

Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 08 de enero de 2025

VISTO: El Informe N° 835-2024-DIRESA-HRM/05 emitido el 31 de diciembre de 2024 por la Jefatura de la Unidad de Gestión de la Calidad, Informe N° 1122-2024-DIRESA-HRM/05-JEQG-MC emitido el 17 de diciembre de 2024 por la Jefatura de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Informe N° 1239-2024-DIRESA-HRM/04 emitido el 31 de julio de 2024 por la jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante los numerales 1, 11 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 y que, la protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla, así como promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos sociales aceptables de seguridad, oportunidad y calidad.

Que, el capítulo VII de la citada Ley General de Salud, regula las condiciones de higiene y seguridad que deben reunir los centros de trabajo para garantizar la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores y de terceras personas en las instalaciones o ambientes de trabajo; asimismo, el Capítulo VIII regula la responsabilidad que tiene el Estado y las personas naturales y jurídicas de proteger el ambiente para garantizar la salud";

Que, por medio del Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, se aprobó el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, el cual establece en su artículo 72, numeral 72.2 que, toda entidad es competente para realizar las tareas materiales internas necesarias para el eficiente cumplimiento de su misión y objetivos, así como la distribución de las atribuciones que se encuentren comprendidas dentro de su competencia; Fuera de su horario de trabajo o durante el goce de su descanso físico o período vacacional.

Que, con el Decreto Legislativo N° 1062 se aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos, que tiene 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, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico

Que, asimismo, con el Decreto Supremo N° 034-2008-AG, se aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos que tiene por objeto establecer normas y procedimientos generales para la aplicación y cumplimiento del Decreto Legislativo N° 1062 - Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 090-2022-MINSA, se aprueba la Directiva Administrativa N° 326-MINSA/OGPPM-2022, "Directiva Administrativa para la Formulación, Seguimiento y Evaluación de los Planes Específicos en el Ministerio de Salud", el cual establece los lineamientos metodológicos, pautas y procedimientos para el proceso de formulación, seguimiento y evaluación de los planes específicos del Ministerio de Salud, de acuerdo a los instrumentos de gestión sectorial e institucional

Que, con la Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, se aprobó las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", cuya observancia es obligatoria por todas las Direcciones Generales, Oficinas Generales, Órganos Desconcentrados y Organismos Públicos Adscritos del Ministerio de Salud, el cual establece en sus disposiciones específicas 6.1 la estructura de los Documentos Normativos, entre ellos, la estructura de un Documento Técnico;

Que, de conformidad con la Resolución Ejecutiva Directoral N° 430-2023-DIRESA-HRM/DE, se aprobó la Directiva para la Formulación de Planes Específicos, el cual tiene como objetivo uniformizar los criterios para la elaboración de los planes de trabajo, acción e informes de evaluación, de las Unidades Orgánicas del Hospital Regional de Moquegua; asimismo, la citada Directiva se desarrolla el proceso de elaboración del plan, considerando la estructura que debe contener todo plan de trabajo y/o acción;

Que, por medio del Informe N° 1239-2024-DIRESA-HRM/04 emitido el 31 de julio de 2024 por la jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental; comunica que habiéndose levantado las observaciones al "Plan de Vigilancia y



Resolución Ejecutiva Directoral

Moquegua, 08 de enero de 2025

Control de la Inocuidad Alimentaria en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua – 2024 - 2025", por lo cual solicita se continúe el trámite para su aprobación;

Que, mediante Informe Nº 1122-2024-DIRESA-HRM/05-JEQG-MC emitido el 17 de diciembre de 2024 por la Jefatura de la Oficina de Planeamiento Estratégico, recomienda su aprobación; no obstante, señala que la disponibilidad presupuestal solicitada por el importe de S/ 1 051.00, se trata de útiles de oficina, los cuales pueden ser solicitados en el Almacén Central; por tal motivo no ha emitido disponibilidad presupuestal para este pedido; el cual no implica la aprobación del presente Plan;

