



## Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 18 de julio de 2022.

servicios alimentarios, estableciendo los principios generales de higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos a los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, de fecha 03 de febrero de 2021, se aprobó la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva; cuya finalidad es contribuir a proteger la salud de la población usuaria de los servicios de alimentación colectiva, siendo de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva;

Que, mediante Resolución Secretarial N° 63-2020-MINSA se aprueba la Directiva Administrativa N° 288-MINSA/2020/OGPPM "Lineamientos para la implementación de la Gestión por Procesos en Salud" la cual tiene por finalidad implementar la gestión por procesos en el Ministerio de Salud, para brindar productos (bienes y servicios) de manera eficaz y eficiente a los ciudadanos, así como tiene por objetivo establecer los criterios para la gestión por procesos que faciliten la determinación, seguimiento, medición, análisis y mejora de los procesos y procedimientos del Ministerio de Salud y de los prestadores de servicios de salud, que permitan maximizar el buen uso de los recursos, para brindar productos y servicios óptimos y de calidad en beneficio de la población;

Que, mediante Informe N° 250-2022-DIRESA-HRM/04 la Jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental remite el "MAPRO MONITOREO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA – HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA 2022";

Que, mediante Informe N° 023-2022-DIRESA-HRM/03-0/RAC el Área de Racionalización, brinda opinión técnica favorable, señalando haber sido elaborado en concordancia con la Resolución Secretarial N° 63-2020-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 288-MINSA/2020/OGPPM;

Que, mediante Informe N° 302-2022-DIRESA-HRM/03 la Jefatura de la Oficina de Planeamiento Estratégico emite su opinión técnica favorable;

Contando con Proveído de la Dirección Ejecutiva del Hospital Regional de Moquegua que dispone la emisión de acto resolutivo y contando con el visto bueno de la Unidad de Gestión de la Calidad y de la Oficina de Planeamiento Estratégico;

De conformidad con lo dispuesto en 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;





## Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 18 de julio de 2022.

**VISTOS:** Informe N° 507-2022-DIRESA-HRM/04 emitido el 08 de julio de 2022 por la Jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, Informe N° 262-2022-GERESA-HRM/05 emitido el 10 de mayo de 2022 por la Jefatura de la Unidad de Gestión de la Calidad, Informe N° 302-2022-DIRESA-HRM/03 emitido el 06 de mayo de 2022 por la Jefatura de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Informe N° 023-2022-DIRESA-HRM/03-0/RAC emitido el 03 de mayo de 2022 por el Área de Racionalización, Informe N° 250-2022-DIRESA-HRM/04 emitido el 28 de abril de 2022 por la Jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, Carta N° 16-2022-SVRD-DIRESA-HRM/04 emitida el 28 de abril de 2022 por la Ing. Sheyla Victoria Ramos Díaz;

### CONSIDERANDO:

Que, en los numerales I, II, y VI 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, por lo que la protección de la salud es de interés público. En consecuencia, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla, garantizando una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad;

Que, el artículo 4° del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece que el Sector Salud, está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas a nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecida en la presente Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud. Individual o colectiva. Asimismo, el numeral 4 del artículo 3° del mismo cuerpo normativo señala que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1062, se aprueba la “Ley de Inocuidad de los Alimentos”, teniendo por finalidad 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, reconocimiento 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, la misma resulta de aplicación a toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho o patrimonios autónomos, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participen en alguna de las fases de la cadena alimentaria de consumo humano en todo el territorio nacional;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se resuelve aprobar la NTS N° 098-MINSA -V.01 Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud, manteniendo como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por





## Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 18 de julio de 2022.

### SE RESUELVE:

**Artículo 1°.- APROBAR** el “MAPRO MONITOREO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA – HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA 2022”, el que consta de veinticuatro (24) páginas y forma parte integrante de la presente resolución.

**Artículo 2°.- ENCARGAR** a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Regional de Moquegua, la difusión y supervisión del manual de procedimientos aprobado mediante el artículo 1° de la presente Resolución.

