicitando al proveedor la ficha técnica, hoja de seguridad con su respectiva autorización por la DIGESA.

b. Almacenamiento

Los productos químicos tóxicos utilizados para la limpieza, desinfección y control de plagas son almacenados en estantes y en un lugar (con cerradura, exclusivo) aislado de la zona de procesamiento de las dietas. Separado de los almacenes de alimentos, utensilios, empaques o utilería descartable.

Todos los productos químicos tóxicos están rotulado con etiquetas o plumón indeleble, así como los recipientes y demás implementos utilizados para su aplicación.

c. Manipulación y dosificación

El personal técnico es entrenado sobre el uso adecuado de los productos químicos, considerándose la información contenida en la hoja de seguridad.

Las diluciones de los productos químicos tóxicos son preparadas de acuerdo a lo establecido para cada caso.

Los implementos de limpieza son de uso exclusivo para cada área de elaboración, estarán rotulados o serán de un color específico para cada zona.

Los implementos de limpieza, son los adecuados y son cambiados periódicamente para evitar su deterioro.

Cuadro 1 Productos Químicos / Implementos de Limpieza

IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	
Escobillas de cerdas dura	Jaladores
Recogedor	Guantes de color negro de jebe, látex, vinil, etc.
Buzones para residuos sólidos	Hisopo para inodoro
Baides	Limpia- zuelas
Escobillas de plástico.	Dispensadores de jabón líquido y desinfectantes
Paños sintéticos (esponja verde)	Sujetadores de papel toalla
Trapeadores o mochos	Secador de mano eléctrico
DESINFECTANTES/DETERGENTES	
Alcohol yodado.	Desinfectante solución
Alcohol medicinal 70°	Desinfectante solución
Hipoclorito de sodio (comercial lejía)	Desinfectante solución
Detergente industrial	En pasta o granulado
Ácido muriático (ácido inorgánico)	Desinfectante solución



Cuadro 2. Productos Químicos Recomendados Por Sustrato.

SUSTRATO	AGENTES DE LIMPIEZA	DESINFECTANTES
Manos	Jabón líquido	Alcohol de 70°
Equipos	Detergente	Hipoclorito 50 ppm/alcohol 70°
Utensilios de cocina	Detergente	Hipoclorito 50 ppm / alcohol 70°
Pisos	Detergente	Hipoclorito 100 ppm
Paredes/ventanas	Detergente	Hipoclorito 100 ppm
SSH	Detergente	Hipoclorito 200 ppm
Utensilios de limpieza	Detergente	Hipoclorito 200 ppm
Vehículo distribución	Detergente	Hipoclorito 150 ppm
Limpiazuelas	Detergente	Hipoclorito 200 ppm

Preparación De Solución De Hipoclorito De Sodio

Aplicando la fórmula:

$$\text{Mililitros de lejía} = \frac{(\text{litros de agua}) (\text{PPM deseado})}{10 (\% \text{ de lejía})}$$

Cuadro N° 3 Preparación De Solución De Hipoclorito De Sodio

AGUA POTABLE	AGREGAR MILITROS DE LEJIA (Hipoclorito de sodio de 5.25% a 5.5%)			
	50 PPM	100 PPM	150 PPM	200 PPM
Concentración solución				
1 litro	1 ml	2 ml	3 ml	4 ml
2 litros	2 ml	4 ml	5 ml	7 ml
4 litros	4 ml	7 ml	11 ml	14 ml
5 litros	5 ml	9 ml	14 ml	18 ml
10 litros	9 ml	18 ml	27 ml	36 ml
20 litros	18 ml	36 ml	54 ml	72 ml

** ver anexo

Cuadro de distribución de detergente y lejía por pabellón para las 3 comidas diarias.

Cuadro N° 4. Preparación de solución de detergente.



DETERGENTE	AGUA POTABLE
10 gramos	1 litro
20 gramos	2 litros
30 gramos	3 litros
50 gramos	5 litros
100 gramos	10 litros
150 gramos	15 litros

- En un recipiente preparar un volumen conocido de agua potable
- Por cada litro de agua, agregar la cantidad indicada en el cuadro superior, los gramos de detergente indicado, se pesa en una balanza pequeña o gramera.
- Mezclar y agitar bien.
- Mantener el recipiente tapado hasta su uso.

Validación de los desinfectantes y solución de detergentes:

Frecuencia:

Se efectúa cada tres meses la eficacia de las concentraciones de las soluciones de limpieza y desinfección.

5.4 CONTROL DE PLAGAS (sanidad ambiental)

Objetivo

Establecer medidas de prevención para evitar que proliferen las plagas (voladores: moscas, cucarachas, mosquitos, etc. palomas, pájaros) o roedores (ratas, ratones) que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Establecer actividades de saneamiento e higiene con la finalidad de controlar y erradicar las plagas que afecten la calidad higiénica sanitaria tanto de los alimentos en proceso y durante la elaboración de las dietas y prevenir las ETAs.

Alcance

Incluye todas las actividades de sanitización ambiental (desratización, desinsectación y desinfección) que se ejecutan en el interior de la cocina central, comedor y unidades periféricas de nutrición (refectorios).

Aplica también a otras actividades que realiza Epidemiología referentes al control de cualquier tipo de animal doméstico o silvestre (gatos, perros, aves, etc.) que tenga la posibilidad de ingresar al Servicio de Alimentación.

Definiciones

Plaga: Organismo (hongo, planta o animal) que mata, parásita, causa enfermedad o daño.

Rata: es un mamífero, hay 2000 especies, donde la rata común o de alcantarilla. La rata parda o común, se ve fundamentalmente asociada a la presencia humana, viviendo principalmente de sus desechos y basuras.

Peste Bubónica: La peste bubónica es provocada por una bacteria, la Yersinia Pestis. La peste es transmitida al hombre por la picadura de la pulga oriental de la rata,



La pulga introduce miles de bacilos en la piel, que emigran a través de los vasos linfáticos hasta los ganglios linfáticos regionales, donde se multiplican causando la destrucción y necrosis (muerte de un tejido) de la estructura ganglionar.

Mosca: Son agentes de transmisión de una gran cantidad de enfermedades, incluyendo cólera, dengue, disentería, fiebre amarilla, malaria, salmonelosis y fiebre tifoidea.

Cucarachas: Son una plaga doméstica frecuente. La cucaracha adulta común mide aproximadamente 1/2 pulgada (1.27 cm) de largo. Por lo general, éstas viven en las cocinas, cerca de la comida. Pueden vivir en los baños, especialmente cerca de las cañerías y los conductos de calefacción. Durante el día se esconden en grietas. Las cucarachas son más activas en la noche. Son los insectos más difíciles de exterminar.

Plaguicidas: Son productos químicos para controlar o eliminar plagas que causan enfermedades. Entre los que se encuentran los insecticidas que se usan para combatir a los insectos, los fungicidas contra los hongos, los rodenticidas contra los roedores.

Insectocutor: Es un equipo donde los insectos son atraídos por su debilidad por la luz ultravioleta. Al llegar a ellas visualizan (quedando oculto para las personas) en la parte inferior la placa adhesiva y reflectiva por la luz, al acercarse son atrapados intactos por el adhesivo.

Equipos y materiales

Insectocutor

Mallas mosquiteras

Cortinas sanitarias

Plano de estaciones de cebaderos.

Cebaderos con trampas mecánicas con cebo orgánico, trampas de gel, etc.

Responsables

Jefe de Inocuidad Alimentaria

Jefe de Epidemiología mediante las Empresas externas autorizadas en Sanidad Ambiental por la DIGESA (Servicio de desinsectación, desinfección y desratización).

Jefe de Servicios Generales y Mantenimiento (OSGYM)

Frecuencia

Diario: Se supervisa las trampas de roedores y los insectocutores.

Bimestral: Se efectúa la desinsectación, desinfección y desratización.

Prevención

Las plagas proliferan en un establecimiento de diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo.

Todo producto o alimento que ingresa a la cocina será inspeccionado, para verificar que no transporte ninguna plaga; por ejemplo mediante: los alimentos embalados en las cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas. (Infestación de roedores y moscas).

A través de puertas y ventanas desprotegidas

Pueden ingresar cualquier clase de plagas.

- Se colocarán flejes (jebes) debajo de los portones que comuniquen al exterior y a la zona de procesamiento y almacén de alimentos y estas serán mantenidas cerradas durante y después de los turnos de trabajo.
- Las mallas metálicas de todas las ventanas, ductos y puertas serán revisadas de acuerdo al programa y cambiadas si presentaran roturas.



- Aberturas entre paredes, ductos y ventanas: recubiertas con mallas, y selladas con silicona.
- Mantenimiento de limpieza permanente de las zonas de procesamiento de comidas.
- Mantener grifos o caños de agua bien cerrados, evitando fugas.
- Almacenamiento de los alimentos en envases con tapa.
- Los desechos de producción de comidas son evacuados al área de desechos sólidos para su eliminación.
- Serán colocadas tapas metálicas en los buzones de las redes de desagüe, éstas deberán ser revisadas periódicamente y cambiadas al presentarse algún daño.
- Las tapas ciegas (sumideros) de los pisos son mantenidas siempre cerradas.
- Todo material o equipo en desuso (cajas de fruta, cajas de cartón, maderas, recipientes plásticos, papeles, etc.) que pueda servir de refugio de plagas, son eliminados.

Procedimiento

Se supervisa todos los ambientes externos e internos para verificar las posibles entradas y/o madrigueras de roedores ubicando cebaderos.

Se pondrá los cebaderos externamente y las trampas de gel si las hubiera internamente.

Se detallara en un plano la ubicación de los cebaderos así como las trampas de gel.

Se podrá colocar insectocutores o mantener barreras físicas como cortinas, puertas y ventanas cerradas, en los puntos definidos (ingreso y salida del servicio alimentario).

Si se detecta la presencia de un insecto volador, se elimina con alcohol por aspersión, y botar en el tacho de basura. Si hay presencia de muchos insectos se procede a fumigar todo el ambiente.

Mallas

- Revisar las ventanas o ductos de ventilación.
- Las mallas deben estar íntegras y en buen estado de conservación (no rotas).
- En caso de encontrarse rotas, hacer la reparación correspondiente.
- Además preocuparse que podría ser signo del ingreso de alguna plaga. Hacer la correspondiente observación y control de plagas.

Desinsectación, desinfección y desratización

- Realizar con la frecuencia programada y en todos los ambientes del servicio alimentario.
- Se elige el último día de producción, de preferencia por la noche, para que exista más tiempo de ventilación de los productos químicos usados, además para realizar la limpieza general.
- Cubrir en su totalidad los equipos y utensilios con protectores de plástico.
- La empresa contratada procederá a fumigar: techos, paredes, pisos, motores de los equipos (congeladora, licuadora, ventiladora), muebles y perímetro del local.

Estaciones de cebaderos

- Las trampas mecánicas estarán instaladas dentro de una casilla con dos salidas, de tamaño y forma adecuado e identificados por área externa.
- Colocar las trampas armadas con cebos orgánicos (trozos de pan, queso, maíz, galleta, hot dog etc.), para roedores en los puntos definidos (ver anexo) de acuerdo al croquis de ubicación donde se señalan los lugares.
- Revisar diariamente las trampas/cebos, eliminar los roedores atrapados y registrar la ocurrencia.
- El personal de limpieza hace uso del guante negro para el manejo exclusivo de las trampas.