Que, de acuerdo al Informe Nº 835-2024-DIRESA-HRM/05 emitido el 31 de diciembre de 2024 la Jefatura de la Unidad de Gestión de la Calidad, da visto bueno para aprobar el "Plan de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua – 2024 - 2025";

Que, el plan de trabajo y/o acción, es un instrumento o conjunto de acciones que se diseña con el fin de alcanzar un objetivo en particular proponiendo estrategias que facilitan el desarrollo de un proyecto en específico, también va permitir realizar las tareas en orden coherente desde lo más simple hasta lo más completo a medida que se avanza; asimismo, el plan de trabajo te brinda la posibilidad de estructurar y organizar un conjunto de actividades o pasos a realizar, estableciendo cuales son las prioridades y determinar un cronograma en el cual se debe desarrollar dicho plan

Que, con la finalidad de continuar con el desarrollo de las actividades y procesos técnicos-administrativos a nivel institucional, así como alcanzar los objetivos y metas programadas en el Hospital Regional de Moquegua, en consecuencia, resulta pertinente atender lo solicitado por la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, en consecuencia, emitir el acto resolutorio correspondiente aprobando el referido plan de acción, de conformidad al marco normativo vigente;

Contando con el visto bueno de la Jefatura de la Oficina de Planeamiento Estratégico, de la Jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, y;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 27783 Ley de Bases de la Descentralización y en uso de las atribuciones conferidas en el inciso c) y el inciso d) del Artículo 8º del Reglamento de Organización y Funciones (R.O.F.) del Hospital Regional de Moquegua aprobado con Ordenanza Regional Nº 07-2017-CR/GRM;

SE RESUELVE:

Artículo 1º. - APROBAR. el Documento Técnico: "Plan de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua – 2024 - 2025", el mismo que en anexo adjunto forma parte integrante de la presente Resolución Ejecutiva Directoral; de conformidad a las consideraciones expuestas.

Artículo 2º. - DISPONER que la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental se encargue de la ejecución y cumplimiento del Plan aprobado en el Artículo 1º de la presente Resolución.

Artículo 3º. - DEJAR, sin efecto cualquier acto resolutorio que se oponga con lo dispuesto en el artículo 1º de la presente Resolución Ejecutiva Directoral.

Artículo 4º.- NOTIFICAR, la presente Resolución a las demás instancias administrativas correspondientes e interesados, para su cumplimiento conforme a Ley.

Artículo 5º.- REMITASE, la Unidad de Estadística e Informática, para su respectiva publicación en la página web Hospital Regional (www.hospitalmoquegua.gob.pe).

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

KVM/DIRECCIÓN
JMT/BIAL
(01) ADMINISTRACIÓN
(01) PLANEAMIENTO
(01) U. CALIDAD
(01) EPIDEMIOLOGIA
(01) ESTADÍSTICA
(01) ARCHIVOP

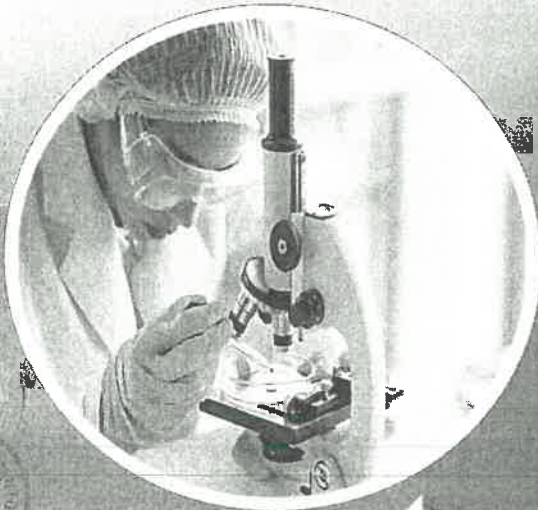


HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA

M.C. KOKENSON VALENTIN VILCA MAQUERA
C.M.P. 038793 RNE 024985
DIRECTOR EJECUTIVO

PLAN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA.