**Artículo 3°.- REMITASE** copia a la Unidad de Estadística e Informática, para su respectiva publicación en la página web del Hospital Regional de Moquegua ([www.hospitalmoquegua.gob.pe](http://www.hospitalmoquegua.gob.pe))

### REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CUMPLASE.

HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA  
M.E. JOSÉ LUIS HORNA DONOSO  
CMP. 051559  
DIRECTOR EJECUTIVO

JLHD/DE  
LAVM/AL  
CC. D. GENERAL  
ADMINISTRACIÓN  
PLANEAMIENTO  
EPIDEMIOLOGÍA  
RACIONALIZACIÓN  
ESTADÍSTICA  
ARCHIVO

# MAPRO MONITOREO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



**HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA**

**2022**



## **MAPRO MONITOREO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**Director Ejecutivo Del Hospital Regional de Moquegua**

**M.E. Jose Luis Horna Donoso**

**Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental**

**M.E. Idania Edith Mamani Pilco**

**Elaborado por:**

**Ing. Sheyla Victoria Ramos Diaz**

**Revisado por:**

**Unidad de Gestión de la Calidad**

**Oficina de Planeamiento**



## CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN .....	4
II.	OBJETIVO .....	5
2.1.	Objetivo General .....	5
2.2.	Objetivos Específicos .....	5
III.	ALCANCE .....	5
IV.	SIGLAS Y DEFINICIONES.....	5
4.1.	SIGLAS .....	5
4.2.	DEFINICIONES .....	5
V.	BASE LEGAL.....	7
VI.	FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO.....	7
VII.	ANEXOS .....	16



## I. INTRODUCCIÓN

El Hospital Regional de Moquegua se constituye como Unidad Ejecutora 402, con la categoría de Nivel II-2, con capacidad resolutoria para satisfacer las necesidades de salud de la población de la región Moquegua, a través de atención ambulatoria, emergencia, hospitalización y cuidados intensivos, debido a la complejidad del establecimiento de salud y el nivel de atenciones que brinda a la población, vigilar la inocuidad alimentaria, puesto que este afecta a los pacientes y al personal que labora en el hospital.

Uno de los principales eventos de importancia en salud pública son las enfermedades o infecciones transmitidas por alimentos; la infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros, pudiendo clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.

El presente MAPRO del Hospital Regional de Moquegua, está basado en la ha sido desarrollada de acuerdo con la NTP N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", para el fortalecimiento de la Inocuidad de los Alimentos en el Servicio de Nutrición y Dietética, el cual pretende no sólo ser una herramienta de trabajo flexible, sino que presenta un conjunto de actividades del Área de Salud Ambiental de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental.



## II. OBJETIVO

### 2.1. Objetivo General

1. Implementar el MAPRO de Vigilancia de Inocuidad Alimentaria en el Hospital Regional de Moquegua en cumplimiento a la NTP N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" en el servicio de Nutrición y Dietética.

### 2.2. Objetivos Específicos

1. Contar con un documento normativo que permita evaluar y cumplir con la misión y visión del Hospital.
2. Tener un documento para verificar la labor del cumplimiento del personal del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.
3. Gestionar los procedimientos de vigilancia de Inocuidad Alimentaria buscando la mejora continua.

## III. ALCANCE

El presente MAPRO es de aplicación al servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.

## IV. SIGLAS Y DEFINICIONES

### 4.1. SIGLAS

MINSA	:	Ministerio de Salud
DIGESA	:	Dirección General de Salud
UPSS	:	Unidades Productoras de Servicios de Salud
NTS	:	Norma Técnica de Salud
UESA	:	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
HRM	:	Hospital Regional de Moquegua
NTP	:	Norma Técnica de Prevención

### 4.2. DEFINICIONES

- a) **Alimentos elaborados:** Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos 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.



- b) **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.
- c) **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).
- d) **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.
- e) **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.
- f) **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.
- g) **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.
- h) **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.
- i) **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.



## V. BASE LEGAL

- a. Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- b. Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, y su modificatoria.
- c. Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- d. Decreto Supremo N° 001-2022-MINAM- Modifica el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y el Reglamento de la Ley N° 2919
- e. Resolución Ministerial N° 372-2011/MINSA, que prueba la Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Ambientes en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- f. Resolución Secretarial N° 63-2020-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 288-MINSA/2020/OGPPM, Lineamientos para la implementación de la Gestión por Procesos en Salud.

## VI. FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO

En el presente Manual de Procedimientos de vigilancia de Inocuidad Alimentaria al servicio de Nutrición y Dietética en el Hospital Regional de Moquegua, se realiza los siguientes monitoreos:

1. Monitoreo de Ubicación, estructura, ambientes donde se opera y instalaciones de servicio básicas
2. Realiza la Medición del Cloro Residual
3. Supervisión de Higiene de manos
4. Monitoreo de los exámenes de BK en esputo, análisis coprológico y carnet de sanitario
5. Toma de Muestras y Análisis de Alimentos y Bebidas
6. Toma de muestra y análisis microbiológico de Agua para uso y preparación.
7. Toma de Muestras y Análisis Microbiológicos de Muestras ambientales de Superficies Vivas e Inertes.
8. Toma de Muestra y análisis microbiológico de coches transportadores de alimentos.

