



Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 17 de junio 2021

VISTO: El Informe N° 293-2021-GERESA-HRM/04, de fecha 04 de junio 2021 Jefe de la Unidad Epidemiología y Salud Ambiental, Informe N°055-2021-GERESA-HRM/04.SA de fecha 28 de mayo del 2021, de la responsable de Salud Ambiental;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley 26842 Ley General de Salud, establece que los numerales I y II del Título Preliminar disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, con Decreto Legislativo N° 1278 se aprobó la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, la cual tiene por objeto establecer derechos, obligaciones, atribuciones y responsabilidades de la sociedad en su conjunto, con la finalidad de propender hacia la maximización constante de la eficiencia en el uso de los materiales y asegurar una gestión y manejo de los residuos sólidos económica, sanitaria y ambientalmente adecuada;

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 1295-2018-MINSA Aprobar 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", que en documento adjunto forma parte de la presente Resolución Ministerial;

Que, Resolución Ministerial N° 945-2018/MINSA, se dispuso la publicación del proyecto de Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo, Centros de Investigación y otros", a efecto de recibir las sugerencias, comentarios o recomendaciones de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general;

Que, el diagnostico basal o inicial de la gestión y manejo de residuos sólidos forma parte de la planificación de todo de todo establecimiento de salud a fin de mejorar la gestión y manejo en todas las etapas de los residuos sólidos generados en el Hospital Regional de Moquegua;

Que, mediante Informe N° 293-2021-GERESA-HRM/04, la Unidad Epidemiología y Salud Ambiental emite opinión favorable para aprobar el "Plan de Inocuidad de Alimentos en el Hospital Regional de Moquegua";

Que, en atención a la Ley N° 27783 Ley de Bases de la Descentralización y en uso de las atribuciones conferidas en el inciso c) del Artículo 8° del Reglamento de Organización y Funciones (R.O.F.) del Hospital Regional de Moquegua aprobado con Ordenanza Regional N°007-2017-CR/GRM;

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - APROBAR el "Diagnostico Basal o Inicial de Residuos Sólidos en el Hospital Regional de Moquegua", que consta de cuarenta y uno (41) páginas debidamente visadas, los que forman parte de la presente Resolución.

Artículo 2°. - DISPONER que la Unidad de Epidemiología y Saneamiento Ambiental, desarrollar la difusión, implementación, revisión, actualización, monitoreo y supervisión del "Diagnostico Basal o Inicial de Residuos Sólidos en el Hospital Regional de Moquegua".

Artículo 3°. - ENCARGAR a la Unidad de Estadística e Informática la publicación de la presente resolución en la página Web del hospital (www.hospitalmoquegua@gob.pe).

REGÍSTRESE Y CÚMPLASE



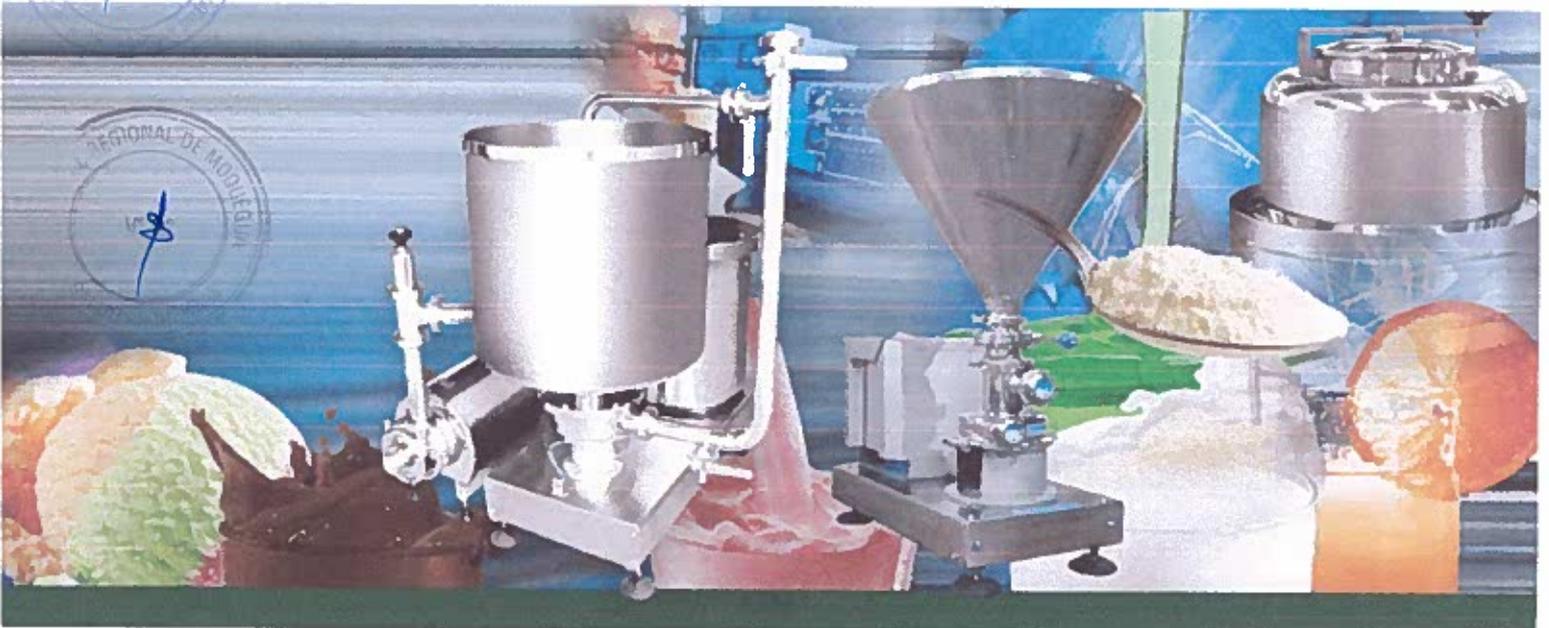
HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA

M.E. RAÚL FORTUNATO ZEA CALCINA
CMP 4884 RNE 30316
DIRECTOR EJECUTIVO

RFZC/DE
LAVM/JAL
(01) DIRECCION GENERAL
(01) ADMINISTRACION
(02) EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
(01) GESTION DE LA CALIDAD
(01) ARCHIVO



PLAN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA



PLAN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA



M.E. MARIA DEL PILAR URDAY HUARILLOCLA
DIRECTOR EJECUTIVO
HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA



LIC. JACKELINE RAMOS YUCRA
JEFE (E) DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL



ELABORADO POR:
ING. SHEYLA VICTORIA RAMOS DIAZ
TEC. JAVIER MURRIEL LIU
TEC. GLADIS ARCE RAMOS

INDICE

INDICE DE TABLAS	5
INDICE DE ANEXOS	5
I. INTRODUCCION	6
II. FINALIDAD	7
III. OBJETIVOS	7
3.1. OBJETIVO GENERAL	7
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
IV. BASE LEGAL	7
V. ALCANCE	8
VI. DISPOSICIONES GENERALES	8
6.1. Definiciones operativas	8
7.1. Condiciones Sanitarias	9
a) Ubicación	9
b) Estructura física	9
c) Ambientes	9
7.2. Instalaciones de servicios básicos	10
a) Abastecimiento de agua	10
b) Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos	10
c) Servicios higiénicos y vestuarios	11
d) Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración	11
7.3. Recepción de materias primas	12
a) Recepción de frutas, verduras y tubérculos	12
b) Recepción de productos cárnicos, derivados lácteos y huevos	12
c) Recepción de productos secos	14
7.4. Almacenamiento	14
a) Almacenamiento de materias primas	14
b) Almacén de productos no perecibles (no requieren refrigeración)	15
c) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados)	15
d) Almacenamiento de frutas y verduras	16
e) Almacenamiento de productos cárnicos	16
f) Almacén de productos químicos	17



7.5. Elaboración previa de alimentos o procesamiento de alimentos crudos17
a) Procesamiento de frutas y verduras17
7.6. Procesamiento de carne, pescados y vísceras19
7.7. Procesamiento de alimentos cocidos20
a) Cocción de frutas y hortalizas20
b) Cocción de carnes21
7.8. Procedimientos de elaboración final21
a) Elaboración final – pacientes21
b) Elaboración final – comedor22
7.9. Distribución22
a) Distribución de raciones-pacientes22
b) Distribución de raciones-comedor22
VIII. ESTRATEGIAS22
8.1. ACTIVIDADES23
IX. RESPONSABILIDADES24
X. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES24
XI. ANEXOS26



INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Características de Aceptación	12
Tabla 2: Características de Aceptación o Rechazo - Aves	13
Tabla 3: Características de aceptación o rechazo – Carne de res y cerdo en refrigeración	13
Tabla 4: Cronograma de Actividades de Supervisión del Plan - Anual	24
Tabla 5: Cronograma De Supervisión Mensual	25
Tabla 6: Cronograma De Supervisión De Recepción De Materias Primas E Insumos - Semanal	25



INDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Supervisión de Recepción de Materias e Insumos Perecibles	26
Anexo 2: Monitoreo Bioluminiscente	27
Anexo 3: Evaluación Sanitaria	28



I. INTRODUCCION

El Hospital Regional de Moquegua, es un órgano de la Gerencia Regional de Salud Moquegua, con categoría II-2, que resuelve problemas de salud de la población moqueguana, brindando una atención integral con eficiencia y calidad, que satisfacen las necesidades y responden a las expectativas de la ciudadanía en armonía con su entorno social, ambiental y cultural, mejorando sus condiciones de vida.

Dentro de este concepto se inserta la visión de la institución y para concretar esta visión hay varios elementos claves con buen funcionamiento que establecerán las bases para su logro; tales como: una estructura organizativa alineada con la estrategia de la organización, liderazgo y dirección adecuados al cambio, integración del hospital con la comunidad, adecuada relación con los pacientes y muy importante el aprovechamiento del potencial humano.



Tomando en consideración todo lo anterior y en la búsqueda de los mecanismos que coadyuven al desarrollo para el cumplimiento de los principios de sanidad e inocuidad de los alimentos es necesario que estos sean evaluados constantemente, verificando el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el D.L. N° 162- Ley de Inocuidad de Alimentos y demás normativas nacionales vigentes.



El presente plan de inocuidad de alimentos tiene como objetivo, colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial en el Hospital Regional de Moquegua, dicho plan se basará en actividades de control e inspección relacionadas con los servicios de alimentación en el Hospital.



El principal fundamento es evaluar e informar a los responsables del Hospital Regional de Moquegua las condiciones de sanidad que existe, para que puedan darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias incluidas en la normativa antes mencionada.

II. FINALIDAD

El presente plan tiene por finalidad proteger la salud de los pacientes y personal que labora en el Hospital Regional de Moquegua, que consumen alimentos provistos por el Servicio de Nutrición y Dietética, mejorando la calidad del servicio brindado, satisfacción de calidad al paciente y personal que labora en nuestro Hospital; garantizando que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas; todo ello ayudará a valorar y consolidar la calidad higiénica.

III. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL



Observar, evaluar y controlar las acciones de calidad, ingreso y manipulación de los alimentos para su consumo dentro del Hospital, mejorando la prevención de enfermedades ocupacionales por déficit de higiene alimentaria, ayudando así a crear y consolidar conductas de higiene de calidad en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital regional Moquegua.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 
- 
- ✓ Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, ingreso y manipulación de los alimentos.
 - ✓ Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores en el Servicio de Nutrición y Dietética.
 - ✓ Inspección del ingreso de alimentos, ambientes en donde se almacenan para su preparación.
 - ✓ Garantizar la calidad y composición de los alimentos e insumos en el proceso, elaboración y consumo final.
 - ✓ Establecer las condiciones que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados para ser considerados aptos para el consumo humano.

IV. BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,
- ✓ Decreto supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos.

- ✓ Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA establece la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V01. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- ✓ Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con alimentos y bebidas.

V. ALCANCE

El presente Plan de Inocuidad de Alimentos 2021, será aplicado en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital regional de Moquegua, en materia de control en la práctica de Higiene sanitaria.

El Plan contiene las actividades por cada uno de los objetivos específicos planteados con estrategias definidas de aplicación dirigida específicamente al ingreso de los alimentos y recursos humanos. El tiempo de aplicación será durante todo el periodo 2021, especificando los días de intervención el plan estará a cargo del Área de Salud Ambiental de la Unidad de Epidemiología.



VI. DISPOSICIONES GENERALES

6.1. Definiciones operativas

- ✓ **Alimentos elaborados:** Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, pre cocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasados o no y dispuesto para su consumo.
- ✓ **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- ✓ **Calidad Sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).
- ✓ **Contaminación Cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- ✓ **Inocuidad de los Alimentos:** La garantía de los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.





- ✓ **Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ **Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano.
- ✓ **Servicios de alimentación:** Son todos aquellos que elaboran y/o distribuyen alimentos elaborados culinariamente destinados al consumo de los usuarios de establecimientos de salud. Sea que estos pertenezcan al propio establecimiento de salud o presten servicio de tercera parte.
- ✓ **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 alimentos en protección de la salud de los consumidores.



DEL PROCEDIMIENTO

7.1. Condiciones Sanitarias

a) Ubicación

El Servicio de Nutrición y Dietética, debe estar alejado y protegido de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

b) Estructura física

La estructura física debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y se debe cumplir las siguientes características:

- ✓ Superficies lisas resistentes a la corrosión.
- ✓ El ambiente debe facilitar la limpieza y desinfección de tal manera que no transmitan ninguna sustancia de elaboración de alimentos.
- ✓ Contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos.

c) Ambientes

El Servicio de Nutrición y Dietética, debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción.

La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, animales domésticos y/o silvestres.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben contar con:



- ✓ **Pisos:** Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, los cuales deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros.
- ✓ **Paredes:** Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.
- ✓ **Techos:** Techos que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la formación de costras y mohos.
- ✓ **Ventanas:** Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación deberán estar construidas de forma que impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- ✓ **Puertas:** Puertas de superficie lisa e impermeables, deben permanecer en buen estado de conservación y mantenerse cerradas en el área de producción.
- ✓ **Vías de acceso:** Pasadizos que permita el tránsito fluido del personal y de equipos. Se debe contar con mecanismos que permitan la desinfección del calzado y de las ruedas del coche de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.
- ✓ **Ventilación:** Sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad.
- ✓ **Iluminación:** Iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulen alimentos, deben protegerse para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas.



7.2. Instalaciones de servicios básicos

a) Abastecimiento de agua

El abastecimiento de agua potable debe ser de la red pública el sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido, de manera que se mantenga la calidad sanitaria del agua. La provisión del agua debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales debiendo mantener un nivel de cloro residual de 0.5 ppm en un punto de consumo.

b) Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

- ✓ Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria a través de la red pública.
- ✓ Las trampas de grasa deben estar operativas y ser limpiadas para evitar el rebose de las aguas residuales.
- ✓ Los ambientes donde se procesan alimentos, deben contar con depósitos con bolsa de polietileno de alta densidad y tapa para para la disposición de residuos

sólidos, los cuales deben estar en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.

- ✓ El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores con tapa exclusivamente para tal fin, en número suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento, y ser ubicados en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, el cual deberá mantenerse cerrado cuando no se utiliza a fin de evitar la proliferación de insectos y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

c) Servicios higiénicos y vestuarios



Los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de tal manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

Ésta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionada con alimentos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben de ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido similar, y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire, los que deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El uso de toallas desechables conlleva a que se cuente con recipientes con tapa accionada a pedal que facilite su eliminación.

El ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos, aunque puede estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer de ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos, así como para la práctica del lavado correcto de las manos.

d) Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración

Debe disponerse de gabinetes o modulo para el lavado de y secado de manos en el ambiente de elaboración, así mismo deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos.

De usarse toallas de papel deberá haber junto a cada lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para desechar las toallas de papel usadas son preferibles los grifos de agua que no requiere un accionamiento manual.



7.3. Recepción de materias primas

a) Recepción de frutas, verduras y tubérculos

La persona responsable deberá verificar las condiciones del vehículo donde se transporta los alimentos, el cual debe cumplir las siguientes condiciones:

- ✓ Habilitación
- ✓ Puertas cerradas
- ✓ Caja cubierta
- ✓ Higiene
- ✓ Los compartimientos del vehículo no podrán ser utilizados para y transportar otros productos que no sean alimentos.