ÁREA DE SALUD AMBIENTAL UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL



2024-2025

DIRECTOR EJECUTIVO DEL HOSPITAL REGIONAL DE MOQUEGUA
M.E. MIRTHA ELENA HUERTAS DE REYNOSO

JEFE DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL
LIC. LID MARGEOLET MONJARAS GAONA

ENCARGADA DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL:
ING. SHEYLA VICTORIA RAMOS DIAZ

ELABORADO POR:
BLGO. JUAN NOLBERTO TAPIA CRUZ
BLGO. WILSER GORDILLO LIMA
TEC. VIRGINIA MARGARITA AYNÁ BERNEJO

ÍNDICE:

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. FINALIDAD.....	1
III. OBJETIVOS	2
3.1. OBJETIVO GENERAL	2
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	2
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN	2
V. BASE LEGAL.....	2
VI. CONTENIDO	3
6.1. ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES	3
6.2. ANÁLISIS SITUACIONAL ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO Y ADMINISTRATIVO.....	6
6.2.1. ANTECEDENTES.....	6
6.2.2. PROBLEMA	7
6.2.3. CAUSAS DEL PROBLEMA.....	7
6.2.4. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.....	8
6.3. ARTICULACIÓN ESTRATEGICA CON LOS OBJETIVOS Y ACCIONES DEL PEI, ARTICULACIÓN OPERATIVA CON LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL POI.....	8
6.4. ACTIVIDADES POR OBJETIVOS.....	8
6.4.1. DESCRIPCIÓN OPERATIVA DE LAS ACTIVIDADES.....	8
a) SUPERVISIÓN EN LA ETAPA DE RECEPCIÓN.....	8
b) CONTROL DE CALIDAD DE LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS.....	10
c) ACTIVIDADES PARA LA SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA	11
d) ACTIVIDAD PARA LA EVALUACIÓN DE HIGIENE DE MANOS DEL PERSONAL.....	12
e) ACTIVIDADES PARA EL MONITOREO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, UTENSILIOS Y EQUIPOS MEDIANTE BIOLUMINISCENCIA.....	13
f) CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	15
g) CONTROL DE ROEDORES Y VECTORES.....	17
h) MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.....	17
i) CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	18
6.4.2. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: UNIDAD DE MEDIDA, METAS Y RESPONSABILIDADES	19
6.5. PRESUPUESTO	21



6.6. FINANCIAMIENTO	22
6.7. ACCIONES DE MONITOREO, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN.....	22
VII. RESPONSABILIDADES	24
7.1. UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL.....	24
7.2. SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	24
7.3. UNIDAD DE SERVICIO GENERALES Y MANTENIMIENTO	25
7.4. SERVICIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	25
VIII. ANEXOS.....	26
ANEXO 1: SUPERVISIÓN DE RECEPCIÓN DE MATERIALES E INSUMOS PERECIBLES.	
27	
ANEXO 2. FORMATOS DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE ALIMENTOS EN LA ETAPA DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS -HRM.....	28
ANEXO 3. FORMATO DE EVALUACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.....	34
ANEXO 4. FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.....	35
ANEXO 5. LISTA DE CHEQUEO PARA LA SUPERVISION DE LA TECNICA DE HIGIENE DE MANOS CON AGUA Y JABON LIQUIDO O ESPUMA.	39
ANEXO 6. FORMATO DE EVALUACIÓN SANITARIA INDIVIDUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	40
ANEXO 7. FORMATO DE MONITOREO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES HOSPITALARIAS MEDIANTE BIOLUMINISCENCIA	41
ANEXO 8. FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES EN CULTIVOS MICROBIOLÓGICOS AMBIENTALES- HRM	42
ANEXO 9. MÉTODO DE TOMA DE MUESTRA PARA CULTIVOS MICROBIOLÓGICOS.	43
ANEXO 10. FORMULARIO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA.....	444
IX. BIBLIOGRAFÍA.....	455



I. INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria en el Servicio de Nutrición y Dietética, Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Regional de Moquegua (HRM) refleja todas las actividades programadas para el periodo 2024- 2025, en materia de vigilancia y control de la calidad de los alimentos durante los procesos operacionales: recepción y almacenamiento, evaluación del cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, programa de higiene sanitario, control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos ambientales en contacto con alimentos y bebidas, basándose en actividades de control, inspección y análisis en el servicio de Nutrición y Dietética del HRM.