En la siguiente Ficha Técnica de Procedimiento se estable las actividades realizas en la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental con respecto a la Vigilancia de Inocuidad Alimentaria , y evaluado con los formatos correspondientes.



### Ficha Técnica de Procedimientos 1: Monitoreo Ambiental

#### FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	Monitoreo Ambiental de Inocuidad Alimentaria	CÓDIGO	
		VERSIÓN	

#### Datos generales del procedimiento

Objetivo del procedimiento	Cumplir las normas sanitarias desde el ingreso de los insumos hasta el expendio
Alcance del procedimiento	Aplica a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.
Base Normativa	NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01
	Guía de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Nutrición y Dietética del HRM (vigente).
Definiciones	Instrumento utilizado para medir racionalmente los factores que le hacen posible la realización de los procesos para realizar una mejora continua.
Siglas	NTS: Norma Técnica de Salud
	MINSA: Ministerio de Salud
	DIGESA: Dirección General de Salud
	HRM: Hospital Regional de Moquegua

#### Requisitos para iniciar el procedimiento

N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Formatos de Monitoreo	Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", para el fortalecimiento de la Inocuidad de los Alimentos en el Servicio de Nutrición y Dietética

#### Secuencia de Actividades

N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (puesto)
1	Formatos de Monitoreo deberán estar contemplados en la Guía de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Nutrición y Dietética.	Guía de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Nutrición y Dietética.	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
2	Monitorear la ubicación, estructura, ambientes donde se opera e instalaciones de servicios básicos con el formato GMIA-1	Informe de Monitoreo	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Personal Profesional /Técnico en Enfermería del Área de Salud Ambiental
3	Realizar monitoreo a la calidad del agua (medición del Cloro Residual).	Fomulario para toma de muestras de agua y evaluación de la calidad del agua de la IPRESS	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Técnico en Enfermería del Área de Salud Ambiental
4	Monitorear la recepción de materia prima al Servicio de Nutrición y Dietética	Informe de Monitoreo	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional o Téc. En Enfermería del Área de Salud Ambiental



5	Monitorear el manejo de alimentos	Informe de Monitoreo	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional o Téc. En Enfermería del Área de Salud Ambiental
6	Monitorear el manejo de residuos sólidos dentro del Servicio	Informe de Monitoreo	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional o Téc. En Enfermería del Área de Salud Ambiental
7	Supervisión de Higiene de Manos (semanal)	Informe de evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional de Enfermería u Obstetricia
8	Monitorear el programa de higiene, limpieza y sanitización	Informe de evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional o Téc. En Enf. del Área de Salud Ambiental
9	Realizar un control de Plagas	Informe de evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Téc. En Enf. del Área de Salud Ambiental

<b>Otros</b>	
<b>Procesos relacionados:</b>	Monitoreo de Inocuidad Alimentaria del Servicio de Nutrición y Dietética del HRM
<b>Anexos:</b>	Diagrama de Flujo de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria Formato de Supervisión en el Servicio de Nutrición y Dietética. ANEXO N° 01 Formato de Monitoreo de Materias Primas e Insumos Percibles. ANEXO N° 02 Formato de Supervisión en el Manejo de Residuos Sólidos. ANEXO N° 03

<b>Aprobación</b>				
	<b>Nombre y Apellidos</b>	<b>Unidad de Organización</b>	<b>Firma y Sello</b>	<b>Fecha</b>
<b>Elaborado por:</b>	Ing. Sheyla Victoria Ramos Diaz (Servicio por Terceros)	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	 ING. CIP. SHEYLA VICTORIA RAMOS DIAZ Registro 200551 - AMBIENTAL	
<b>Revisado por:</b>	M.E. Idania Edith Mamani Pilco	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	 HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA M.E. IDANIA EDITH MAMANI PILCO Epidemiología de Campo CMP 63129 RNE 043740 Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	