Monitoreo

Responsables

Jefe de Inocuidad Alimentaria, monitorea, personal de Servicios Generales

Parámetros a Monitorear

- Visual: local, equipos y mallas se encuentren limpios y en buenas condiciones.
- Visual: Desinsectación y desratización.

Metodología de Monitoreo

- Revisar que las mallas se encuentren limpias y en buen estado de conservación (no rotas).
- Revisar las instalaciones y ambientes, que no haya presencia de insectos, roedores y otras plagas (palomas, gatos, perros, aves etc.).
- Revisar el llenado del formato correspondiente.
- Se verificará la eficacia del procedimiento mediante observación in situ de insectos y roedores muertos.

Control de sanidad ambiental

De contratarse los servicios de empresas dedicadas a estas actividades se les exigirá sean acreditadas por el Ministerio de Salud y que expidan un informe técnico que sustente el tratamiento efectuado, en el que se especificará lo siguiente:

- Métodos y productos utilizados.
- Certificado de calidad de los productos químicos utilizados autorizados por la DIGESA.
- Nombre comercial, formulación y dosis.
- Fecha, área del lugar de realización del tratamiento.
- Datos de identificación de la empresa.

Registros:

Formato: PHS-VLH-07 Control de plagas.

Formato: PHS-VLH-08 Informe de control de sanidad ambiental

Formato: PHS-VLH- 01 Acciones Correctivas

Programa/cronograma:

PROGRAMA DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA	METODO
Desratización	Programado cada 2- 3 meses como máximo.	Método aplicado por empresas de servicio.
	Colocación de trampas y cambio de cebo	Trampas: cada vez que se encuentre deteriorado.
Desinsectación	Colocación de insectocutores o Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.
Desinfección	Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.

Cuel



CRONOGRAMA ANUAL DE SANIDAD AMBIENTAL (TERCEROS)

ACTIVIDAD	FEB	ABR	JUN	AGOS	OCT	DIC	TURNO
DESINFECCION	21	20	22	24	24	21	NOCHE
DESINSECTACION	21	20	22	24	24	21	NOCHE
REPLICA	28	27	29	31	31	28	NOCHE
DESRATIZACION	X	X	X	X	X	X	DIA

5.5 CONTROL DEL AGUA POTABLE

Objetivo

Definir las actividades a seguir para mantener la calidad sanitaria del agua potable usada en el servicio de alimentación.

Garantizar la salubridad, calidad e inocuidad de los alimentos elaborados.

Alcance

Aplicable a todas las fuentes de abastecimiento de agua potable con que cuenta el Servicio de Alimentación para la elaboración de las dietas, lavado de los utensilios de producción y de los servicios sanitarios.

Responsabilidad

Jefe de Inocuidad Alimentaria: monitorea

Personal de Epidemiología, ejecuta

Frecuencia

Control semestral: análisis físico químico, microbiológico y parasitológico.

Control Semanal: determinación del cloro residual

Descripción

- El servicio alimentario contará con abastecimiento permanente de agua potable proveniente de la red pública, además cuenta con un reservorio de agua potable (02 cisternas superficiales de PVC se encuentran en el jardín exterior), para eventualidades de corte del suministro de agua potable.
- El reservorio de agua potable estará debidamente protegido del medio ambiente, se limpiará y desinfectará cada 30 días como mínimo, según del Programa de Higiene y Saneamiento.
- El agua que se utiliza, tanto para la limpieza de áreas de procesamiento, utensilios y equipos, como para la higiene del personal será potable (0.5 a 1.0 ppm de cloro libre residual).
- Se usará los servicios externos de un laboratorio acreditado para determinar los análisis físico-químico y microbiológico del agua potable.
- El mantenimiento de los reservorios de agua potable lo ejecuta el servicio de mantenimiento de la institución.
- El control de la calidad del agua potable lo ejecuta el departamento de Epidemiología de la institución.




Equipos y materiales

- Kit de Cloro residual
- Vaso transparente

Responsable

El Jefe de Inocuidad Alimentaria, es responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.

El técnico de Epidemiología toma muestras, compara y llena los formatos correspondientes.

Frecuencia

- Mensual
- Semanal (organoléptico) y físico- químico

Procedimiento

El jefe de Inocuidad Alimentaria realiza el:

Análisis sensorial

- Se toma la muestra de agua potable, en el grifo donde se realiza el proceso de cocción, en un vaso transparente limpio y desinfectado.
- Se realiza el análisis sensorial: aspecto, color, olor y sabor.

Análisis físico-químico: Nivel de cloro residual.

- Verificar la medida del cloro residual usando el kit de Cloro. Siguiendo las indicaciones del folleto de fabricación.
- Se toma en el envase del kit, la muestra de agua según la medida indicada, se tapa y homogeniza.
- Se realiza la comparación de color y se anota la ppm correspondiente al color obtenido.
- El resultado se anota en el registro correspondiente.
- En el caso que los niveles de Cloro estén fuera de los valores permitidos, se procede a comunicar al responsable del Servicio de Mantenimiento.
- Se llena el formato de acción correctiva.

Análisis Microbiológico/parasitológico/físico /químico

- El Jefe de Equipo de Inocuidad Alimentaria ordena efectuar los ensayos analíticos en cualquier laboratorio acreditada por INDECOP! o entidades públicas o privadas (de municipalidades, de universidades, de la misma institución, DISA, del Ministerio de Salud, etc.) y los resultados deben estar de acuerdo a lo establecido en el Anexo I y II del D.S. 031-2010-SA (bacterias coliformes totales, E. coli, heterotróficas; huevos de helmintos; metales pesados como plomo, arsénico, mercurio, cadmio, cromo).
- Se comunica con el área de epidemiología del hospital para solicitar el control de calidad del agua potable, se informa sobre los parámetros según norma, se gestiona la información o la realización de los controles microbiológicos, la frecuencia será aprobada por el área responsable de la ejecución del control, pudiendo ser anual. El jefe de inocuidad es el responsable de contar con la información para sustentar la calidad del agua.
- Se llena en el Formato de Control de agua potable.



A: Análisis microbiológico.

Agente microbiano	Unidad	Límite máximo permisible
Bacterias coliformes termo tolerantes o Escherichiacoli.	UFC/100MI a 44,5°C	0 (*)
Bacterias Coliformes totales	UFC/100MI a 35°C	0 (*)
Bacterias Heterotróficas	UFC/MI a 35°C	500
Huevos y larvas de helmintos, quistes y ovo quistes de protozoarios patógenos	Nº/100mL	0
Virus	UFC / mL	0
Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

(*) En caso de analizar por el método de NMP= menor 2,2/mL
 UFC = Unidad formadora de colonias

B: Análisis fisico-químico

Parámetros inorgánicos	Unidad	Límite máximo permisible
Plomo	mg PC L ⁻¹	0,001
Antimonio	mg Sb L ⁻¹	0,20
Arsénico	mg Ar L ⁻¹	0,010
Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
Ph	Valor Ph	6,5 – 8,5
Cloro residual* (Cl ₂)	mg Cl /L	5
olor	-----	Aceptable
Sabor	-----	Aceptable

*mínimo 0,5 mg Cl L⁻¹

Acciones correctivas

Agua Potable no conforme:

- En el caso que los niveles de Cloro estén fuera de los valores permitidos, se procede a corregir con las concentraciones de hipoclorito necesarias en el tanque o reservorio. Pero antes se ordena el corte del suministro de agua.
- Se coordina la inmediata limpieza de la cisterna y tuberías según procedimientos de limpieza y desinfección de cisterna y tuberías de conducción de agua potable a la cocina central.
- Luego de la limpieza se realiza el control del agua según los pasos anteriores.
- Si el nivel de cloro libre residual está por debajo del límite establecido se procederá a suministrar hipoclorito de sodio en las concentraciones adecuadas para llegar al nivel indicado.
- Nuevamente se verifica el cloro residual.
- De haber no conformidad.



Formato: PHS-VLH-01 Acciones Correctivas

Registro

- Formato: PHS-VLH-09 Control de Agua.
- Formato: PHS-VLH -01 Acciones Correctivas.

5.6 CONTROL DE HIGIENE DE SUPERFICIES

Objetivo

Asegurar la correcta limpieza y desinfección de toda superficie que tienen contacto directo o indirecto con los alimentos, para prevenir la contaminación cruzada y evitar las ETAs.

Alcance y campo de aplicación

Infraestructura del local: pisos, paredes y techos

Equipos, maquinarias y mobiliarios

Menaje y utensilios de producción.

Utensilios y artículos de limpieza y desinfección.

Materiales de higienización

- Detergente (granulado o en pasta).
- Paños de limpieza
- Esponja verde
- Escoba de cerda de plástico
- Escobillón
- Jalador
- Solución desengrasante
- Solución desincrustante
- Solución desinfectante de cloro de 50 a 150 ppm.
- Solución desinfectante de alcohol (70°)

Descripción de infraestructura e instalaciones internas

La infraestructura de la cocina central, el comedor y unidades de reposterías consta de un piso. Igual el almacén de artículos de envases, utensilios y menajes de cocina (almacén auxiliar).

- Las paredes y cielo raso deben ser lisos y pintados de color blanco o claro.
- Las uniones de piso pared deben presentar zócalo sanitario de fácil higienización.
- Esta provista de instalaciones eléctricas tipo trifásica, sistema de desagüe y agua potable que ingresa de la red pública.
- Los pisos son lisos con sumideros circulares y lineales rectangular con rejillas.
- Las ventanas y puertas exteriores deben presentar instalaciones adecuadas (barreras) para impedir el ingreso de plagas.
- Todos los ambientes del servicio alimentario deben presentar adecuada ventilación e iluminación.
- Todas las ventanas deben estar protegidas con vidrios y mallas de nylon/ferro, mosquiteras en bastidores desmontables asimismo las trampas de sumideros deben tener cierre hermético que protege e impide el ingreso de plagas.



Los servicios higiénicos, vestidores y duchas deben estar ubicados en un área independiente a las áreas de elaboración de las dietas.

La cocina central está conformada por ambientes adecuadamente distribuidos, de la siguiente manera.

a) Para operaciones relacionadas directamente con alimentos:

- Almacén de materia prima e insumos
Almacén central, Alimentos no perecibles (granos, harinas, conservas etc.)
Cámaras de frío, Alimentos perecibles (verduras, carnes, frutas, lácteos, etc).
Almacén de pan
- Servicio de Producción
Preparación Previa (lavado, seleccionado, fraccionado)
Preparación intermedia (tratamiento térmico, picado-mezclado)
Preparación final (armado de dietas - servido).
- Servicio de servido
Comedores de personal de guardia (1,2)
Unidades Periféricas de Nutrición (Refectorios 13 unidades.)

b) Para operaciones no relacionadas directamente con alimentos:

- Vestidor (02)
- Ambiente de duchas (02)
- Ambiente de S.S. H.H. (03)
- Área de disposición de residuos sólidos.
- Almacén de productos tóxicos y útiles de limpieza.
- Oficina administrativa.
- Almacén de balones de gas propano
- Caseta de vigilancia.

Descripción de equipos/utensilios de producción

Todos los equipos y utensilios que intervienen en el proceso de producción de las dietas son de material acero inoxidable, no corrosivo y de otro material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.

Son fácilmente desarmables/desmontables, que permiten una fácil y eficiente higienización.

Responsables

Personal de limpieza: higieniza las paredes, pisos y cielo raso.

Personal técnico de nutrición: higieniza los equipos y utensilios de producción.