Lo que propone este plan es integrar el control sanitario de los alimentos, con la finalidad de obtener un adecuado sistema de evaluación y monitoreo en la manipulación, preparación y expendio de alimentos dentro del hospital; entregando conceptos y definiciones actuales en seguridad alimentaria, salud ambiental y salud ocupacional. Con ello definimos las actividades de vigilancia, control y supervisiones que propone en el presente plan. Por lo tanto, se vigila el estricto cumplimiento de la " Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" (RM N° 665-2013-MINSA), "Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en Establecimientos de Salud" (RM. N° 749-2012/MINSA), "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes Servicios Afines" (RM. N° 822-2018/MINSA) y otras normativas nacionales para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad alimentaria, respetando los principios generales del programa de "Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)" y "Programas de Higiene y Saneamiento (PHS)", que garantiza la inocuidad alimentaria.

Finalmente, se han programado actividades de vigilancia y control a todos los manipuladores, distribuidores y superficies en contacto con alimentos y bebidas dentro del Servicio de Nutrición y Dietética, con todo esto pretendemos describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, así como planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado de las distintas actividades del Servicio de Nutrición y Dietética y su posibilidad de impacto en la salud pública dentro del HRM.

II. FINALIDAD

Asegurar la Inocuidad Alimentaria de la preparación y provisión de alimentos en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua, disminuyendo los riesgos de contaminación y en consecuencia la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria en pacientes y personal.

III. OBJETIVOS

a. OBJETIVO GENERAL

Establecer acciones de vigilancia y control para alcanzar la Inocuidad Alimentaria en la preparación y provisión de alimentos en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua; ayudando a crear y consolidar conductas de calidad higiénica, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria.

b. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar la calidad de los alimentos en la etapa de recepción y los procedimientos de almacenamiento en el servicio de Nutrición y Dietética.
- Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y actividades de Higiene y Saneamiento Ambiental en el servicio de Nutrición y Dietética.
- Garantizar el control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos de superficies inertes y vivas que están en contacto con alimentos y bebidas en el servicio de Nutrición y Dietética.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones contenidas en este Plan se aplicarán en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Moquegua y proveedores de insumos. Su conocimiento es de carácter obligatorio tanto la difusión, supervisión y cumplimiento por parte de los servicios y áreas implicadas en la institución.

BASE LEGAL

1. Ley N°26842, Ley General de Salud, y sus modificaciones.
2. Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus Modificadorias.
3. Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.
4. Decreto Supremo N° 031-2010-SA, Reglamento de la "Calidad de Agua para el Consumo Humano".
5. Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
6. Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de a los Alimentos.
7. Decreto Legislativo N°1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
8. Resolución Ministerial N° 519-2006-SA/DM, que aprueba el Sistema de Gestión de la Calidad en Salud.
9. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprobó la "Guía técnica para el análisis de microorganismos de superficies de contacto con alimentos y bebidas".

10. Resolución ministerial N°591-2008/MINSA que aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
11. Resolución Ministerial N° 372-2011/MINSA, que aprobó la "Guía técnica de procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes en los establecimientos de salud y Servicios de Apoyo".
12. Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA que aprobó la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud".
13. Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01, "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
14. Resolución Ministerial N°063-2017/MINSA que aprobó la NTS N°133-MINSA/2017/DIGESA "Norma técnica de salud para la implementación de la Vigilancia y control de insectos vectores, artrópodos molestos y roedores en los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo".
15. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprobó la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines" y su modificatoria.
16. Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA que aprueba NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA, "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en EESS, SMA y otros centros de investigación".
17. Ordenanza Regional N° 007-2017-CR/GRM, donde Aprueba el Reglamento de Organización y Funciones – ROF de la Gerencia Regional de Salud de Moquegua y sus Órganos Descentralizado.
18. Resolución Directoral N° 351-2010-DRSM-DG, Aprueba el Manual de Organizaciones y Funciones – MOF del Hospital Regional de Moquegua.
19. Resolución Ejecutiva Directoral N° 098-2024-GR/MOQ, Aprueba el Plan Estratégico Institucional (PEI) 2024-2028 del Gobierno Regional de Moquegua.
20. Resolución Directoral N° 030-2024-DIRESA-HRM/DE, Aprueba el Plan Operativo Institucional (POI) Anual 2024 del Hospital Regional de Moquegua.