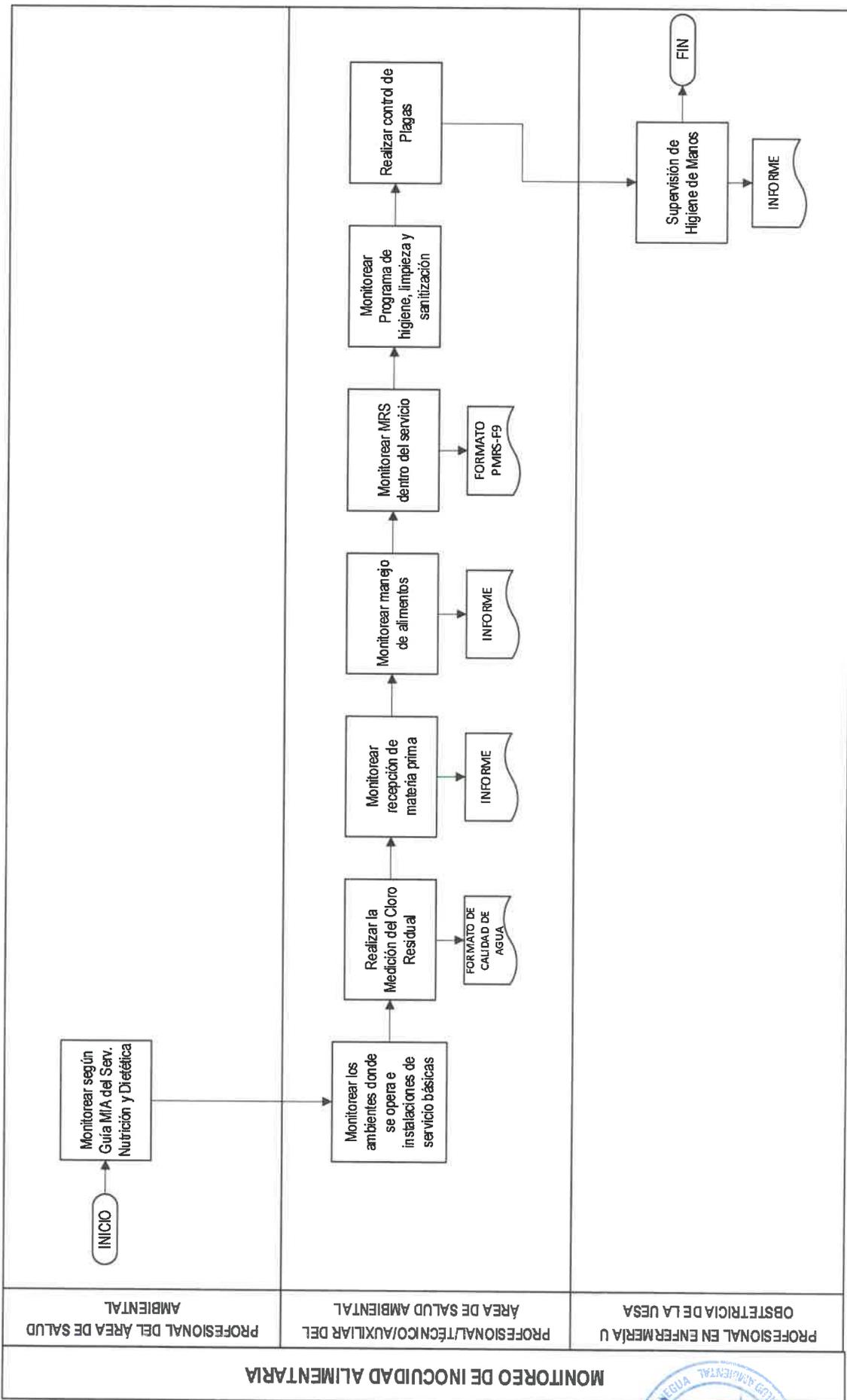


<b>Revisado por:</b>	CPC. Reynaldo Asencio Yura Flores	Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA  ..... CPC. REYNALDO ASENCIO YURA MAT. N° 20-83E JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	
<b>Aprobado por:</b>	M.E. Idania Edith Mamani Pilco	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA  ..... M.E. IDANIA EDITH MAMANI PILCO Epidemiología de Campo CMP 53129 RN 043740 Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	

**Control de Cambios**

Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
		No Aplica





**Ficha Técnica de Procedimientos 2: Monitoreo Microbiológico**
**FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO**

<b>NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO</b>	Monitoreo Microbiológico de Inocuidad Alimentaria	<b>CÓDIGO</b>	
		<b>VERSIÓN</b>	

**Datos generales del procedimiento**

<b>Objetivo del procedimiento</b>	Cumplir las normas sanitarias desde el ingreso de los insumos hasta el expendio
<b>Alcance del procedimiento</b>	Aplica a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua.
<b>Base Normativa</b>	NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01
	Guía de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Nutrición y Dietética del HRM (vigente).
<b>Definiciones</b>	Instrumento utilizado para medir racionalmente los factores que le hacen posible la realización de los procesos para realizar una mejora continua.
<b>Siglas</b>	NTS: Norma Técnica de Salud
	MINSA: Ministerio de Salud
	DIGESA: Dirección General de Salud
	HRM: Hospital Regional de Moquegua