Si cumple con las condiciones mencionadas, se permitirá el ingreso de los alimentos a la zona de recepción para la evaluación de características organolépticas.

La evaluación de características organolépticas de las frutas, verduras y tubérculos se realizarán en base a los siguientes puntos:

Tabla 1: Características de Aceptación

CARACTERÍSTICAS	ACEPTAR
Olor	Característico a cada insumo
Sabor	Característico a cada insumo
Color	Característico a cada insumo
Textura	Firme
Peso	Por unidad de acuerdo a lo solicitado

b) Recepción de productos cárnicos, derivados lácteos y huevos

La persona responsable deberá verificar las condiciones del vehículo donde se transportan los alimentos el cual debe cumplir las siguientes condiciones:

- ✓ Habilitación.
- ✓ Puertas cerradas.
- ✓ Caja cubierta.
- ✓ Higiene.

Los compartimientos del vehículo no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos.

La cámara frigorífica de transporte no debe estar apagada, dado que puede ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

Para mantener la adecuada cadena de frío de los insumos se deberá mantener las siguientes temperaturas de transporte:

Insumos de refrigeración: 0 a 5 °C

Insumos de congelación: menor a 18 °C

De cumplir con los requisitos establecidos se aceptará su ingreso a la zona de recepción para la evaluación de calidad.

Una vez descargado todos los alimentos, los responsables del control de calidad, procederá a realizar la evaluación de características de calidad de los productos cárnicos, derivados lácteos y huevos en atención a las especificaciones técnicas de calidad.

Tabla 2: Características de Aceptación o Rechazo - Aves

CARACTERÍSTICAS	ACEPTAR	RECHAZAR
Color	Coloración uniforme	Púrpura o verdoso alrededor del cuello o punta de las alas
Textura	Firme cuando se toca y vuelve a su posición original	Pegajosa
Olor	Ninguno	Anormal, desagradable
Empaque	Envolturas limpias, sin presencia de líquidos en el interior del empaque	Envolturas sucias o rotas con presencia de líquidos dentro del empaque
Temperatura de transporte	0 a 5 °C	Mayor a 5 °C
Peso	Por unidad adecuado a las especificaciones técnicas	Por unidad fuera de rango solicitado en las especificaciones técnicas

FUENTE: MINCETUR, 2008

Tabla 3: Características de aceptación o rechazo – Carne de res y cerdo en refrigeración

CARACTERÍSTICAS	ACEPTAR	RECHAZAR
Color	Res: Rojo cereza brillante Cerdo: Rosado claro, grasa blanca	Café, verde o púrpura, manchas blancas o verdes
Textura	Firme cuando se toca y vuelve a su posición original	Pegajosa, mohosa
Olor	Ninguno	Agrio, fétido
Empaque	Envolturas limpias sin presencia de líquidos en el interior del empaque	Envolturas sucias o rotas, con presencia de líquidos dentro del empaque
Temperatura de transporte	0 a 5 °C	Mayor a 5 °C
Peso	Por corte adecuado a las especificaciones técnicas	Por corte fuera de rango solicitado en las especificaciones técnicas

FUENTE: MINCETUR, 2008

**c) Recepción de productos secos**

La persona responsable deberá verificar las condiciones del vehículo donde se transporta los alimentos, el cual debe cumplir las siguientes condiciones:

- ✓ Habilitación
- ✓ Puertas cerradas
- ✓ Caja cubierta
- ✓ Higiene
- ✓ Los compartimientos del vehículo no podrán ser utilizados para y transportar otros productos que no sean alimentos.

Una vez cargado todos los alimentos, los responsables del control de calidad de los alimentos, procederá a realizar la evaluación de características de calidad de los productos secos, considerando:

- ✓ Características organolépticas (olor, sabor, color y textura): según cada alimento.
- ✓ El etiquetado o rotulado será de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 209.038.2009, se deberá considerar y registrar su cumplimiento de:
 - Nombre del producto
 - Ingredientes y aditivos
 - Nombre y dirección del fabricante
 - Nombre, razón social y/o dirección importadora
 - Número de registro sanitario
 - Fecha de vencimiento
 - Código o clave de lote
 - Condiciones especiales

De no cumplir con lo solicitado en las especificaciones técnicas se procederá al rechazó del insumo.

Se rechazará los alimentos enlatados que presenten abolladuras, sellado defectuoso o presencia de óxido.

Del mismo modo, los alimentos que presenten empaques rotos y/o sellados defectuosos.

El procedimiento de recepción termina con el pesado de los alimentos y su recepción para el almacenamiento.

7.4. Almacenamiento**a) Almacenamiento de materias primas**

En el almacenamiento de alimentos se consideran las siguientes indicaciones:

- ✓ Los productos de limpieza, sustancias químicas y equipos en desuso inservibles, no se almacenarán junto con los alimentos, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores.
- ✓ Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizara el método de rotación, lo primero que entra

es lo primero que sale (PEPS) ubicándolos en los estantes de acuerdo a la fecha de caducidad.

- ✓ Los alimentos deben colocarse en parihuelas de material fácil de limpiar y desinfectar, resistentes, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones, ya que los alimentos no deben estar en contacto con el piso, tampoco con el techo o paredes.
- ✓ Los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cascara de los que están fraccionados.

b) Almacén de productos no perecibles (no requieren refrigeración)



El almacén de productos no perecibles deberá estar bien iluminados y ventilado, se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controlada para los productos que lo requieran y que impidan la proliferación de mohos (temperatura no mayor a 21 °C y humedad relativa no mayor a 60%).