Frecuencia

Diaria, al inicio y finalizar el turno.

Semanal intensivo y minucioso.

Procedimiento

- **Monitoreo**



Responsables

Jefe de Inocuidad Alimentaria

• Frecuencia

Diario

Semanal

Parámetros a Monitorear

Visual: Condición de las superficies de contacto con el alimento.

Condición de superficies de equipos y de infraestructura.

- Limpieza y saneamiento de las superficies de contacto con el alimento.
- Limpieza y saneamiento de las superficies de equipos y de infraestructura.
- El tipo y la concentración de desinfectantes que utilizaron.

Metodología de Monitoreo

Observación minuciosa de las superficies (parte interna y externa) que se encuentren en buenas condiciones (no grietas o daños) y limpias sin ningún residuo de alimentos u otros objetos.

Medidas Correctivas

- Si no ha realizado la limpieza y desinfección en forma correcta volver a realizar el procedimiento.
- Si la concentración de desinfectante no se encuentra correcta, revisar el equipo y realizar la limpieza nuevamente.

Registros.

Formato: PHS-VLH -03	Higiene de equipos y utensilios
Formato: PHS- VLH -04	Higiene de vehículo de distribución
Formato: PHS-VHL-05	Higiene de Ambientes
Formato: PHS-VHL -01	Acciones Correctivas

Verificación

Responsable

Jefe de Inocuidad alimentaria

Por terceros, laboratorios.

Frecuencia

Semestral (externo)

Mensual (interno)

Metodología

Anual: Análisis microbiológicos: de superficies inertes y vivas, de ambientes.

Mensual (auto inspección).

Registros

Formato: PHS-VHL-11	Auto inspección PHS (Ficha Eval. Sanitaria)
Formato: PHS-VHL -12	Verificación Microbiológica del PHS

Chief



5.7 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACIÓN DE INFRAESTRUCTURA (techos, paredes, pisos, puertas y ventanas y ductos)

Objetivos

Establecer el procedimiento adecuado para la higienización de la infraestructura.

Mantener la infraestructura del local en buen estado de conservación e higiene.

Alcance

Involucra las estructuras físicas como: pisos internos de producción y del patio, paredes, puertas, techos externos, cielo raso, ventanas, ductos de ventilación de todas las áreas de la cocina central, comedores y unidades periféricas de nutrición (refectorios).

Responsables

El Jefe de Inocuidad Alimentaria, es el responsable de verificar la correcta aplicación de este procedimiento.

Personal de limpieza (exclusivo).

Herramientas y materiales

Escobillón de cerdas negras gruesas

Escobas de cerdas gruesas de plástico

Escalera tipo tijera.

Recogedor

Jaladores

Baldes

Paños

Estropajo

Recipientes con aspersores de 500 mililitros

Productos químicos

Solución de detergente.

Solución desinfectante, concentración de 100 ppm.

Frecuencia

Diaria:

Al inicio del turno se higieniza las paredes de la parte baja, puertas y los pisos.

Semanal:

Higienización de pisos a máquina, paredes, y puertas.

Mensual:

Techo y cielo raso, ventanas y ductos.

Durante la producción:

En caso que se manche el piso o pared puede ser trapeado para no arrastrar el polvo.

Recoger los residuos con ayuda del recogedor

Procedimiento

El personal de limpieza deberá proceder de la siguiente manera:

- Los implementos de limpieza serán exclusivos por cada zona donde se higieniza.



- Se preparará un balde con solución detergente y otro balde con solución de hipoclorito de sodio el contenido se colocará en recipientes con aspersores de 500 mililitros de capacidad.

Techos y cielo raso

- Retirar o cubrir con plástico los equipos, utensilios y mesas donde se ejecutará la limpieza.
- Con la ayuda de una escalera llegar hasta el techo y con un escobillón de cerdas retirar la tierra, polvo, telas de araña, etc., tratando de llegar a las esquinas y zonas menos accesibles.
- Posteriormente sacar los plásticos que cubren los equipos, utensilios y mesas o devolverlos a su sitio.
- Para culminar, barrer el piso eliminando la basura y polvo con la ayuda de una escoba de cerdas de plástico y un recogedor.

Ventanas

- Con la ayuda de una escalera llegar hasta las zonas altas.
- Con un paño retirar el polvo, grasa y suciedad presente en las ventanas.
- Aplicar solución de detergente por aspersion y refregar las ventanas con la ayuda de un paño.
- Enjuagar el paño en un balde con abundante agua, hasta eliminar el detergente
- Adicionarle solución limpia vidrios.
- Con un estropajo de nylon, hacer movimientos circulares e ir esparciendo la solución limpia vidrios, hasta su total aplicación.
- Aplicar solución desinfectante (hipoclorito de sodio 100 ppm).
- Dejar secar

Bastidores con mallas mosquiteras

- Desmontar el bastidor que sujeta la malla.
- Limpiar con un paño seco retirando el polvo.
- Sumergir en solución de detergente.
- Enjuagar.
- Orear
- Luego colocar al su respectivo lugar.

Puertas y cortinas sanitarias

- Retirar el polvo y la tierra empleando un paño de arriba hacia abajo.
- Aplicar solución detergente con el aspersor y refregar la superficie de la puerta empleando el paño.
- Lavar el paño en solución detergente, enjuagarlo en un balde que contenga agua limpia.
- Repetir la operación de enjuague, cuantas veces la situación lo amerite.
- Desinfectar con la solución de hipoclorito de sodio, con la ayuda de un aspersor y un paño limpio.
- Dejar secar.

Pisos

- Retirar todo tipo de equipo movable antes de iniciar el proceso de limpieza.
- Barrer los pisos con ayuda de una escoba de plástico y retirar los sólidos con ayuda de un recogedor.
- Refregar los pisos con la ayuda de un escobillón plástico, de preferencia con agua caliente y solución de detergente hasta eliminar restos de residuos orgánicos y grasa. Asegurar la aplicación del detergente en toda la superficie.
- Proceder a retirar la solución de detergente con el jalador de piso, luego enjuagar con abundante agua limpia
- Repetir la operación de enjuague del piso, hasta retirar totalmente la solución de detergente.

acel



- Aplicar solución desinfectante de cloro de 100 ppm o agua caliente mayor de 80 °C difuminarlo en el piso.
- Finalmente retirar el exceso de líquido, utilizando jaladores de agua.
- Dejar secar.

Canaletas de los sumideros y rejillas

- Levantar y sacar las rejillas, remover todos los residuos de alimentos, así como restos de suciedad.
- Escobillar enérgicamente el canal y rejillas con ayuda de solución de detergente
- Aplicar abundante agua y verificar que el agua circule sin dificultad.
- Agregar la solución desinfectante de cloro de 100 ppm o agua caliente mayor de 80 °C.
- No enjuagar.
- Colocar la rejilla en su lugar.

Paredes

- Con la ayuda de una escalera llegar hasta la parte más alta y con un escobillón de cerdas retirar la tierra, polvo, telas de araña, etc., tratando de llegar a las esquinas con el techo y zonas menos accesibles.
- Siempre limpiar de arriba hacia abajo, para evitar levantar polvo.
- Refregar las paredes con ayuda de un paño húmedo con solución detergente, hasta que no queden residuos de polvo, tierra o grasa y con un escobillón para lugares donde sea inaccesible.
- Se procederá a enjuagar con agua y ayuda de un paño, retirando de esta manera toda la presencia de detergente.
- Desinfectar con un paño embebido de una solución de hipoclorito de sodio
- Dejar actuar por 10 minutos
- Dejar secar.

Monitoreo

Responsable

Jefe de Inocuidad Alimentaria

Frecuencia

Diario

Semanal

Acciones correctivas y preventivas

El jefe de Inocuidad Alimentaria inspeccionara que la higiene se haya realizado de manera efectiva, de evidenciar que no se ha realizado en forma correcta, llamará la atención verbalmente al personal y solicitará vuelva a realizar limpieza de la zona.

Si no ha realizado la limpieza y desinfección en forma correcta volver a realizar el procedimiento.

Si la concentración de desinfectante no se encuentra correcta, revisar y realizar la desinfección nuevamente.

Registros.

Formato: PHS- VLH-05 Control de higiene de Ambientes

Formato: PHS-VLH -01 Acción correctiva



5.8 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Objetivo

Establecer las actividades adecuadas de limpieza y desinfección de las vajillas, utensilios y equipos que van a estar en contacto con los alimentos.

Mantener en condiciones de inocuidad y sanidad toda superficie que va a estar en contacto con los alimentos, disminuyendo el riesgo de contaminación cruzada y prevenir las ETAs.

Alcance

El procedimiento de higienización aplica a todas las vajillas, utensilios y equipos que van a estar en contacto con los alimentos en toda la cadena alimentaria para la elaboración de las dietas: desde la recepción de los alimentos hasta la distribución y consumo por los pacientes hospitalizados.

Responsables

- Jefe de Alimentación y Jefe de Tratamiento dieto-terapéutico, responsables de la supervisión y verificación de que los trabajos de higienización en el área de cocina y refectorios.
- Todo personal técnico de nutrición que se vea involucrado directa o indirectamente en la elaboración de las dietas.

Materiales

- Carteles de señalización en cada zona de preparación
- Carteles de procedimientos de higiene por equipo/utensilio
- Esponja verde
- Frasco con boquilla de aspersion
- Estropajo de nylon
- Secadores de uso exclusivo
- Escalera

Productos químicos

- Desengrasante
- Solución de detergente
- Solución desinfectante: hipoclorito de sodio de 50 ppm.

Frecuencia

Diario: 03 veces

La higienización en el área de cocina central, los comedores y unidades periféricas de nutrición (refectorios) se realizarán diariamente en los 03 tiempos de comida y cada vez que el caso lo amerite.

Semanal

Los equipos en forma más minuciosa.

RELACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA-COMEDOR	
Anaqueles de cocina general	Horno Microonda
Anaqueles de comedor	Licadora industrial 1
Balanza digital de mesa	Licadora industrial 2
Balanzas de plataforma digital	Mesas móvil, mesadas fijas



Balanzas de plataforma digital	Mesas de cocina general
Cámara frigorífica de carnes	Mesas y sillas de comedor
Cámara frigorífica de verduras/frutas	Moledora eléctrica de carne
Cafetera chico	Ollas de cocina dietas
Campana extractora , dietas	Ollas de cocina general
Campana extractora , cocina	Peladora de tubérculos
Bandejas,	Pozas de lavado
Platos, tazas, vasos	Refrigeradora
Coches auxiliares 03	Sartén industrial volcable
Coches térmico de distribución (13)	Secadora de manos
Cocina a gas 2 (3 quemadores)	Tablas de picar
Cocina a gas 2 (4 quemadores)	Portavajillas
Cocina a gas 1 (4 quemadores + horno)	Utensilios de cocina
Dispensador de papel y jabón líquido	Ventiladores de pared
Dispensador de jabón líquido	Lámparas de emergencia

Procedimiento

Lavaderos de producción (poza)

- Desocupar de todo resto de residuo sólido de alimentos y mantener el grifo de agua cerrado.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro), refregar con una esponja abrasiva (verde) las superficies interiores y exteriores del compartimiento incluido el grifo y los soportes.
- Retirar el detergente con abundante agua potable, aplicar desengrasante dado el caso, dejarlo actuar por espacio de 10 minutos
- Retirar con abundante agua limpia el desengrasante.
- Aplicar solución desinfectante (hipoclorito de sodio de 50 ppm).
- Enjuagar.