VI. CONTENIDO

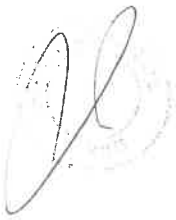
6.1. ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES

- a. **Alimentos elaborados:** Son todo aquellos elaborados culinariamente en crudo, pre cocido o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- b. **Alimento apto:** alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en las normas sanitarias aprobada por la autoridad competente.

- c. **Alimentos de alto riesgo:** todo alimento que, por su naturaleza, composición, factores asociados a su conservación, forma de preparación, pueden tener mayor posibilidad de contener peligros dañinos para la salud de los consumidores.
- d. **Agua segura:** agua sin riesgo para el consumo humano.
- e. **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde su producción primaria hasta su consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción, servicio y consumo.
- f. **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de dispositivos y procedimientos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indica que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).
- g. **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.
- h. **Enfermedad transmisible de alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.
- i. **Inocuidad alimentaria:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consumen de acuerdo con el uso a que se destinan.
- j. **Inspección sanitaria:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que se realiza la autoridad sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para ver si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin comprobar si estos se ajustaran a los requisitos establecidas en la norma sanitaria.
- k. **Manipulador de alimentos:** Es la persona que manipula directamente alimentos envasados, equipos y utensilios y superficies en contacto con alimentos y que, por lo tanto, no represente riesgo de contaminar los alimentos.
- l. **Principios generales de higiene (PGH):** 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, se considera la aplicación de las BPM y de los PHS.
- m. **Programa de buenas prácticas de manipulación (BPM):** conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado programa de BPM.



- n. **Programa de higiene y saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructuras, instalaciones, ambientes, equipos utensilios y superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa otros materiales objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas se formula en forma escrita para su aplicación. Seguimiento y evaluación en un documento denominado PHS.
- o. **Vigilancia sanitaria de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistémicos y continuos que se realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.
- p. **Autoridad de salud o autoridad sanitaria:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional y a través de las Direcciones de Salud en el ámbito de los distritos de Lima; el Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud (DIRESA) o la que haga sus veces en el nivel regional.
- q. **Codex alimentarius:** Es una colección de normas alimentarias y textos tales como códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme, el objeto de estas normas alimentarias y textos es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objeto es que sirva de guía y formato la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización. La comisión del Codex alimentarius fue creada en 1963 por la organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), para desarrollar esta colección de normas alimentarias y textos afines bajo el Programa Conjunto FAO/OMS.
- r. **Medidas de seguridad:** es toda acción preventiva y de control de ejecución inmediata; dispuesta por la autoridad sanitaria, con el propósito de evitar el uso o consumo de alimentos con indicios o confirmados como no aptos para el consumo humano.
- s. **Peligro:** cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- t. **Desinfección:** reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.



- u. **Examen de BK en esputo:** Examen de laboratorio que busca el bacilo de Koch (causante de la tuberculosis) en una muestra de esputo.
- v. **Examen de análisis coprológico:** Examen de laboratorio para detectar la presencia de parásitos en los intestinos como: *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Shigella*, etc.
- w. **Examen serológico para detectar ETS:** Son análisis de sangre, orina o hisopado bucal para detectar enfermedades infectocontagiosas como la clamidia, gonorrea, VIH, sífilis, etc.
- x. **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancia química.
- y. **Mascarilla quirúrgica descartable:** Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
- z. **Rastreabilidad/ rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución (Codex alimentarius).
- aa. **Retención:** Es el tiempo que transcurre entre la preparación final y el servicio para su consumo, de un alimento elaborado culinariamente.
- bb. **Servicios de alimentación:** Son todos aquellos que elaboran y/o distribuyen alimentos elaborados culinariamente destinados al consumo de los usuarios del establecimiento de salud. Sea que estos permanezcan al propio establecimiento de salud o presten servicios de tercera parte.
- cc. **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 de protección de la salud de los consumidores