**Requisitos para iniciar el procedimiento**

N°	Descripción del requisito	Fuente
1	Formatos de Monitoreo	Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", para el fortalecimiento de la Inocuidad de los Alimentos en el Servicio de Nutrición y Dietética

**Secuencia de Actividades**

N°	Descripción de la Actividad	Documentos que se generan	Unidad de Organización	Responsable (puesto)
1	Formatos de Monitoreo deberán estar contemplados en la Guía de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Nutrición y Dietética.	Guía de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Nutrición y Dietética.	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
2	Monitoreo de los exámenes de BK en esputo, análisis coprológico y carnet sanitario (mensual)	Informe	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
3	Toma de muestras y análisis de alimentos y bebidas (cada 03 meses)		Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
4	Remitir muestras a laboratorio	Informe para evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
5	Recepción de resultados de laboratorio, de haber la presencia de un patógeno se sociabiliza con el Comité de IAAS del HRM para la intervención inmediata	Acta de Reunión	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental



6	Toma de muestras y análisis microbiológico de agua para uso y preparación (anual)		Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
7	Remitir muestras a laboratorio	Informe para evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
8	Recepción de resultados de laboratorio, de haber la presencia de microorganismos patógenos se sociabiliza con el Comité de IAAS del HRM para la intervención inmediata	Acta de Reunión	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
9	Toma de muestras y análisis microbiológico de ambientes de superficies vivas e inertes (cada 03 meses)			Profesional del Área de Salud Ambiental
10	Remitir muestras a laboratorio	Informe para evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
11	Recepción de resultados de laboratorio, de haber la presencia de microorganismos patógenos se sociabiliza con el Comité de IAAS del HRM para la intervención inmediata	Acta de Reunión	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
12	Toma de muestras y análisis microbiológico de coches transportadores de alimentos (cada 03 meses)			Profesional del Área de Salud Ambiental
13	Remitir muestras a laboratorio	Informe para evaluación	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental
14	Recepción de resultados de laboratorio, de haber la presencia de microorganismos patógenos se sociabiliza con el Comité de IAAS del HRM para la intervención inmediata	Acta de Reunión	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	Profesional del Área de Salud Ambiental

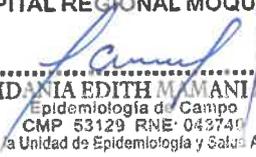
**Otros**

<b>Procesos relacionados:</b>	Monitoreo de Inocuidad Alimentos
<b>Anexos:</b>	Diagrama de Flujo de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria Formato de Monitoreo de Inocuidad Alimentaria. ANEXO N° 01

**Aprobación**

	Nombre y Apellidos	Unidad de Organización	Firma y Sello	Fecha
<b>Elaborado por:</b>	Ing. Sheyla Victoria Ramos Diaz (Servicio por Terceros)	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	 ING. CIP. SHEYLA VICTORIA RAMOS DIAZ Registro 200551 - AMBIENTAL	
<b>Revisado por:</b>	M.E. Idania Edith Mamani Pilco	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA  M.E. IDANIA EDITH MAMANI PILCO Epidemiología de Campo C.M.P. 53129 R.N.E. 043740 Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	

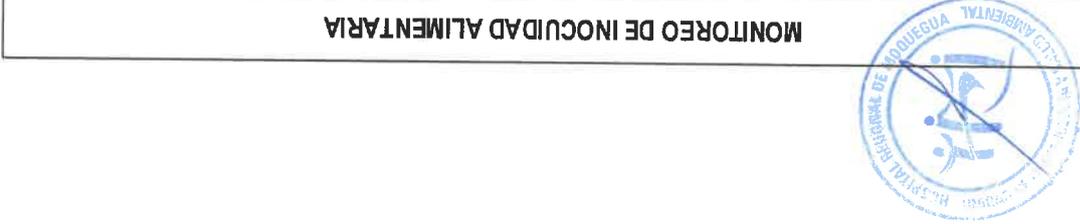


Revisado por:		Oficina de Planeamiento Estratégico	HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA ..... CPC. REYNALDO ASENCIO YURA FLORES MAT. N° 20-836 JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
Aprobado por:	M.E. Idania Edith Mamani Pilco	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	HOSPITAL REGIONAL MOQUEGUA .....  M.E. IDANIA EDITH MAMANI PILCO Epidemióloga de Campo CMP 53129 RNE 042740 Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