Mesa de trabajo / anaquel

Al inicio del turno

Desinfectar con solución de hipoclorito de sodio 50 ppm. con la ayuda del aspersor o un paño o agua caliente (mayor de 80°C).

Al finalizar el turno

- Retirar los residuos de alimentos visibles, adheridos en la superficie y debajo de ella, también en los parantes (patas), mediante el uso de una esponja abrasiva (verde) sin aplicar ningún producto de limpieza.
- Enjuagar con agua hasta eliminar todo residuo.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro), o desengrasante mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde). Sea cual sea la forma de aplicar el producto desengrasante se deberá considerar el tiempo de aplicación y la concentración del producto.
- Enjuagar con agua hasta eliminar la solución de detergente.
- Aplicar solución de hipoclorito de sodio 50 ppm / agua caliente (mayor de 80°C).
- Enjuagar y dejar secar.

Vajillas (vasos, tazas, bandejas, jarras, platos etc.)

- Preparar el lavadero con agua (este debe estar higienizado y presentar su tapón).



- Preparar adecuadamente las soluciones de detergente (10 gr/litro), y de desinfección en depósitos separados.
- Retirar los residuos de las vajillas y depositar dentro del contenedor de residuos de sólidos correspondiente (común o biocontaminados)
- Colocar las vajillas en el escurridor de punto de entrada de utensilios usados
- Sumergir las vajillas en el depósito que contiene una solución de detergente, refriegue vigorosamente con una esponja verde.
- Luego se colocara la vajilla en la poza de enjuague.
- Mantener el grifo de agua abierto.
- Después del enjuague se procederá a la desinfección, se podrá utilizar cualquiera de estos métodos:
Contacto durante 30 segundos en solución desinfectante de hipoclorito de sodio 50 ppm (lejía)
Contacto durante 30 segundos con agua a temperatura mayor de 80 °C.
- Finalmente se colocara en el escurridor de salida del lavadero.
- Las vajillas limpias y desinfectadas, se dejaran secar a medio ambiente, en posición invertido, para que escurra el agua.
- Se deben almacenar en un lugar seguro para evitar la contaminación cruzada.
- En el caso de los cubiertos estos se deberán pulir, después del secado con un secador limpio de uso exclusivo y se deben almacenar en un recipiente cerrado hasta su uso.

Tablas de picar y cuchillos

Diario

- Eliminar los residuos de alimentos adheridos en la superficie.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva
- Enjuagar con agua hasta eliminar todo el detergente.
- Dejar sumergido en la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 100 ppm (hasta el día siguiente).
- Al día siguiente, enjuagar y usar.

Utensilios de producción

(Cuchillos de cocina, cucharones, palas, pinzas, coladores, peladores, etc.)

- Colocar los utensilios en el escurridor de recepción de utensilios usados.
- Colocar en la poza de lavado.
- Tener un depósito con una solución de detergente (10 gr/litro).
- Se deberá refregar vigorosamente con una esponja (verde) embebida con la solución de detergente, para remover los restos de alimentos adheridos.
- Luego se procederá a colocar los utensilios en la poza, el cual contendrá agua limpia.
- Mantener el grifo abierto para enjuagar.
- Finalmente se colocaran los utensilios en un depósito con solución de desinfección.
- Contacto durante 30 segundos en solución desinfectante de hipoclorito de sodio (lejía) de 50 ppm.
- Dejar secar a medio ambiente.
- Colocar los utensilios en su respectivo lugar, evitando la contaminación cruzada.
- Al inicio del turno desinfectar con desinfectante o con agua caliente (mayor de 80°C).

Recipientes de producción

(Ollas / sartenes manuales / baldes / jarras/ bandejas/ tapers grande etc.)

Refrigeradora (de acero inoxidable)

- Eliminar los residuos adheridos en la superficie interna y externa, tapas, asas.



- Enjuagar con abundante agua.
- Lavar con solución de detergente (10 gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde). Realizar el mismo proceso en la parte externa.
- Debe estar ligeramente caliente. Caso sartén de mano
- Enjuagar con agua al final.
- Desinfectar con agua caliente (mayor de 80°C) u otro desinfectante.
- Si se usa desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm, dejar actuar por 5 minutos.
- Enjuagar y dejar escurrir invertido.
- Guardar invertido en el lugar que le corresponde.
- Apagar, luego desconectarla de la corriente eléctrica
- Retirar los productos alimenticios almacenados.

Limpieza interior

- Retirar las rejillas colocarlas en el lavadero, a continuación, se seguirá el ciclo de lavado, enjuague y desinfección
- Con ayuda de un paño de limpieza retirar restos de alimentos de la parte interior, de los sellos de goma de las puertas.
- Aplicar con un aspersor solución detergente (10 gr/litro), en la parte interior y refregar con ayuda de una esponja verde, eliminado todo tipo de mancha o derrame.
- Retirar toda la solución detergente con agua y ayuda de un paño limpio, repetir la operación hasta eliminar todo exceso de detergente.
- Aplicar con un aspersor solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 50 ppm.), esparcir con ayuda de un paño.
- Retirar toda la solución desinfectante con agua y ayuda de un paño limpio.
- Dejar secar.

Limpieza exterior

- Limpiar el polvo que hay encima del refrigerador.
- Aplicar solución detergente (10 gr/litro) en la parte exterior de la refrigeradora, refregar con una esponja verde. Especialmente las puertas y asideras.
- Enjuagar con paño limpio, retirando todo el detergente.
- Aplicar con un aspersor solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 50 ppm.), esparcir con ayuda de un paño.
- Retirar toda la solución desinfectante con agua y ayuda de un paño limpio,
- Dejar secar.
- Retornar los alimentos extraídos.
- Enchufar a la toma corriente y dejar encendido.

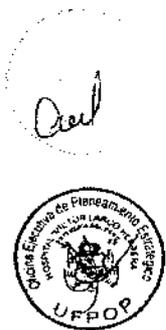
Cámaras de frío

Frecuencia: dos veces a la semana

Avisar al técnico de almacén, apagar el suministro de las maquinas térmicas correspondiente a las cámaras de frío.

Techo, Pared y puerta

- Retirar los anaqueles y los recipientes con alimentos.
- Aplicar solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde).
- Limpiar con agua: Eliminando la suciedad (especialmente de las esquinas) de la puerta, los jebes de la puerta (empaquetaduras), manijas y paredes laterales con ayuda de una esponja o paño.
- Enjuagar con agua hasta eliminar todo residuo de suciedad y detergente.



- Aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 50 ppm. con ayuda del aspersor o un paño humedecido.
- Dejar aplicar por 10 minutos.
- Secar con un paño limpio.
- Nota: tener precaución con los dispositivos del sistema de frío.

El piso

- Barrer todo residuo sólido visible.
- Con el jalador eliminar el líquido.
- Aplicar solución de detergente mediante el uso del trapeador.
- Enjuagar con abundante agua.
- Con el jalador eliminar el líquido.
- Aplicar solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 100 ppm.
- Dejar aplicar por 10 minutos.
- Secar con el trapeador

COCINAS A GAS

Diario/semanal

- Cerrar las perillas de encendido.
- Retirar toda vajilla de las hornillas.
- Eliminar los residuos adheridos en la superficie interna y externa, en las rejillas de la hornilla, las parrillas y en los soportes (patas).
- Enjuagar con agua.
- Lavar con solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde).
- Enjuagar con agua.
- Dejar seco.

Campana extractora

- Apagar la llave térmica de la campana extractora correspondiente
- Internamente desmontar y retirar los paneles filtros, colocarlas en escurridero de utensilios sucios, retirar los residuos de grasa de estas, con la ayuda de un paño húmedo o esponja abrasiva (verde).
- Lavar con abundante detergente, retirando la grasa acumulada, luego proceder a aplicar desengrasante dejar que actúe por espacio de cinco minutos, con un paño eliminar los residuos de grasa
- Proceder al enjuague y desinfección de los paneles filtros.

Parte interna y externa de la campana.

- En las superficies de la campana, con la ayuda de un paño aplicar solución detergente (10gr/litro), hasta eliminar todo tipo de suciedad.
- Con un paño limpio retirar la solución detergente, lavar y enjuagar el paño las veces necesarias eliminando el detergente
- Aplicar desengrasante, dejar que este actúe por espacio de cinco minutos, con un paño eliminar los residuos.
- Dejar secar



- Proceder a colocarlos accesorios desmontables.

Campana extractora (Ductos y sistema de extracción)

- El proceso de higienización de los ductos de la campana extractora será realizado por empresas especializadas en el tema,
- Con programación previa el mismo quedara establecido en un cronograma.

Licuadaora doméstica

- Agregar una taza de agua tibia al vaso de la licuadora, tapar y encender por unos segundos.
- Luego agregar solución detergente, vuelva a tapar y mezcle, después apáguela.
- Elimine los residuos.
- Luego desenchufe la licuadora del tomacorriente.
- Desmontar previamente las piezas básicas del vaso para que la limpieza y desinfección sean profundas.
- Proceder a limpiar con abundante agua para eliminar todo resto de alimento sólido adherido en la tapa, las cuchillas y accesorios.
- Aplicar solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde) eliminando toda materia orgánica pegada (especialmente de las esquinas y rebordes).
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo residuo orgánico y detergente.
- Realizar el mismo proceso de higiene en la parte externa de la base de la licuadora. Teniendo cuidado la parte eléctrica del motor.
- Aplicar solución desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm. Secar.
- Vuelva a ensamblar la unidad en el vaso, vuelva a colocar el vaso en la base de la licuadora.
- Dejar tapado hasta nuevo uso.
- Al inicio de cada uso desinfectar.

Licuadora industrial

Frecuencia: Diario

- Agregar medio balde de agua tibia, a la tolva de la licuadora tápelo y enciéndala por unos segundos.
- Proceder a eliminar los residuos sólidos, volcando la tolva de la licuadora.
- Luego desenchufe de la toma corriente de la licuadora.
- Aplicar solución de detergente (10 gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde) eliminando toda materia orgánica pegada (especialmente de las esquinas y rebordes).
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo residuo orgánico y detergente.
- Realizar el mismo proceso de higiene en la parte externa y de la base de la licuadora.
- Tener cuidado la parte eléctrica del motor.
- Proceda a limpiar con una esponja verde embebida con solución detergente, la base de la licuadora, el control rotativo o botones de velocidad y el cable.



- Enjuagar, hasta retirar el exceso de detergente
- Aplicar solución desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm.
- Dejar secar.
- Guardar la licuadora con la tapa entreabierta
- Al inicio de cada uso desinfectar.

Horno microondas

- Desenchufar el tomacorriente del microonda.
- Plato de cristal y el soporte aro giratorio
- Desmontar el plato de cristal y el soporte aro giratorio.
- Con la ayuda de una esponja verde embebida con solución detergente (10 gr/litro) frotar enérgicamente, hasta eliminar residuos de materia orgánica.
- Enjuagar, luego desinfectar,
- Finalmente colocarlo en el escurridero
- Dejar secar.
- Del horno microonda
Elimine las manchas y salpicaduras del interior y exterior del horno con un paño remojado con detergente (10 gr/litro).
Enjuague con un paño humedecido, repetir la operación las veces que sea necesario hasta eliminar la solución de detergente.
- Dejar secar
- Proceder a colocar el plato de cristal y el soporte aro giratorio en su lugar.