6.2. ANÁLISIS SITUACIONAL ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO Y ADMINISTRATIVO


6.2.1. ANTECEDENTES

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cada año se enferman en el mundo unos 600 millones de personas (1 de cada 10 habitantes) por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa. Además, los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades crónicas son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables; también causan pérdidas en productividad y gastos médicos, como también daños a la economía y al comercio.

En el Perú fue notificado en los últimos 5 años a través del sistema de vigilancia epidemiológica, un promedio de 45 brotes de ETA, el 65 % de los cuales se concentran en los departamentos de Lima (20,3 %), Junín (10,1 %), Cajamarca (9,6 %), Cusco (8,6 %), Huánuco (6 %), Loreto (5,6 %) y Piura (4,7 %).

En el Hospital Regional de Moquegua se tuvo reporté de la presencia de plaga de cucarachas en el mes de octubre del 2021, por lo que se realizó los procedimientos adecuados para controlar y eliminar estos vectores que causan enfermedades y contaminación de los alimentos. Además, se tienen reportes de haber registrado la presencia de microorganismos patógenos como *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* y *Acinetobacter spp.* sobre las superficies del servicio de nutrición y dietética. Por lo que es necesario la implementación del presente plan tomando medidas de control y vigilancia en el servicio de Nutrición y Dietética.

6.2.2. PROBLEMA



El proceso de elaboración de las dietas hospitalarias incluye una serie de etapas desde la recepción, preparación y distribución de las raciones, para todos los procesos se requiere que existan las condiciones de bioseguridad, sanidad y de seguridad para lo cual todas las instalaciones y equipos deben ser las adecuadas para garantizar un servicio óptimo de calidad y seguridad tanto para los pacientes y personal del HRM. De esta manera prevenir enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), como fiebre tifoidea, cólera, hepatitis, etc. Ya que estas enfermedades se originan cuando se contaminan los alimentos, con microorganismo patógenos o sus toxinas; microorganismos tales como bacterias, hongos, virus, parásitos, etc. Podrían llegar a contaminar los alimentos en la mayoría de veces mediante la manipulación del personal o por procesamiento de alimentos con utensilios contaminados y mal desinfectados.

6.2.3. CAUSAS DEL PROBLEMA

Dentro de las posibles causas que pueden generar daños en la salud de los pacientes y personal de la institución, se tienen las siguientes:


- a. Falta de condiciones de bioseguridad y calidad en la recepción, almacenaje, preparación y distribución de las dietas hospitalarias.
- b. Presencia de vectores como insectos, artrópodos y roedores.
- c. Falta de mantenimiento de las infraestructuras de los ambientes del servicio de Nutrición y Dietética.
- d. Condiciones sanitarias inadecuadas y deficientes.
- e. Falta de entrenamiento y capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
- f. Manejo inadecuado de residuos sólidos.
- g. Incumplimiento de los requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos.

6.2.4. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN


Se efectuará supervisión, mediante observación directa del entorno, en el área de desarrollo y expendio en la ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de sus certificados, registrando los hallazgos en la lista de chequeo de supervisión. El instrumento a emplear será aplicando la "Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud" (Anexo 4) de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 para las concesionarias de alimentos.

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

6.3. ARTICULACIÓN ESTRATÉGICA CON LOS OBJETIVOS Y ACCIONES DEL PLAN ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL 2024-2028, ARTICULACIÓN CON LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL 2024



El presente Plan se encuentra articulado en el Plan Estratégico Institucional 2024-2028 del Gobierno Regional de Moquegua en el Objetivo Institucional OEI.01. Mejorar las condiciones de salud en el departamento.