**Control de Cambios**

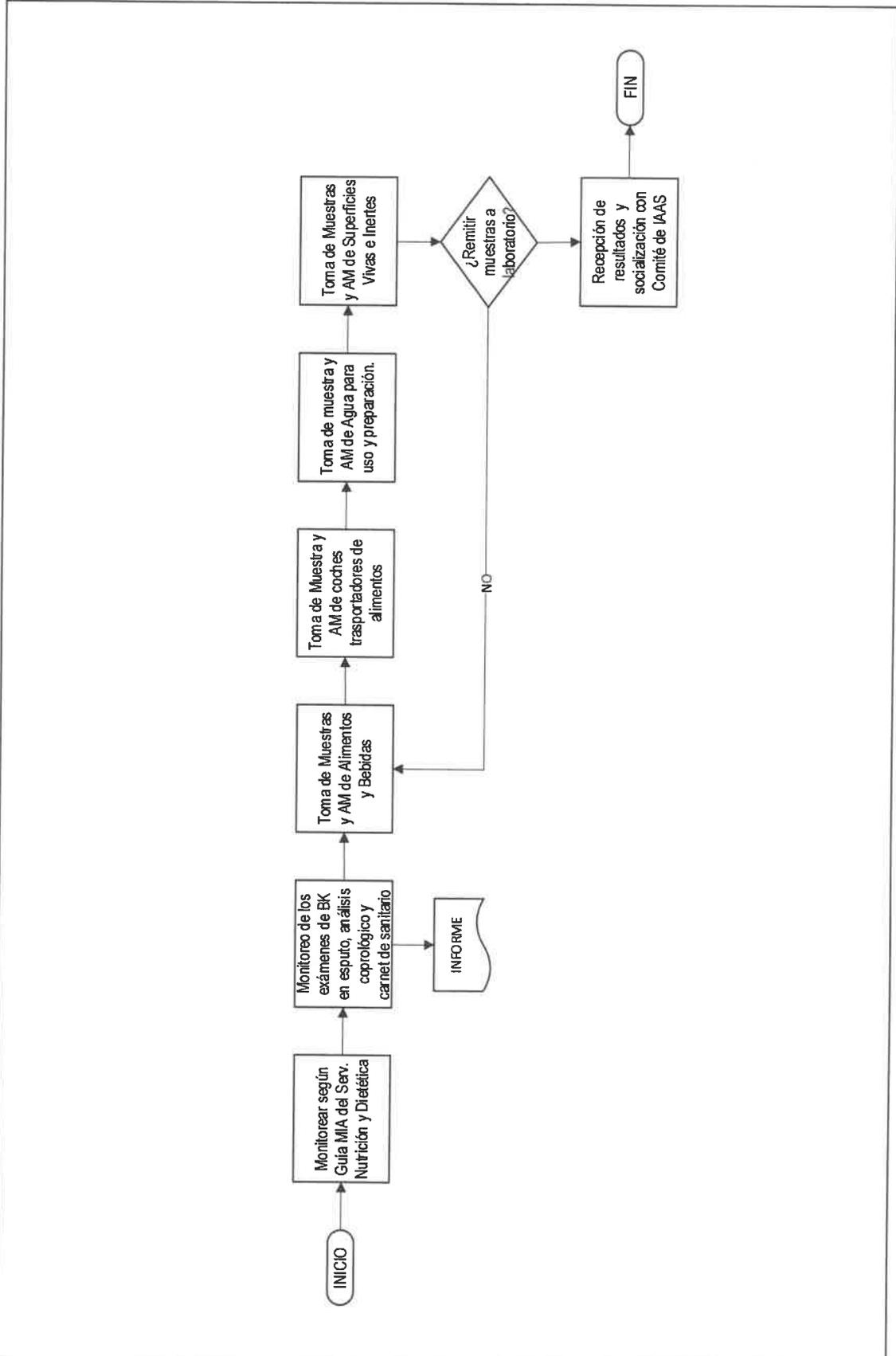
Versión	Sección del procedimiento	Descripción del cambio
		No Aplica





**MONITOREO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

PROFESIONAL DEL AREA DE SALUD AMBIENTAL



**VII. ANEXOS**
**Anexo 1: Formato de Supervisión en el Servicio de Nutrición y Dietética**

 HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA	<b>FORMATO DE SUPERVISIÓN EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</b>	CODIGO	GMA-1
		VERSION	1
		PAGINA 1 DE 1	

N°	ASPECTOS A EVALUAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
<b>1</b>	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>				
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)				
	Uso exclusivo para la 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 impiden el ingreso de vectores				
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación l de vectores y la contaminación cruzada				
<b>2</b>	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>				
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada				
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal				
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e : higiene				
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.				
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.				
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.				
<b>3</b>	<b>INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS</b>				
<b>3.1</b>	<b>AGUA</b>				
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública				
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y sistemas.				
<b>3.2</b>	<b>AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS</b>				
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo				
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.				
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y 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.				