IMPORTANTE

- ✓ No vierta agua en los orificios de ventilación.
- ✓ No utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.
- ✓ Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
 - No se acumulen restos de alimentos.
 - La puerta cierre correctamente.

Moledora de carne

- Encender unos minutos para eliminar restos de alimentos del molino
- Apagar
- Desenchufar del tomacorriente.
- Desmontar previamente las piezas básicas para que la limpieza y desinfección sean profundas.
- Proceder a limpiar con abundante agua para eliminar todo resto de alimento sólido adherido en los accesorios.
- Aplicar solución de detergente (10gr/litro) mediante el uso de un paño o esponja abrasiva (verde) eliminando toda materia orgánica pegada (especialmente de las hendiduras).
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo residuo orgánico y detergente.
- Realizar el mismo proceso de higiene en la parte externa. Teniendo cuidado la parte eléctrica del motor.
- Aplicar solución desinfectante hipoclorito de sodio de 50 ppm.
- Secar.
- Vuelva a ensamblar las piezas básicas del molino.



- Dejar tapado hasta nuevo uso.
- Al inicio de cada uso desinfectar.

Coches térmicos y auxiliares

- Se procede a pasar trapo húmedo con solución de detergente (10gr/litro) partes internas y externas, las puertas, las hendiduras.
- Volcar de costado para higienizar la parte baja exterior y las ruedas (garruchas).
- Se enjuaga con trapo húmedo varias veces hasta eliminar todo el detergente
- Se desinfecta con trapo sumergido en agua clorada al 50 ppm.
- Se deja orear por 10 minutos.
- Secar.

Balanzas

Se tiene:

01 Balanza digital de plataforma.

01 Balanza digital de mesa.

- Desconectar del tomacorriente.
- Eliminar los restos de alimentos o de polvo que se encuentran en la plataforma/platillo con la ayuda de un paño húmedo sumergido en solución de detergente muy suavemente, de igual manera el resto de la superficie expuesta.
- La parte de la pantalla de vidrio, limpiar con mucho cuidado.
- Se enjuaga con paño sumergido en agua hasta eliminar el detergente.
- Se desinfecta con hipoclorito de sodio de 50 ppm. Se deja actuar por unos segundos
- Luego se seca con otro paño.
- Se guarda apagado y tapado.

Bolsa de pan y secadores de tela

Deben ser de uso exclusivo, mantenerse higienizados, en perfecto estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.

Deben guardarse limpios en depósitos cerrados designados exclusivamente para este uso, los cuales deberán también estar en perfecto estado de conservación e higienización es decir, libre de polvo y humedad.

Frecuencia

La higienización de los secadores de utensilios de cocina se realizará diariamente y cada vez que sea necesario

Procedimiento

- Dejar remojando en una solución de detergente (10 gr/litro) caliente por espacio de 10 a 30 minutos.
- Refregarlos hasta retirar los residuos de alimentos.
- Enjuagar con agua, hasta retirar todo el exceso de solución detergente.
- Realizar la desinfección sumergiendo por espacio de 10 min. en la solución de hipoclorito de sodio a 50 ppm.
- Dejar secar al medio ambiente en una zona limpia donde no se contamine.



- Después del secado, colocar en los recipientes dispuestos para su uso exclusivo y taparlo.
- Se controlará visualmente que los secadores, los boísones y los depósitos de almacenamiento se encuentren en condiciones de óptimas de higiene.

Dispensador de jabón líquido-desinfectante y de papel toalla

- Con un paño húmedo limpiar los restos de suciedad de la parte externa
- Retirar manualmente residuos adheridos.
- Con paño y solución detergente limpiar, luego retirar con paño húmedo
- Pasar con paño y solución desinfectante
- Orear.

Artículos e implementos de limpieza

Diario

- Se traslado todos los utensilios (escobas, recogedores, tachos, trapeadores, baldes, Limpiazuelas, etc.) a la poza exclusiva de lavado de materiales de limpieza que se encuentra fuera del servicio alimentario.
- Enjuagar los implementos con agua y retirar la suciedad con ayuda de una esponja rugosa.
- Sumergir los implementos en una solución de detergente y fregar.
- Enjuagar con abundante agua.
- Dejar sumergido en una solución de hipoclorito de sodio 150 a 200 ppm 10 minutos.
- Dejar secar.
- Caso de recipientes y tachos guardar invertidos hasta nuevo uso.
- Caso las escobas de cerdas, recogedores, jaladores, dejar colgados.
- Los trapeadores dejar estirados para que se sequen al medio ambiente.

Limpiazuelas

Al inicio del turno

- De cada jornada de trabajo colocar pisos de jebe áspero sumergidos en una solución de 150 ppm de hipoclorito de sodio, cambiando la solución las veces que sea necesario.

Al final del turno

- Vaciar los recipientes de las limpiazuelas
- Lavar con agua y detergente, escobillar tanto el jebe áspero y la bandeja.
- Enjuagar con abundante agua.
- Colocar las limpiazuelas en el lugar correspondiente.

Lavaderos de higienización de manos

- Retirar los residuos y pre lavar con agua
- Agregar detergente (10 gr/litro) y con una esponja refregar hasta retirar la suciedad incluido en el grifo.
- Enjuagar con abundante agua
- Preparar solución desinfectante de hipoclorito de sodio 150 a 200 ppm y pasar empleando paño absorbente.
- Orear.
- Mantener los dispensadores de toallas y de jabón líquido desinfectante que estén conforme (cantidad necesaria para su uso).

Insectocutor (proyeccion)

- Apagar el equipo y desenchufar.
- Con la ayuda de una escalera subir y levantar la rejilla de protección del fluorescente



U.V.

- Retirar la bandeja que contiene la lámina.
- Eliminar la lámina llena de insectos, limpiar la bandeja y colocar una lámina nueva en la bandeja.
- Colocar la bandeja y bajar la rejilla
- Pasar con un paño húmedo para quitar el polvo adherido.
- Luego pasar con otro paño con alcohol.
- Dejar orear 10 a 15 minutos.
- Enchufar y
- Prender el equipo.

Ventiladores/extractores

Semanal

- Se apaga el interruptor
- Se limpia con trapo húmedo para quitar el polvo de las hélices, las estructuras de soporte y la canastilla de protección
- Luego aplicar solución de detergente mediante el uso de un paño
- Se enjuaga con trapo sumergido en agua hasta eliminar el detergente.
- Se desinfecta las hélices de los ventiladores/extractor.
- Finalmente montar las estructuras móviles del aparato.
- Dejar secar.
- Enchufar y encender el interruptor eléctrico.

Fluorescentes y protectores

- Desconectar la caja general de iluminación de la zona a limpiar.
- Retirar todos los protectores plásticos de los fluorescentes y con la ayuda de una brocha limpia de uso exclusivo de tamaño pequeño eliminar el polvo impregnado en los fluorescentes y protectores de fluorescentes.
- Trasladar los protectores hacia el lavadero de limpieza, aplicar una solución de detergente con una esponja verde y enjuagar con agua.
- Desinfectar con la solución de hipoclorito de sodio empleando un paño y enjuagar hasta eliminar el exceso de solución detergente
- Finalmente dejar secar los protectores.
- Colocar los protectores en cada fluorescente.
- Conectar la caja general de luz de la zona.

5.9 PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACIÓN DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE LOS PROVEEDORES

Objetivo

Establecer las actividades de control sanitario de los vehículos de transporte de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

Alcance

El presente instructivo involucra a todos los vehículos de transporte de alimentos e insumos de los proveedores que ingresan al servicio de alimentación de la institución.

Responsable

- El jefe de Inocuidad Alimentaria, verifica el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección de las unidades de transporte de los proveedores.
- Chofer transportista, cumplir con los requerimientos higiénico sanitarios sobre transporte

Cacerol



y manipuleo de alimentos.

Frecuencia

En cada ingreso y recepción de los alimentos.

Procedimientos

Inspección de los vehículos de transporte o furgón

- Los vehículos de transporte de alimentos e insumos de los proveedores deberán ser diseñados de tal modo que no permitan la acumulación de restos de alimentos, materia orgánica y suciedad.
- Las carrocerías tipo furgón deberán ser construidas en material resistente y las superficies internas revestidas con material de calidad alimentaria y de fácil higienización.
- En la inspección de los vehículos de transporte se deberá verificar la higienización de la carrocería en general, el interior de la cabina del chofer y del furgón.
- El furgón de los vehículos de transporte de alimentos deberá ser cerrado herméticamente, para evitar la entrada de todo tipo de plaga y contaminación proveniente del medio ambiente que pueda contaminar el alimento.
- Caso necesario por el tipo de alimento perecedero mantener la cadena de frío.

Condiciones del personal

- El personal estibador de alimentos de las empresas proveedoras deberá seguir las indicaciones dispuestas en la norma vigente sobre manipuladores de alimentos.
- Se deberá verificar mediante controles insitu los procedimientos de higienización y control de plagas.
- Se evalúa la higiene del chofer transportista o manipulador de los alimentos.

Medidas Correctivas

Si no ha realizado la limpieza y desinfección en forma correcta emitir un aviso documentado al proveedor de alimentos.

Registros

Formato: PHS-VLH-04 Higiene De Vehículo de transporte del Proveedor

Formato: PHS-VLH-01 Acciones Correctivas

5.10 CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Objetivo

Establecer los hábitos higiénicos, tipo de vestimenta y estado de salud de los manipuladores de alimentos de la empresa para evitar la contaminación cruzada y la producción de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

Campo de aplicación

Se aplica a todo personal que ingrese a las áreas de procesamiento durante las horas de producción de las comidas y que laboran directa e indirectamente en el Dpto. de Nutrición y Dietética.

Se aplica a los manipuladores de alimentos que laboran desde la recepción de los alimentos hasta la distribución y servido de las dietas a los pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia.

Definiciones

ETA: enfermedades transmitidas por los alimentos.



Fiebre Tifoidea: es una enfermedad infecciosa producida por **Salmonella Typhi**, o **Salmonella paratyphi A, B o C**, bacterias del género *Salmonella*. Su reservorio es el humano, y el mecanismo de contagio es fecal-oral, a través de agua y de alimentos contaminados con materia fecal.

Hepatitis A: Enfermedad que puede causar la muerte por consumir alimentos no inocuos. La hepatitis A se propaga normalmente cuando una persona ingiere materia fecal - incluso en cantidades microscópicas - por el contacto con alimentos o bebidas contaminadas por las heces una persona infectada.

Materiales

Botiquín de emergencia	Seguro Medico
Jabón líquido	Papel toalla
Dispensador de jabón líquido	Dispensador de papel toalla
Lavamanos/lavatorio	Inodoro

Responsable

Jefe de Inocuidad, planifica la renovación de los Certificados de Salud, carnet de sanidad
Técnicos de cocina.

Frecuencia

- Control de Enfermedades

Cada año : Carnet de sanidad del manipulador indirecto (*obligatorio*).

Cada 6 meses : Carnet de sanidad del manipulador directo (*obligatorio*).

Cada 3 meses : Certificado de salud del manipulador directo (*opcional*).

Diario : chequeo visual (a través de síntomas y malestar físico)

Cada vez que ingresa un personal nuevo

- Higiene personal

Diario y cada vez que sea necesario

Procedimiento

Control de Enfermedades

Programar y tramitar el carnet de sanidad y certificado de salud.

Guardar una copia de los carnets de sanidad y registrar en la Ficha datos del personal.