Se prohíbe la presencia de cualquier objeto, tal como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

Almacenar los productos en sus empaques originales cuando sea posible, de lo contrario después de abrir, almacenar los productos en envases sellados que estén claramente etiquetados. Los alimentos en polvo, granos, arroz, azúcar etc. se deben disponer sobre estantes.

Se deberá rotular todos los productos, los cuales deben estar identificados con un rotulo perfectamente visible y entendible. Una vez abierto el envase y de no utilizarse en el momento, se deberá proteger con film o rotular la fecha de apertura, lo cual se dará un tiempo máximo de vida útil de 01 mes (sujeto a evaluación de las condiciones de almacenamiento y, manipulación del producto), mantener la fecha de vencimiento original del producto.

Se emitirá semanalmente el stock de insumos de productos no perecibles a fin de mantener un adecuado control y rotación de insumos.



c) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados)

Se deben controlar y registrar dos veces al día la temperatura de la cámara de refrigeración y congelación, en cada una de las áreas donde se encuentren ubicadas, al inicio y al término del turno.

Se debe mantener la cadena de frio de los alimentos que lo requieran a una temperatura de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C

Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida, los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelados.

Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables. Las cámaras de materias primas, se separarán por productos cárnicos, vegetales, lácteos y otros, de manera que no se produzca contaminación cruzada, debiendo higienizar una vez por semana las cámaras.

Las áreas de almacenamiento de congelados deben estar en orden, limpias, iluminadas, libre de malos olores y mohos. Se debe controlar y registrar la temperatura óptima a -18°C.

Los insumos en refrigeración y/o congelación deben de estar identificados en un rotulo visible y fácil de entender. En caso de productos vegetales frescos será suficiente indicar con un rotulo la fecha de ingreso de los productos, cada vez que se realiza la recepción.

d) Almacenamiento de frutas y verduras

Las frutas y vegetales deben almacenarse en jabas de plástico debidamente limpias y desinfectadas, no deben colocarse dentro de las bolsas.

La vida útil de ciertos alimentos en refrigeración, como carnes, aves, huevos y derivados lácteos, será en función a la fecha de ingreso colocada en el rotulado.

Para alimentos frescos, se deberá de considerar el siguiente tiempo de vida útil:

N°	PRODUCTO	TIEMPO DE REFRIGERACIÓN
1	Frutas y verduras	3 días
2	Tubérculos procesados (pelados)	1 día
3	Frutas y verduras desinfectadas	1 día
4	Sobre de ketchup o mostaza una vez abierto	7 días
5	Leche y queso fresco una vez abierto	1 día
6	Leche evaporada una vez abierta	3 días en envase descartable

En el caso de los plátanos no se refrigeran, se mantendrán en ambientes limpios y seguros. Del mismo modo los tubérculos deberán mantenerse en un espacio ventilado y con una temperatura menor a 10°C, podrán ser almacenados en jabas.

e) Almacenamiento de productos cárnicos

Los productos cárnicos deberán almacenarse en jabas de plástico debidamente limpias y desinfectadas y en su envase original, cuya vida útil será en atención al rotulado.

- ✓ **Carnes:** Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por periodos que no excedan las 72 horas. Las carnes congeladas se almacenan en congeladoras (temperatura promedio de 18°C).
- ✓ **Pescado:** Los filetes de pescado frescos en refrigeración se almacenarán a 5 °C y por un periodo no mayor de 24 horas. Se almacenarán en recipientes higiénicos que

permitan el drenaje de líquidos. El pescado que se ha descongelado, no podrá volverse a congelar, y se mantendrán en temperaturas de -18°C .

- ✓ **Aves:** Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por periodos no mayores de 48 horas. Se almacenan por separado y las menudencias limpias, en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.
- ✓ **Huevos:** Se conservan en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por periodos no mayores a 30 días. A falta de refrigeración se almacenan en ambientes frescos y con ventilación por un periodo límite de 2 semanas.
- ✓ **Yogurt y queso:** Se almacenan en refrigeración a temperaturas no mayor a 5°C en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante.



f) Almacén de productos químicos

Los productos químicos de limpieza y desinfección, así como sustancias químicas y en general, serán almacenados en lugar separado físicamente de los alimentos y deberán estar debidamente rotulados. Se deben almacenar los productos químicos aislados en recipientes cerrados, para que no generen impregnación de olores o sabores extraños.

7.5. Elaboración previa de alimentos o procesamiento de alimentos crudos



a) Procesamiento de frutas y verduras

De acuerdo al espacio físico del área de producción, se realizará una división en el tiempo para las actividades a fin de evitar la contaminación cruzada.

Se realizará inicialmente los procesos de lavado, desinfección y pelado, debiendo contar con todos los equipos y mobiliarios limpios y desinfectados. Terminado los procesos se deberá limpiar y desinfectar todos los utensilios y mobiliarios usados.

Se desecharán todos los insumos deteriorados organolépticamente que puedan encontrarse en este proceso, así mismo los que hayan tenido contacto con el suelo.

Se retirará del área todos los residuos generados.

✓ Lavado y desinfección

El lavado de las frutas y hortalizas constituye el punto de partida del proceso de producción de la preparación de alimentos, el agua utilizada debe ser potable y libre de organismos patógenos.

Previo al lavado, es importante eliminar la suciedad, ya que eso dificulta la eliminación de microorganismos.

- Frutas

1. Llenar la poza con agua a las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, luego sumergir las frutas por 5 a 10 minutos.