3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS				
	<p>la relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha</li> <li>• De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha</li> <li>• De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas</li> <li>• Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas</li> <li>• los servicios higiéncos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados ,para los servicios higiéncos para hombres.</li> </ul>				
	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 SS.HH. 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 separados de los SSHH.				
	Cuenta con gabinete 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 (BPM)				
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.				
	Lleva 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 tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0.60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.				
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada l i rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.				
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados .				
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.				
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo 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 norma sanitaria.				
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.				
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.				
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.				



	los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en , refrigeración o congelación.				
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).				
	los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.				
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.				
	los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.				
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes !! del consumo de alimentos.				
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. . ..... Este control es realizado por un Hospital ( ) Centro de Salud ( ) u otro (indicar) .....				
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos. uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.				
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaquetapantalón/overol, calzado y gorro).				
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora: .....				
<b>6</b>	<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>				
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión ..... El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones ( ) Limpieza y desinfección de ambientes ( ) Limpieza y desinfección de equipos y utensilios ( ) Prevención y control de vectores ( ).				
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.				
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.				
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios				
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales: .....				
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento l y limpieza.				
	Superficies de l trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento'				
	Sé utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm				
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo del equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día				



5	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)				
	<p>Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión</p> <p>.....</p> <p>El Programa incluye procedimientos de (indicar):                      Limpieza y desinfección de instalaciones ( )                      Limpieza y desinfección de ambientes ( )                      Limpieza y desinfección de equipos y utensilios ( )                      Prevención y control de vectores ( ).</p>				
	<p>Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.</p>				
	<p>Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.</p>				
	<p>Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios</p>				
	<p>Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales: .....</p>				
	<p>Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento l y limpieza.</p>				
	<p>Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento'</p>				
	<p>Sé utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm</p>				
	<p>Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo del equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día</p>				
	<p>El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar ella(s) área(s):</p>				
	<p>Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores~</p>				
	<p>Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización), Indicar la frecuencia del control</p> <p>.....</p> <p>Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.</p>				
	<p>Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales l de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y</p>				
	<p>Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación físico o químicas a las masas en cocción.</p>				



<b>6</b>	<b>CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS</b>			
	Verifican calidad sanitaria delegada por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes~ Indicar superficies:			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos			
<b>7</b>	<b>CERTIFICACIÓN SANITARIA</b>			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			



**Anexo 2: Formato de Monitoreo de Materias Primas e Insumos Perecibles.**

	<b>FORMATO MONITOREO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PERECIBLES</b>	<b>CODIGO</b>	<b>GMIA-F2</b>
		<b>VERSION</b>	<b>1</b>
		<b>PAGINA 1 DE 3</b>	

<b>AÑO:</b>	2022	<b>MES:</b>		<b>DÍA:</b>	
-------------	------	-------------	--	-------------	--

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			

**CIERRE DE SUPERVISION 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 Nutricion y Dietetica.

FIRMA Y/O SELLO DEL PERSONAL DE TURNO DEL  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FIRMA Y/O SELLO PERSONAL DEL ÁREA DE  
SALUD AMBIENTAL

<b>AÑO:</b>	2022	<b>MES:</b>		<b>DÍA:</b>	
-------------	------	-------------	--	-------------	--

ITEM	INSUMO O PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SI	NO	OBSERVACIONES
2	CARNICOS, DERIVADOS LACTEOS Y HUEVOS	Habilitación			
		Cerrado hermeticamente			
		Caja cubierta			
		Higiene			
		Unidad de transporte solo para éstos productos			

**CIERRE DE SUPERVISION 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 Nutricion y Dietetica.

FIRMA Y/O SELLO DEL PERSONAL DE TURNO DEL  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FIRMA Y/O SELLO PERSONAL DEL ÁREA DE  
SALUD AMBIENTAL



	FORMATO MONITOREO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PERECIBLES	CODIGO	GMA-F2
		VERSION	1
		PAGINA 2 DE 3	

AÑO:	2022	MES:		DÍA:	
------	------	------	--	------	--

ITEM	INSUMO O PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SI	NO	OBSERVACIONES
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			

**CIERRE DE SUPERVISION 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 Y/O SELLO DEL PERSONAL DE TURNO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

\_\_\_\_\_  
FIRMA Y/O SELLO PERSONAL DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL

AÑO:	2022	MES:		DÍA:	
------	------	------	--	------	--

ITEM	INSUMO O PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SI	NO	OBSERVACIONES
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			
		Peso: Por unidad adecuado a las especificaciones técnicas			

**CIERRE DE SUPERVISION 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 Y/O SELLO DEL PERSONAL DE TURNO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