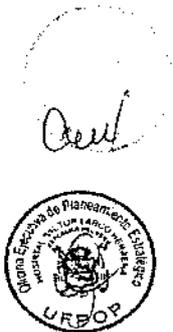
Hacer un cronograma para la renovación de los carnets de sanidad de todo el personal manipulador de alimentos.

En caso de presentar síntomas de alguna enfermedad, infección, acné cutáneo, herida abierta, etc., el personal manipulador de alimentos **NO debe ingresar** al área de trabajo y debe comunicar de inmediato al Jefe de Inocuidad.

El Jefe de Inocuidad comprobará la enfermedad del manipulador de alimentos, corte, etc. y autorizará reposo y/o cambio de actividad de ser necesario.

Si se produjese un corte sangrante o cualquier emergencia durante el turno de trabajo, de inmediato el jefe de área retirará al manipulador de alimento de la zona de trabajo.

El Jefe de Inocuidad registra en el formato de Salud de personal.



El jefe de Inocuidad es el responsable de planificar la renovación de los Certificados de Salud de todo el personal en una dependencia del Ministerio de Salud, exigiendo el Informe clínico de las Pruebas de detección de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

Metodología	Descarte de la Enfermedad	Resultado
<i>Aglutinaciones en sangre</i>	<i>Tifoidea, salmonelosis</i>	<i>NEGATIVO</i>
<i>Prueba de dosaje para Hepatitis "A"</i>	<i>Hepatitis "A"</i>	<i>NO REACTIVO</i>
<i>Placa de Rayos X / esputo (BK)</i>	<i>TBC</i>	<i>NEGATIVO a toda patología pulmonar</i>
<i>Prueba de heces</i>	<i>Parasitosis</i>	<i>NEGATIVO, presencia de parásitos intestinales</i>

Materiales de emergencia

Extintor de fuego

Cerca de los equipos de combustión, para efectos de producirse cualquier emergencia.

Botiquín de primeros auxilios

Para el tratamiento de cortes, quemaduras u otras lesiones menores y efectos de recubrimiento cutáneo periódico hasta el tratamiento debido por el especialista de salud.

Contenido del botiquín:

Algodón estéril, Gasa estéril, Crema para quemaduras, Alcohol medicinal, Esparadrapo, Analgésicos, curitas, etc.

Higiene de personal

Uniforme Completo: Mascarillas, gorros, delantales, pantalones, zapatos/botas, mandil, chaquetas.

A cada personal se le asignará uniforme e implementos que deberá utilizar al iniciar la jornada de trabajo:

INDUMENTARIA DEL PERSONAL POR FUNCION

AREA / CARGO	INDUMENTARIA
Jefe de Equipo y licenciadas	Guardapolvo/mandilón, protector buco nasal y gorro de color blanco. Bolsas o protectores desechables para los zapatos.



Procesamiento de crudos	Chaqueta manga corta o $\frac{3}{4}$, sin bolsillos, pantalón gorro (cubriendo toda la cabeza), protector naso-bucal (cubriendo la nariz y la boca) de color claro diferente al blanco y botas-zapatos blancos.
Procesamiento de cocidos. Comedor y Pabellones	Indumentaria completa de color blanco/claro.
Cocinero responsable/chef	Chaqueta manga $\frac{3}{4}$ color claro, pantalón sal y pimienta zapatos blancos o botas blancas.
Visitas	Mandilón blanco o descartable, Gorro, buco nasal
Personal de limpieza y desinfección del local	Indumentaria completa de color que la empresa le provee.

- La ropa de trabajo asignada para personal técnico será lavada y planchada bajo la responsabilidad del trabajador o de la institución preferentemente.
- Se verifica que cada técnico cuente con su vestimenta completa y limpia, prohibiendo el ingreso a la cocina sino cumple con este procedimiento.
- La ropa de trabajo y la ropa de la calle se mantiene embolsada y se almacenan en el vestuario destinado para los técnicos. De igual manera los zapatos o botas.
- No se permite dejar prendas, utilizadas durante la producción, en el interior de las áreas de la cocina.
- Deberá existir mínimo dos juegos de vestimenta completa por técnico y por área cruda y cocida.
- El operario de limpieza y desinfección del servicio de alimentación usará vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable (botas de jebes).

Guantes descartables

- Utilizar guantes descartables en ambas manos siempre que manipulen alimentos listos para consumir (panes, ensaladas, frutas, huevos cocidos, papas cocidas etc.).
- Si se mantienen los guantes puestos y procede a realizar otra labor como limpiar un área sucia, retirar basura, los guantes deben ser descartados antes de llevar a cabo cualquier manipulación de alimentos.
- Las manos deben ser lavadas y deben utilizar guantes nuevos.
- El uso de guantes no es sustituto de un buen lavado de manos

Frecuencia de Lavado de Manos

- a) Antes de iniciar el trabajo
- b) Después de utilizar el SS.HH.
- c) Después de comer, o tocarse la boca, el cabello, nariz, orejas, etc.
- d) Después de manipular dinero

Lavado de manos

1. Abrir el caño de agua y mojarse las manos hasta el codo de preferencia.
2. Abrir el dispensador una sola vez, y saldrá la cantidad necesaria para la desinfección de las 2 manos.
3. Frotar una mano con la otra, el ante-brazo y codo, lavar y refregar entre los dedos y en las palmas de las manos hasta esparcir todo el desinfectante (refregar por 30/ 60 segundos).
4. Enjuagar con abundante agua eliminando toda la espuma.




5. Coger papel toalla, secarse las manos y cerrar el caño con el papel usado.
6. Eliminar los papeles en el tachó.

En el caso de usar guantes proceder con el mismo sistema con los guantes puestos.

Hábitos en el personal

- Bañarse diariamente
- Llevar el cabello limpio, corto y bien cuidado
- Afeitarse diariamente
- Mantener la uñas limpias y cortas (no se permite el uso de uñas postizas ni pintadas con esmalte)
- Usar uniforme limpio.
- Está prohibido el uso de joyas: aretes, cadenas, anillos, pulseras y relojes.
- Está prohibido el uso de maquillaje.
- No se rasque o toque partes del cuerpo mientras se encuentran sirviendo alimentos.

Monitoreo

Responsable: Jefe de Inocuidad

Supervisa diariamente que los técnicos ingresen con el uniforme limpio y completo.

Supervisa que los visitantes ingresen con la indumentaria adecuada.

Frecuencia: Diario

Acciones correctivas

- Por falta de higiene, Si algún trabajador incumple con lo anteriormente dicho debe llamarse la atención y corregir la falta de inmediato.
- Coordinar, reforzar la capacitación en aspectos de higiene.

Registros

Formato: PHS-VLH-10 Control de salud del personal.

Formato: PHS- VLH-02 Control Higiene del personal

5.11 CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Objetivo:

- Establecer los lineamientos del programa de manejo y disposición de residuos sólidos, para cumplir con el Plan Integral de Residuos.
- Establecer medidas de prevención de exposición de residuos sólidos para evitar que proliferen plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, etc. palomas, pájaros) o roedores (ratas, ratones) que puedan afectar la salubridad.
- Establecer procedimiento de limpieza y desinfección de los contenedores de residuos sólidos.

Alcance:

- Se aplica a todas las operaciones de manejo de residuos sólidos generadas en las actividades del Servicio de Producción, Comedores y Refectorios de los pabellones.
- Lugares y depósitos de colectores donde se acopien residuos sólidos.

Responsables:



- Personal de limpieza, quienes ejecutan.
- Jefe de Inocuidad, vigila las tareas de disposición de los desechos que se llevan a cabo diario.
- Jefe de Equipo de Inocuidad, responsable de coordinar con el personal de limpieza.

Equipos y materiales

Buzones con tapa.	Bolsas de color negro y rojo
Trapeador de mopa o Set completo de trapeador	Escobillas de cerdas de plástico
Solución preparada de cloro a 150 ppm	Guantes
Esponja	Escoba
Recogedor	Jalador

Frecuencia

- Diario : Limpieza y desinfección de los contenedores de residuos sólidos
- Mensualmente : Verificar los controles del programa de higiene y saneamiento.

Procedimiento

Lugares donde se producen residuos sólidos.

- En recepción de alimentos (frutas, verduras, carne, tubérculos, etc.)
- En los almacenes.
- En la zonas de preparación de las dietas
- Zonas de limpieza de equipos, utensilios y ambientes
- Servicios higiénicos y otros ambientes
- Oficinas administrativas.

Tipos de residuos generados

- *Bio-contaminados* : resto de alimentos de los usuarios (comensales). Mascarillas naso bucales, indumentaria descartable usada para protección y prevención para COVID 19.
- *Comunes* : empaques, latas de leche, de pasta de tomate, de conservas de pescado, restos de verdura (cascara, etc.), restos de carne bolsas de polietileno, cajas de madera, papeles de insumos empacados, restos de alimentos, etc.
- *Especiales* : envase de desinfectante, detergentes, envases de productos químicos de higiene.
- En el servicio de Alimentación se generan dos grupos de residuos, los provenientes de la preparación de las comidas, provenientes de la atención de usuarios (pacientes y trabajadores).
- Los residuos generados de la preparación de los alimentos son generalmente comunes y biodegradables, constituidos por desperdicios de alimentos, deberán ser almacenados en recipientes acondicionados con bolsas de color negro.
- Los residuos generados de la atención de los trabajadores de salud, serán considerados como residuos comunes, seguirán el manejo anteriormente descrito.
- Los procedentes de las salas de hospitalización de pacientes, se consideraran bio-contaminados y serán dispuestos para su manejo posterior, en recipientes con bolsas rojas, serán llevados al relleno sanitario.
- Los residuos de alimentos se trasladaran directamente al área de almacenamiento final según las rutas y horarios establecidos.
- Los recipientes para almacenamiento de residuos alimentarios deberán ser lavados y desinfectados **diariamente**.



Evacuación de residuos sólidos

- La evacuación o recolección de los residuos se realizara diariamente, no deberán permanecer por un periodo mayor de 12 horas en el almacenamiento, los recipientes deberán permanecer convenientemente cerrados.
- Se debe asegurar un ambiente hermético acopiador final, que impida la infestación de roedores, insectos y palomas.

RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

Lugar acopio del servicio	Destino interno	Responsable interno	Hora Recolecta Externa	Responsable Externo	Destino final externo
Cocina central y comedor	Área general de residuos sólidos (exterior del pabellón)	Personal de limpieza	09:00 a.m. 12:00 a.m. 7:00 p.m	Personal externo de limpieza	Almacén de acopio general de la institución
SS.HH.	Área general de residuos solidos	Personal de limpieza	7:00 p.m	Personal externo de limpieza	
Refectorios	Área de buzón de residuos solidos	-----	09:00 a.m. 12:00 a.m. 7:00 p.m	Personal externo de limpieza	
Oficinas	Área general de residuos solidos	Personal de limpieza	09:00 a.m.	Personal externo de limpieza	

Recolecta de residuos sólidos

- Los residuos sólidos se dispondrán en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa con el propósito de evitar el contacto con las manos del encargado de esta tarea, deberán presentar una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
- Los tachos deberán colocarse en cantidad suficiente en la cocina, salón, baños, pasadizos, unidades periféricas de nutrición (refectorios) y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, además deberán estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos
- Para la correcta e higiénica eliminación de los residuos sólidos se debe contar con un colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido por el establecimiento, colocando el contenido de los tachos en los colectores destinados exclusivamente para este uso.