2. Realizar el escobillado de las frutas y enjuagar a chorro, la escobilla a utilizar será exclusiva para esta actividad y se desinfectará luego de cada uso.
3. Preparar en la poza la solución desinfectante a una concentración de 100 ppm, luego sumergir las frutas previamente lavadas por un tiempo de 10 minutos.
4. Retirar las frutas de la poza y dejar secar al ambiente.

- **Hortalizas**

1. Llenar la poza con agua a las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, luego sumergir las hortalizas por 5 a 10 minutos.
2. Realizar el escobillado de las hortalizas y enjuagar a chorro, la escobilla a utilizar será exclusiva para esta actividad y se desinfectará luego de cada uso.
3. En el caso de las hojas, tallos verdes y legumbres, el lavado se realizará hoja por hoja y se enjuagar con agua a chorro.
4. Preparar en la poza la solución desinfectante una concentración de 100ppm, luego sumergir las hortalizas previamente lavadas por un tiempo de 10 minutos.
5. Retirar las frutas de la poza y dejar secar al ambiente.



✓ **Pelado**

El pelado consiste en la eliminación de la cascara o piel de la materia prima. El pelado de las frutas y hortaliza se hace básicamente mediante dos métodos:

Pelado mecánico por abrasión: en este sistema, la materia prima por pelar se pone en contacto con rodillos o cilindros giratorios. El contacto de esta superficie abrasiva arranca la piel del producto por pelar y esta a su vez, se elimina mediante la aplicación de chorros de agua, que además evitan el calentamiento excesivo de la superficie del producto por la acción abrasiva.

- **Pelado manual: se utiliza cuchillos**

Los tubérculos (papa, camote y olluco) pueden ser pelados mediante el método mecánico por abrasión, para lo cual previamente deberán ser lavadas con abundante agua y uso de escobilla especial para este uso. Con el fin de reducir la cantidad de tierra y asegurar la inocuidad del alimento.

Las frutas que requieran pelado como piña o papaya, se realizara el procedimiento de pelado manual y para su corte se transportara al área de elaboración inmediata.

Las hortalizas que requieran pelado (cebolla, coliflor, brócoli, zapallo y otros) se procederá al pelado manual.

Luego de terminado el proceso de pelado se coordinará con el personal de limpieza para el retiro de todos los desechos generado en esta actividad.

Se limpian y desinfectan los mobiliarios y utensilios para esta actividad. Luego se continúa con el proceso de picado.



✓ **Deshojado**

Las hortalizas según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

El manipular encargado del deshojado de las hortalizas se higienizará las manos antes de esta operación.

El deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable, eliminando las hojas no comestibles según la preparación u hojas dañadas.

✓ **Picado**

- **Para ensaladas frescas y frutas al natural**

Las personas responsables de esta actividad deberán utilizar mandil descartable, gorro, mascarilla y guantes. Antes de iniciar esta actividad, las personas deberán lavarse y desinfectarse las manos.

Se procederá a contar con los utensilios, equipos y mobiliarios necesarios para esta actividad como: mesas, tablas de picar, cuchillos, los cuales deben estar correctamente higienizados.

Los alimentos luego de ser lavados y desinfectados son transportados a esta área en bandejas con ayuda de coches transportadores, está prohibido el contacto con el suelo.

Se procede a realizar el corte de los alimentos, asegurando la limpieza y se depositan los alimentos cortados en bandejas o tinas de acero inoxidable.

La exposición de los alimentos a temperatura de ambiente, no será mayor a las dos horas, terminado este proceso se refrigera hasta su servicio.

- **Para preparaciones por cocción**

Antes de iniciar esta actividad, las personas deberán lavarse y desinfectarse las manos.

Las hortalizas o frutas desinadas a cocción, deberán ser cortadas con los utensilios y mobiliario necesario para esta actividad como: mesas, tablas de picar y cuchillos, asegurando que estén debidamente higienizados.

Los alimentos debidamente lavados, pasan a este proceso en bandejas. Se realiza los cortes de acuerdo a la preparación programada (sopas, guisos, etc.).

7.6. Procesamiento de carne, pescados y vísceras

✓ **Descongelado**

Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.

Se debe separar en porciones antes de congelarse según la cantidad requerida, los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelados.



Los alimentos que son grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar a la cocción, deben congelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:

- **Por refrigeración:**

- Colocar los alimentos en la cámara de refrigeración, evitando la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.
- Controlar temperatura no mayor a 5°C.
- Retirar de refrigeración y distribuir para iniciar el proceso de trozado.

- **Por agua potable:**

- Realizar descongelamiento en agua potable corriente (chorro de agua fría) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas.
- Mantener protegido el alimento en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo de alimento con el agua.
- No utilizar agua caliente.
- Retirar e iniciar procesado de trozado.

✓ **Trozado**

El trozado o picado de carnes se realizará un día antes de la preparación a efectos de evitar la superposición de zonas y contaminación cruzada.

Iniciar este proceso contando con todos los insumos necesarios para la actividad a desarrollar y verificar la desinfección correcta de las superficies a emplear.

- Mesas de trabajo
- Tablas de picar
- Cuchillos

El manipulador de alimentos antes de iniciar el contacto con los insumos, deberá contar con mascarilla, gorro y mandil, debiendo higienizarse las manos correctamente.

Luego se realiza el trozado, los alimentos se colocan en bandejas o tinas de acero inoxidable.

Una vez terminado todo el procedimiento, el manipulador deberá limpiar y desinfectar todos los utensilios y mobiliario utilizado.

✓ **Lavado**

Se retirarán las tinas o bandejas de acero inoxidable con los productos cárnicos, aves o pescados trozados y se procederá al lavado de estos insumos en coladores de acero inoxidable y con agua fría a chorro. No se utilizará agua caliente para el lavado.