\_\_\_\_\_  
FIRMA Y/O SELLO PERSONAL DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL



 <p>HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA</p>	<p><b>FORMATO MONITOREO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PERECIBLES</b></p>	CODIGO	GMA-F2
		VERSION	1
		PAGINA 3 DE 3	

AÑO:	2022	MES:		DÍA:	
------	------	------	--	------	--

ITEM	INSUMO O PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SI	NO	OBSERVACIONES
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			
		Peso: Por corte adecuado a las especificaciones técnicas			

**CIERRE DE SUPERVISION POR PARTE DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL**

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la supervision en la recepción de materias primas para el Servicio de Nutrición y Dietética.

FIRMA Y/O SELLO DEL PERSONAL DE TURNO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FIRMA Y/O SELLO PERSONAL DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL

AÑO:	2022	MES:		DÍA:	
------	------	------	--	------	--

ITEM	INSUMO O PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SI	NO	OBSERVACIONES
6	RECEPCIÓN DE VIVERES SECOS	Nombre del producto			
		Fecha de vencimiento			
		Registro sanitario			
		Estado: Sin abolladuras, sellado defectuoso o presencia de oxido			
		Higiene			

**CIERRE DE SUPERVISION POR PARTE DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL**

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la supervision en la recepción de materias primas para el Servicio de Nutrición y Dietética.

FIRMA Y/O SELLO DEL PERSONAL DE TURNO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FIRMA Y/O SELLO PERSONAL DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL



**Anexo 3: Formato de Supervisión en el Manejo de Residuos Sólidos**

 <p>HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA</p>	<b>FORMATO DE SUPERVISIÓN EN EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>	CODIGO	PMRS-F9
		VERSION	1
		PAGINA 1 DE 1	

UNIDAD/SERVICIO/AREA	FECHA	
	TURNOS	

ITEM	ETAPA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	CUMPLE			OBSERVACIÓN
		SI	NO	N/A	

**ACONDICIONAMIENTO**

1	Se cuenta con la cantidad de recipientes acorde a sus necesidades				
2	Los recipientes utilizados para residuos comunes, biocontaminados o especiales cuentan con tapa				
3	El recipiente para residuos punzocortante es rígido y cumple con las especificaciones técnicas de la norma				
4	Se cuenta con bolsas de colores según el tipo de residuos a eliminar (residuo común: negro; biocontaminados: rojo; especial: amarillo; reciclaje: verde) en cada recipiente.				
5	Las áreas administrativas o de uso exclusivo del personal, cuentan con recipientes y bolsas de color negro para el depósito de residuos comunes; verde para el depósito de residuos aprovechables.				
6	Los SSHH que son de uso compartido o exclusivo de pacientes cuentan con bolsas rojas				

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE			OBSERVACIÓN
		SI	NO	N/A	

**ALMACENAMIENTO PRIMARIO Y SEGREGACIÓN**

1	Se disponen los residuos en el recipiente correspondiente según clase				
2	Los residuos punzocortantes se segregan en los recipientes rígidos según lo establecido en la Norma Técnica				
3	Los residuos biocontaminados procedentes de análisis clínicos, hemoterapia, investigación, microbiología, son sometidos a tratamiento en la fuente generadora y llevada al almacenamiento central.				
4	Los residuos biocontaminados compuestos por piezas anatómicas patológicas, son acondicionados separadamente en bolsas de plástico color rojo				
5	Los residuos especiales o los procedentes de fuentes radiactivas son almacenados en sus contenedores de seguridad				
6	Las bolsas y recipientes rígidos se retiran una vez alcanzadas las 3/4 partes de su capacidad.				
7	Se limpia y desinfecta los recipientes de almacenamiento primario antes de colocar una nueva bolsa; (min 01 vez al día); en áreas Covid cada cambio de bolsa.				

**PUNTAJE PARCIAL**

TOTAL DE PUNTAJE DE CALIFICACIÓN		PUNTAJE TOTAL	
TOTAL DE PUNTOS QUE NO APLICAN			

<b>MUY DEFICIENTE</b>	<b>DEFICIENTE</b>	<b>ACEPTABLE</b>
De 0 a 3	De 4 a 7	De 8 a 13

\*Para determinar el puntaje total debe de sumar el total de puntajes de calificación y puntos que no aplican

**FIRMA Y SELLO**  
JEFE O RESPONSABLE  
UNIDAD/SERVICIO/AREA

**FIRMA Y SELLO**  
SERVICIO DE LIMPIEZA

**FIRMA Y SELLO**  
SUPERVISOR DEL  
SALUD AMBIENTAL