Limpieza y desinfección de tachos y contenedores de residuos sólidos

- Se preparará la solución detergente y la solución de hipoclorito de sodio.

[Handwritten signature]



- En el caso de los tachos se procederá a retirar las bolsas del interior y en el caso de los contenedores se retirara las bolsas y todo resto de residuos sólidos para facilitar la limpieza
- Después que se haya retirado el contenido de los tachos y contenedores se procederá a su limpieza
- Aplicar la solución detergente con la ayuda del aspersor, se frotara enérgicamente con la escobilla de cerdas gruesas, retirando cualquier resto de residuo sólido
- Enjuagar con abundante agua, con una manguera aplicando presión hasta la total eliminación de la solución detergente
- Se aplicara solución desinfectante con el aspersor, difuminar utilizando un paño.
- Finalmente se dejará secar, y en el caso de los tachos se colocará una bolsa negra.

Registros

Formato: PHS – VLH – 06 Control de residuos solidos

5.12 HIGIENIZACIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES DEL PERSONAL

Objetivo

El presente procedimiento tiene como objetivo establecer las actividades de limpieza y desinfección de servicios higiénicos y vestidores.

Reducir el riesgo de contaminación en los SS. HH. y vestidores mediante la adecuada limpieza y desinfección.

Campo de aplicación

SS.HH. y vestidores del personal técnico del servicio de producción, comedores,

Responsable

El Jefe de Inocuidad verificará el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección

El personal de limpieza del área, es el responsable de cumplir con las actividades de limpieza y desinfección.

Materiales

Escoba de cerdas Escobillón de cerdas plásticas

Recogedor Guantes

Secador de piso Escobilla de plástico erizo

Baldes Mascarilla protectora

Aspersores

Productos químicos

Perfumador de ambiente Producto para limpiar espejos.

Solución de detergente

Solución de ácido muriático: ½ litro de ácido muriático en 5 litros de agua.

Solución de desinfectante: Hipoclorito de sodio (lejía) de 150 a 200 ppm

Frecuencia

La limpieza y desinfección de inodoros, urinarios, duchas, lavaderos, pisos y paredes se realizará diariamente



La limpieza de los techos de servicios higiénicos, se realizará una vez por semana.

La limpieza y desinfección de vestidores se realizara diariamente.

Procedimientos

Los responsables de la limpieza y desinfección procederán de la siguiente manera:

Se prepararan un balde con agua, otro con solución de detergente; otro con la Solución de desinfectante, otro con la Solución de ácido muriático, los cuales se utilizaran para la limpieza de los servicios higiénicos.

Limpieza de techos

Con ayuda de una escalera y una escoba de cerdas de plástico, retirar el polvo, tierra, telarañas o material objetable de los techos

Para culminar, barrer el piso eliminando la basura con la ayuda de una escoba de cerdas negras y un recogedor.

Recolección de residuos sólidos del piso

Inicialmente barrer el área de servicios higiénicos, recolectando los residuos con la ayuda de una escoba de cerdas y un recogedor.

Estos residuos se depositarán en bolsas para residuos sólidos.

Una vez llenas las bolsas negras deben cerrarse y trasladarse al contenedor de basura.

Limpieza de urinarios e inodoros

Llenar un aspersor con solución detergente rociar la parte interior de los urinarios e inodoros y refregar haciendo uso de la escobilla de plástico (erizo).

Aplicar solución de ácido muriático con un aspersor, con ayuda de la escobilla de erizo refregar repetidas veces hasta eliminar todo residuo de sarro.

Rociar con solución detergente la parte externa con la ayuda del aspersor, esparcir con un paño limpio

Enjuagar el paño en un balde que contenga agua limpia.

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio (lejía) utilizando aspersor

Desinfectar la parte interna de los inodoros con la ayuda de un aspersor con una solución de lejía y esperar unos minutos.

Importante

Utilizar mascarilla protectora y guantes cuando haga uso de la solución de ácido muriático

Limpieza de lavaderos de manos, mayólicas y duchas

Llenar un aspersor con la solución de detergente.

Refregar las superficies internas, externas de los lavaderos de manos, mayólicas y duchas con un paño.

En un balde conteniendo agua limpia enjuagar el paño.

Enjuagar con agua, retirando el exceso de detergente, con la ayuda de un paño limpio

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio, con la ayuda de un aspersor y un paño limpio.

Dejar secar

Limpieza de puertas

Llenar un aspersor con la solución de detergente

Rociar con solución detergente las puertas y difuminarla con un paño.



Enjuagar el paño en un balde con agua limpia

Enjuagar la superficie de la puerta con agua utilizando un paño húmedo hasta eliminar todo resto de detergente, el paño se deberá enjuagar cada vez que se observe con presencia de detergente

Rociar con un aspersor solución desinfectante y difuminarla con un paño.

Dejar secar

Limpieza de pisos

Barrer con escoba de cerda gruesa el polvo y restos de productos de bajo y alrededor de los inodoros y urinarios

Con ayuda del recogedor, evacuar todo los residuos.

Llenar un balde con la solución detergente.

Aplicar solución de detergente, fregar los pisos con una escobilla de cerdas gruesas.

Enjuagar la superficie de los pisos con agua, utilizando un secador de piso

En un balde conteniendo agua limpia enjuagar el secador de piso, hasta eliminar todo resto de detergente.

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio, con ayuda de un aspersor y un secador de pisos.

Repetir las operaciones de enjuagado del secador de pisos.

Secar el piso utilizando un secador de pisos limpio.

Dispensadores de jabón líquido

Retirar restos de suciedad de la superficie de los dispensadores.

Rociar solución detergente en la superficie con aspersores y difuminar la solución con ayuda de un paño.

Retirar la solución, enjuagando el paño en un balde conteniendo agua limpia.

Aplicar Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor, difuminar la solución con paño limpio.

Dejar secar

Espejos

Retirar la suciedad de la superficie con un paño limpio.

Aplicar solución detergente con la ayuda de aspersores y un paño.

Enjuagar el paño en un balde con agua limpia, hasta la eliminación total del detergente.

Aplicar Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor difuminándola con un paño.

Repetir la operación de enjuague del paño en un balde que contenga agua limpia.

Casilleros

Desocupar los casilleros y ventilar.

Retirar la suciedad del casillero con un paño seco.

Lavar y enjuagar el paño.

Aplicar solución detergente, con ayuda de aspersores y difuminarla con un paño limpio.

Enjuagar el paño en un balde conteniendo agua limpia

Desinfectar con Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor y un paño



limpio.

Dejar secar.

Tachos de residuos solidos

Retirar de los tachos las bolsas de basura y llevarlos al centro de acopio.

Lavar los tachos aplicando solución detergente con la ayuda de un aspersor y un cepillo de cerdas gruesas.

Retirar la solución detergente con un paño limpio, enjuagándolo en un balde de agua limpia cada vez que sea necesario, hasta eliminar la solución detergente de la superficie del tacho.

Lavar y enjuagar el cepillo y el paño.

Aplicar Solución de hipoclorito de sodio con la ayuda del aspersor y difuminarlo con un paño limpio.

Dejar secar

Colocar una bolsa plástica negra y su tapa, después del secado.

Colocar en el sitio correspondiente.

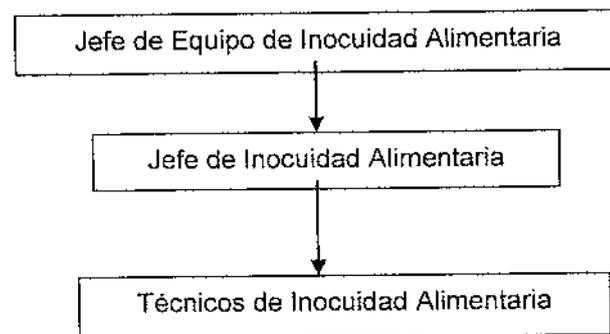
Registros

Formato: PHS – VLH – 05 Control de ambientes

Formato: PHS – VLH – 01 Acciones Correctiva

VI. RESPONSABILIDADES

ESTRUCTURA DEL EQUIPO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



La vigilancia y el cumplimiento del presente manual de Higiene y Saneamiento es responsabilidad del Equipo de Inocuidad Alimentaria, integrado por:

Jefe del Equipo de Inocuidad

- Es el jefe del Departamento de Nutrición Dietética.
- Responsable de gestionar la adquisición de los materiales y artículos de sanitización.
- Gestionar y seleccionar los productos químicos de limpieza y desinfectantes solicitando las hojas de seguridad y certificados de calidad autorizado por la DIGESA.



Jefe de Inocuidad

- Es el profesional responsable de la gestión en calidad sanitaria.
- Elabora el programa de higiene y saneamiento.
- Verifica la ejecución del programa de higiene y saneamiento.
- Supervisa el correcto cumplimiento de todas las actividades de higiene y saneamiento.
- Organizar toda la documentación y registros del PHS.
- Informar periódicamente el cumplimiento alcanzado de todas las actividades de higiene y saneamiento.

Técnico de Inocuidad

- Personal técnico de nutrición designado por actividad de su área.
- Es el responsable de ejecutar las actividades de limpieza y desinfección de la actividad que realiza en su turno.
- Personal técnico de limpieza.

6.1. Verificación del programa de higiene y saneamiento

Objetivo

- Asegurar la efectividad de la implementación del Plan de higiene y saneamiento
- Verificar que los procedimientos de limpieza y desinfección cumplan los propósitos para los cuales fueron creados.

Alcance

A la aplicación de todos los procedimientos comprendidos en el presente manual de Higiene y Saneamiento.

Responsabilidades

Jefe de Inocuidad Alimentaria en coordinación con Jefatura de Epidemiología.

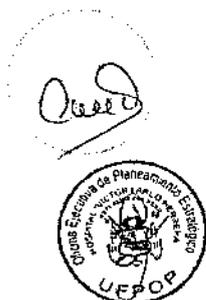
Frecuencia

- Anualmente
Los análisis Físico-químico-microbiológico y parasitológico del agua potable
- Semestralmente,
Los análisis microbiológicos; de superficies inertes, de ambientes, de manos del personal manipulador de alimentos. Y de los alimentos críticos.
- Mensualmente
Verificar los controles del programa de higiene y saneamiento.
Evaluación de la aplicación de los procedimientos descritos.

Procedimiento

Los ensayos analíticos podrán realizarse en cualquier laboratorio acreditado por INDECOPI o entidades públicas (del Ministerio de Salud).

- El Jefe de Inocuidad Alimentaria realiza la auto-inspección utilizando la ficha de Evaluación Sanitaria del anexo de la Norma R.M. N0 749-2013/MINSA, una vez/mes.



- También revisa los resultados de análisis de laboratorio de acuerdo al cronograma programado en el plan de Higiene y Saneamiento.
- Evalúa la información obtenida y reporta al Jefe de Equipo Inocuidad Alimentaria sobre las no – conformidades encontradas.
- Se determina acciones necesarias para prevenir la incidencia de las desviaciones.
- De ser necesario se modifican el Programa de Higiene y Saneamiento, lo publican como una nueva revisión y retira versión anterior.

6.2. Del agua potable:

Análisis microbiológico.