7.7. Procesamiento de alimentos cocidos

a) Cocción de frutas y hortalizas

Terminado los procesos de elaboración previa, las frutas y hortalizas que requieran cocción, serán transportadas en bandejas a la zona donde se realizara la cocción.

Cuando se ha culminado el proceso de cocción, las preparaciones se servirán en bandejas de acero inoxidable.

A fin de dar conformidad de las preparaciones, se realizará una degustación que deberá ser higiénica y adecuada, de la siguiente manera:

1. Servir con cucharón una pequeña porción a probar en un plato.
2. Utilizar otro cubierto para probar la porción del plato.
3. Dar la conformidad a la preparación o medida correctiva.

b) Cocción de carnes

Terminado el proceso de lavado, los productos cárnicos son transportados en bandejas al área de cocción.

El tiempo y la temperatura de cocción de las carnes serán lo suficiente para asegurar la destrucción de microorganismos patógenos. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.

Se debe tomar y registrar la temperatura interna de cocción de todos los productos cárnicos en presa o raciones individuales:

- Presas de pollo
- Filetes o cortes de carne
- Pescados al horno o fritos.
- Chuletas de cerdo o pavita.
- Porciones grandes de asado de res o pechuga de aves.

Estas temperaturas deben estar con una temperatura mínima de 80°C en el centro del producto y deben ser registradas en el formato de Control de temperatura de cocción.

Terminado el proceso de cocción, las preparaciones se sirven en bandejas de acero inoxidable y se comunicara al encargado de Nutrición para dar la conformidad.

A fin de dar la conformidad de las preparaciones, se realizará una degustación que deberá ser higiénica.

7.8. Procedimientos de elaboración final

El ambiente o sala para estas operaciones no debe ser contiguo al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada.

- Pacientes: Área de servicio de pacientes.
- Personal: Área de terminados de comedor.

Se debe mantener estas áreas limpias y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios.

a) Elaboración final – pacientes

- Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes inmediatamente después de haber sido elaborados, y por ningún motivo se le distribuirá alimentos retenidos.
- Los manipuladores que laboran en esta área obligatoriamente deberán contar con todos los implementos de protección (mascarillas, guantes y gorros que cubran completamente el cabello). Asimismo, las manos deberán estar correctamente

higienizadas y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite.

- Todos los utensilios deben ser correctamente lavados y desinfectados, debiendo ser de uso exclusivo de esta área.

b) Elaboración final – comedor

- Las preparaciones del día serán acondicionadas en bandeja de acero inoxidable.
- Las raciones son entregadas para transporte al personal responsable de comedor, los cuales deberán contar con todos los implementos de protección (mascarillas, guantes y gorros que cubran completamente el cabello). Asimismo, las manos deberán estar correctamente higienizadas y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite.
- Todos los utensilios deben ser correctamente lavados y desinfectados, debiendo ser de uso exclusivo de esta área.



7.9. Distribución

a) Distribución de raciones-pacientes

La distribución de raciones será a través de coches térmicos, las preparaciones ya estarán servidas conforme a los regímenes dietéticos de los pacientes.

Los manipuladores de esta área deberán contar con todos los implementos de protección (mascarillas, guantes y gorros que cubran completamente el cabello). Asimismo, las manos deberán estar correctamente higienizadas y durante el desarrollo de sus actividades deberán lavarse cada vez que la ocasión lo amerite.

b) Distribución de raciones-comedor

La distribución de raciones del área de comedor se realizará en el interior del comedor. Se considerarán las mismas medidas de higiene del acápite anterior.



VIII. ESTRATEGIAS

El Plan de Inocuidad de Alimentos del Hospital Regional de Moquegua 2021, en materia de control en la práctica de higiene sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética, se efectuará durante el presente año; la supervisión será realizada por el personal del Área de Salud Ambiental de la Unidad de Epidemiología.

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

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



El Área de Salud Ambiental se encargará de la consolidación de fichas aplicadas y procesamiento de la información, evaluar los resultados y generar el informe respectivo según hallazgos.

8.1. ACTIVIDADES

a) Del Objetivo Específico 1:

Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, ingreso (recepción) y manipulación de los alimentos.

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



b) Del Objetivo Específico 2:

Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores en el Servicio de Nutrición y Dietética.

- Examen de BK en esputo.
- Examen de VDRL.
- Exámenes serológicos para descartar ETS.
- Radiografía de tórax.
- Análisis coprológico.



c) Del Objetivo Específico 3:

Inspección del ingreso de alimentos, ambientes en donde se almacenan para su preparación.

- Supervisión y Vigilancia del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital.



d) Del Objetivo Específico 4:

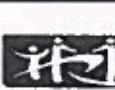
Garantizar la calidad y composición de los alimentos e insumos en el proceso, elaboración y consumo final.

- Toma de muestras y análisis de alimentos y bebidas.
- Toma de muestra y análisis microbiológico de agua para uso y preparación de alimentos.
- Toma de muestras en ambientes de superficies mediante hisopado bioluminiscente.
- Limpieza diaria de transportadores de alimentos.

IX. RESPONSABILIDADES

El Plan de actividades para el control y vigilancia de higiene sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética en el Hospital Regional de Moquegua, es un instrumento de gestión del Área de Salud Ambiental de la Unidad de Epidemiología, que será aplicado en dicho servicio, así como en lugares de expendio de alimentos dentro del hospital. Su aplicación y cumplimiento es obligatoria por parte de los mencionados.

X. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
Tabla 4: Cronograma de Actividades de Supervisión del Plan - Anual

 Gerencia Regional de Salud Moquegua  "Año del bicentenario del Perú: 200 años de Independencia" "Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"														
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS - ANUAL														
N°	ACTIVIDAD	MESES												
		EN	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AG	SET	OCT	NOV	DEC	
1	Supervisión de Buenas Prácticas en Calidad, ingreso (recepción) y manipulación de alimentos				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	Supervisión de Carnet de Exámenes de Control de Riesgo de Infección o Contagio por Manipulación directa o indirecta en los alimentos				X			X				X		
3	Supervisión de inspección de ingreso de alimentos, ambientes en donde se almacenan para su preparación				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	Supervisión de la Calidad y Composición de los Alimentos de los Alimentos e Insumos en el proceso, elaboración y consumo final.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

XI. ANEXOS
Anexo 1: Supervisión de Recepción de Materias e Insumos Perecibles
SUPERVISIÓN DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PERECIBLES

PERSONAL SUPERVISOR : _____

FECHA Y HORA : _____

ITEM	INSUMO O PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SI	NO	OBSERVACIONES
1	FRUTAS, VERDURAS Y TUBÉRCULOS	Olor: Característico a cada insumo			
		Sabor: Característico a cada insumo			
		Color: Característico de cada insumo			
		Textura: Firme			
		Peso: de acuerdo a lo solicitado			
2	CARNICOS, DERIVADOS LACTEOS Y HUEVOS	Habilitación			
		Cerrado herméticamente			
		Caja cubierta			
		Higiene			
		Unidad de transporte solo para estos productos			
3	FRUTOS DEL MAR Y VISCERAS	Refrigeración: No mayor a 5° C			
		Almacenamiento: Por separado para evitar contaminación cruzada			
		Recipientes y contenedores: adecuados para controlar goteos y contacto con otros alimentos			
		Producto protegido: con envase original para evitar contacto			
4	CARNE DE AVES	Color: Coloración uniforme			
		Textura: Firme cuando se toca y vuelve a su posición original			
		Olor: Propio del producto			
		Empaque: Envolturas limpias, sin presencia de líquidos en el interior del empaque			
		Peso: Por unidad adecuado a las especificaciones técnicas			
5	CARNES DE RES Y CERDO	Color: Res (Rojo cereza brillante) Cerdo (Rosado claro, grasa blanca)			
		Textura: Firme cuando se toca y vuelve a su posición original			
		Olor: Propio del producto			
		Empaque: Envolturas limpias, sin presencia de líquidos en el interior del empaque			
		Peso: Por corte adecuado a las especificaciones técnicas			
6	RECEPCIÓN DE VIVERES SECOS	Nombre del producto			
		Fecha de vencimiento			
		Registro sanitario			
		Estado: Sin abolladuras, sellado defectuoso o presencia de óxido			
		Higiene			

CIERRE DE SUPERVISIÓN POR PARTE DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL

Siendo las _____ horas del día _____ de _____, se da por concluida la supervisión en la recepción de materias primas para el Servicio de Nutrición y Dietética.

FIRMA DEL PERSONAL DE NUTRICIÓN DE TURNO

FIRMA PERSONAL DE SALUD AMBIENTAL

Anexo 2: Monitoreo Bioluminiscente

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
ÁREA DE SALUD AMBIENTAL - UESA
MONITOREO BIOLUMINISCENTE DE SUPERFICIES INERTES Y/O MANOS DE MAMPULADORES EN EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

FECHA: _____ HORA: _____

PERSONAL DE MONITOREO: _____

SERVICIO	Ambiental Nombre del Manipulador de Alimentos	SUPERFICIE / MANO DE MAMPULADORES	LIBRE SUPERIOR	LECTURA 1	LECTURA 2	LECTURA 3	RESULTADO	OBSERVACION
Servicio de Nutricion y Dietética			250					

* Lectura (2) y (3) aplica en caso que la lectura (1) supere el límite superior

AREA SALUD AMBIENTAL FIRMA _____ SUPERVISOR DE EMPRESA FIRMA _____ JEFE(E) DEL SERVICIO FIRMA _____



Anexo 3: Evaluación Sanitaria
FORMATO DE EVALUACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS

 RESPONSABLE DEL SERVICIO : _____
 PERSONAL SUPERVISOR : _____
 FECHA : _____ HORA : _____

N°	ASPECTOS A EVALUAR EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DIETÉTICA	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1 UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA				
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Cuenta con barreras que impidan el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorecen la proliferación de vectores y la contaminación cruzada			
2 AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS				
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada			
	Distribución de ambientes que permite el flujo del personal			
	Paredes, techos y pisos se mantienen lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos, operativos y limpios			
	Iluminación suficiente para la actividad y debidamente protegida			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3 INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS				
3.1 AGUA				
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
3.2 AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS				
	Cuenta con un sistema de trampa de grasas			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3 SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS				
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos. La ventilación de los SSHH es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos			
	Los vestuarios están limpios y secados de los SSHH			
	Cuenta con un espacio para lavado y secado de manos debidamente implementado en buen estado de conservación e higiene			
4 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN				
	Lleva un registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria			
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en espacios limpios a una distancia mínima de 0.20 m del piso, 0.60 m del techo y de 0.50m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas cuentan con fecha de vencimiento y aquellas que requieren registro sanitario (se halla vigente).			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con dispositivos de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos, de la forma sanitaria			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o 18° C (congelación)			
	Los utensilios y manipulación de alimentos de la etapa de elaboración final exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			