Agente microbiano	Unidad de medida	Límite máximo permisible
Bacterias coliformestermotolerantes o Escherichiacoli.	UFC/100MI a 44,5°C	0 (*)
Bacterias Coliformes totales	UFC/100MI a 35°C	0 (*)
Bacterias Heterotróficas	UFC/MI a 35°C	500
Huevos y larvas de helmintos, quistes y ovoquistes de protozoarios patógenos	Nº/100mL	0
Virus	UFC / mL	0
Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

(*) En caso de analizar por el método de NMP= menor 2,2/mL
 UFC = Unidad formadora de colonias

Análisis fisico-químico

Parámetros inorgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
Plomo	mg PC L ⁻¹	
Antimonio	mg Sb L ⁻¹	0,20
Arsénico	mg Ar L ⁻¹	0,010
Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
Ph	Valor pH	6,5 – 8,5
Cloro residual* (Cl)	mg Cl L ⁻¹	5
olor	-----	Aceptable
Sabor	-----	Aceptable

Handwritten signature



*mínimo 0,5 mg Cl L⁻¹

6.3. De superficies

Superficies vivas (muestreo por hisopado)	Superficies inertes (muestreo por hisopado)	De ambientes (muestreo por plaqueo)
Coliformes totales	Coliformes totales	Microbios Mesófilos viables Hongos y levaduras
Staphylococcus aureus	-----	
Salmonella sp.	Salmonella sp.	

Interpretación de resultados de acuerdo a los límites microbiológicos

- Superficies inertes

Ensayo	Límite de detección del método	Límite permisible(*)
Coliformes totales	Menor 0,1ufc/cm ²	Menor 1ufc/cm ²
Patógeno (Salmonella)	Ausencia en superficie muestreada.	Ausencia en superficie muestreada.

*En las operaciones analíticas, estos valores son indicadores de ausencia.

- Superficies vivas

Ensayo	Límite de detección del método	Límite permisible(*)
Coliformes totales	Menor 100 ufc/manos	Menor 100 ufc/manos
Staphylococcus aureus	Menor 100 ufc/manos	Menor 100 ufc/manos
Patógeno (Salmonella)	Ausencia en manos	Ausencia en manos

*En las operaciones analíticas, estos valores son indicadores de ausencia.

Registros:

Formato: PHS- VLH – 01 Acciones Correctivas PHS

Formato: PHS- VLH – 11 Auto inspección (Ficha de Evaluación Sanitaria)

Formato: PHS- VLH - 12 Verificación microbiológica de la eficiencia del PHS

Conservación de documentos:

Los registros de monitoreo se mantendrán archivados y disponibles por un año y archivados durante un (01) años más.

Creed



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS,
INFRAESTRUCTURA

EQUIPO/UTENSILIOS	FINAL DEL USO	
	LIMPIEZA	DESINFECCION
Anaqueles de cocina general	Diario	Diario
Anaqueles de comedor	Diario	Diario
Balanza digital de mesa	Diario	Diario
Balanzas de plataforma digital	Diario	Diario
Balanzas de plataforma digital	Diario	Diario
Cámara frigorífica 1 de carnes	2 veces /semana	
Cámara frigorífica 2 de verduras/frutas	2 veces /semana	
Campana extractora dietas	Mensual	
Campana extractor cocina	Mensual	
Charolas, cubiertos, tazas, portacubiertos		
Coches auxiliares 03	Diario	Diario
Coches termico de distribución 13	Diario	Diario
Cocina a gas 2 (3 quemadores)	Diario	Diario
Cocina a gas 2 (4 quemadores)	Diario	Diario
Cocina a gas 1 (4 quemadores + horno)	Diario	Diario
Dispensador de papel	2 veces /semana	
Dispensador de jabón líquido	2 veces /semana	
Horno Microonda	Diario	Diario
Licuada industrial 1	Diario	Diario
Licuada industrial 2	Diario	Diario
Mesas móvil, mesadas fijas	Diario	Diario
Mesas de cocina general	Diario	Diario
Mesas y sillas de comedor	Diario	Diario
Moledora eléctrica de carne	Diario	Diario
Ollas de cocina dietas	Diario	Diario
Ollas de cocina general	Diario	Diario
Peladora de papas	Diario	Diario
Pozas de lavado	Diario	Diario
Refrigeradora	Semanal	
Sartén industrial volcable	Diario	Diario
Secadora de manos	Semanal	
Tablas de picar	Diario	Diario
Tapers	Diario	Diario
Utensilios de cocina	Diario	Diario
Ventiladores de pared	Mensual	
Pisos	Diario	Diario
Pared, ventanas, techos	Mensual	Mensual

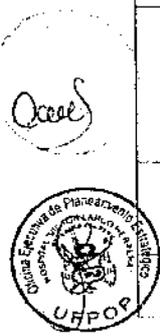


PROGRAMA DE CONTROL DE HIGIENE DEL SERVICIO HIGIENICO Y VESTIDOR.

Servicios Higiénicos	Diario	Semanal
Inodoro, urinario	Limpieza con escobilla agua y detergente, Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo	Limpieza con escobilla, agua y detergente. Enjuagar Aplicar el agente de limpieza. Aplicar desinfectante con paño húmedo. Semanal se aplica ácido muriático al inodoro, se deja actuar 10 minutos , se enjuaga con agua corriente
Lavamanos lavaderos	Lavar con detergente y paños. Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo.	Lavar con detergente y paños. Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo
Ducha (mayólicas)	Frotar con escobilla con detergente, enjuagar. Aplicar desinfectante con paño húmedo.	Lavar con detergente y escobillar. Enjuagar. Aplicar desinfectante con paño húmedo.
Pisos	Barrer los pisos Trapear con agua y detergente. Enjuagar Aplicar desinfectante con paño húmedo	Barrer los pisos. Lavar con agua, detergente, y escobilla. Enjuagar, Aplicar desinfectante con paño húmedo
Techos, Ventanas, y paredes		Retirar el polvo de techos, paredes, esquinas y ventanas. Lavar con escobilla y detergente las paredes Enjuagar. Limpiar vidrios de ventanas.
Tachos de basura	Retirar la bolsa de desperdicio de los tachos, Lavar con escobilla y detergente. Enjuagar, Aplicar desinfectante con paño húmedo.	Retirar la bolsa de desperdicio de los tachos. Lavar con escobilla y detergente. Enjuagar, Aplicar desinfectante con paño húmedo
Vestidor	Barrer los pisos, Trapear con agua y detergente. Enjuagar Aplicar desinfectar con paño húmedo	Desocupar los casilleros Ventilar. Limpiar con trapo húmedo Aplicar desinfectante con paño húmedo.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y SANIDAD AMBIENTAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA	METODO
Desratización	Programado cada 2-3 meses como máximo.	Método aplicado por empresas de servicio.
	Colocación de trampas y cambio de cebo	Trampas: cada vez que se encuentre deteriorado.
Desinsectación	Colocación de insectocutores o Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.
Desinfección	Programado cada mes como mínimo.	Método aplicado por empresas de servicio de fumigación.



DISTRIBUCION DIARIA DE DETERGENTE Y LEJIA (5%)
 POR REFECTORIO PARA ALMUERZO, DESAYUNO Y COMIDA

PABELLON	NUMERO DE PACIENTES	DETERGENTE (GRAMOS)	LEJIA (MILITROS)
1	55	550	55
2	40	400	40
4	50	500	50
5	36	360	36
8	30	300	30
9	30	300	30
12	10	100	10
13	12	120	12
18	20	200	20
20	28	280	28
INPE	3	30	30
UCE	4	40	40
EMERGENCIA	8	80	80
COMEDOR	140	1400	140
R. MEDICA	6	60	6
TOTAL	472	4720	4720
MES	141,600	141.6 KILOS	14.16 LITROS

Oceid



**CRONOGRAMA ANUAL DE ACTIVIDADES DEL PERSONAL
DE LIMPIEZA (EMPRESA EXTERNA)
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA**

AMBIENTE	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM	SEMAN	MES	TURNOS
LAVAR A MAQUINA- PISO										MAÑANA
ANTECAMARA										MAÑANA
CAMARAS DE FRIO										MAÑANA
OF. ADMINISTRATIVA										MAÑANA
MAYOLICA/ PARED/COCI										MAÑANA
PAREDES ALTAS										TARDE
PUERTAS										TARDE
TECHO										TARDE
VENTANAS										TARDE
EXTRAC/ VENTILADOR										TARDE
PATIO										MAÑANA
VEREDEAS INTERNAS										MAÑANA
VEREDA EXTERNA										MAÑANA
COMEDORES/ REPOST										MAÑANA
COCINA 2										MAÑANA
ALMACEN AUXILIAR										MAÑANA
SALA MAQ TERM FRIO										TARDE
GABINETE/LAVAMANOS										MAÑANA
UTILES DE LIMPIEZA										TARDE
SS.HH. VARONES										TARDE
SS.HH. DAMAS										TARDE
SS.HH. LICENCIADAS										TARDE

VII. BIBLIOGRAFÍA

Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos
- Codex Alimentarius- FAO/OMS Segunda Edición 1997.

VIII. ANEXOS



RELACION DE FORMATOS DEL PHS

Nº	CODIGO	NOMBRE DE FORMATOS
1	PHS -VLH- 01	Acción correctiva
2	PHS -VLH- 02	Control de higiene del personal
3	PHS -VLH- 03	Control higiene de equipos / utensilios
4	PHS -VLH- 3A	Control concentración desinfectante utensilios
5	PHS -VLH- 04	Control higiene de vehículo de distribución
6	PHS -VLH- 05	Control higiene de ambientes
7	PHS -VLH- 06	Control de residuos sólidos
8	PHS -VLH- 07	Control de plagas
9	PHS -VLH- 08	Informe de Control de Sanidad Ambiental
10	PHS -VLH- 09	Control de agua potable
11	PHS -VLH- 10	Control de salud del personal
12	PHS -VLH- 11	Auto inspección sanitario (Ficha Insp. Sanit.)
13	PHS -VLH- 12	Verificación microbiológica del PHS




FORMATO: PHS-VLH - 04

CONTROL HIGIENE DE VEHÍCULO DE PROVEEDORES

Proveedor:	
Modelo de vehículo:	
Nº placa:	
Tipo de alimento:	

Mes:

		FECHA																		
		HORA																		
Seguridad	El vehiculo brinda seguridad necesaria para el transporte del alimento.																			
	El vehiculo posee accesorios de seguridad (botiquín, extinguidor, triangulo de seguridad, llanta repuesto,																			
	No transportó sustancias toxicas, insecticidas etc. que puede ocasionar contaminación al alimento																			
	Fue sometido a sanitización (desinsectación – desinfección)																			
	Se limpió y desinfecto el ambiente interno ,externo. Parte interna del vehiculo posee protectores en el piso																			
Acondicionamiento	Temperatura de seguridad, caso termo King, cooler (-10°C a 10°C)																			
	Posee medios suficientes para proteger al producto de efectos externos (polvo, lluvia, etc.)																			
	Posee jabs, cajas, parihuelas, anaquel para estiba de alimentos																			
Personal	El transportista está capacitado en el manejo de los alimentos																			
	Presenta uniforme completo, gorro, polo, pantalón, zapato, El personal de reparto posee condiciones de higiene/salud																			
RESPONSABLE																				
OBSERVACIONES:																				

.....

V°B° Jefe de Inocuidad



FORMATO: PHS-VLH-08

INFORME DE SANIDAD AMBIENTAL

	DESCRIPCION
1. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	
2. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	
3. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	
4. EMPRESA	
Fecha	
Área de tratamiento	
Desinsectación	
Desratización	
Desinfección	

Nota: Adjuntar Informe y Certificado de Servicio.



.....
VºBº Jefe de Inocuidad