El Plan se encuentra articulado con el Plan Operativo Institucional en el Objetivo Estratégico Institucional (OEI.04) Fortalecer la Gestión Institucional, en la Acción Estratégica Institucional AEI.04.02, Sistema de Gestión Institucional con enfoque de procesos implementado en el Gobierno Regional de Moquegua.

6.4. ACTIVIDADES POR OBJETIVOS

6.4.1. DESCRIPCIÓN OPERATIVA DE LAS ACTIVIDADES

a) SUPERVISIÓN EN LA ETAPA DE RECEPCIÓN.

Este proceso describe las características de recepción de materias primas, ingredientes y productos procesados, de acuerdo a los manuales de calidad de productos alimenticios del Servicio de Nutrición y Dietética (Anexo 1).

a.1. Selección de alimentos

En cada supervisión se evaluarán 5 diferentes alimentos, de la siguiente clasificación: (pescados, mariscos y crustáceos, carnes, huevos y lácteos, aves, verduras y frutas) (Anexo 1, Anexo 2).

a.2. Frecuencia de evaluación

La frecuencia de la supervisión se realizará de manera quincenal o de acuerdo a los días que se recepcionen los alimentos. El procedimiento debe de realizarse previa coordinación con el encargado o personal de turno encargado del servicio de Nutrición y Dietética.

a.3. Descripción de la actividad

- ✓ Comprobar que no exista en el vehículo motorizado sustancias tóxicas, lubricantes, productos de limpieza, junto al transporte de los alimentos.
- ✓ El conductor del vehículo deberá cumplir las normas básicas de manipulación y almacenamiento, orden y estiba en los cajones del camión.
- ✓ La zona de recepción se mantendrá en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección para prevenir la contaminación.
- ✓ En el momento de la entrada de la materia prima en la recepción, no deberá coincidir con la salida de los residuos.
- ✓ El tiempo máximo de descarga sugerido para productos refrigerados y congelados será de 15 a 30 minutos.
- ✓ Los envases y embalajes se adquirirán procedentes de empresas autorizadas con su correspondiente número de registro general sanitario de alimentos.
- ✓ Verificar la presencia de excrementos de roedores e insectos vivos o muertos.
- ✓ Comprobar el estado de las cajas de las materias primas que deben estar sin insectos y roedores, limpias, sin aplastamiento ni roturas, precintadas, número de lote, fecha de fabricación y vencimiento visible.
- ✓ Cuando se realiza el control de calidad y se comprueba que las muestras primas no están en perfectas condiciones o que su estado organoléptico no es adecuado, rechazar y devolver el producto.
- ✓ No se admitirán productos que presenten deficiencias o algún tipo de alteración durante el examen organoléptico. No se aceptará alimentos que presenten sospechas de contener parásitos, microorganismos indeseables y plaguicidas.
- ✓ Registro fotográfico de las disconformidades y rechazos.
- ✓ Completar el formato de inspección de calidad de alimentos en la etapa de recepción de materias primas según el tipo de alimentos (Anexo 1).

a.4. Reporte de resultados

El personal responsable redactará los resultados de la supervisión que serán remitidos a través de un informe, dirigido al jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental con atención al encargado del Área de Salud Ambiental, al Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y de fines pertinentes. En el informe se adjuntará formatos completos de la supervisión y las evidencias fotográficas de las observaciones encontradas. Se considerará el siguiente turno, como último día de entrega, bajo responsabilidad.

b) Control de calidad de los procedimientos de almacenamiento de los productos.

Este procedimiento describe las características de almacenamiento de productos no perecibles (secos) y perecibles (refrigeración/congelación) del servicio de Nutrición y Dietética (Anexo 3).

b.1. Frecuencia de evaluación

La supervisión se realizará una vez por mes de manera inopinada (puede coincidir con otra supervisión del presente plan). El procedimiento debe de realizarse con previa coordinación con el encargado o personal de turno encargado del servicio de Nutrición y Dietética.

b.2. Selección de áreas de supervisión

Las áreas de supervisión serán la cámara de refrigeración, cámara de congelación, refrigeradores, almacén de insumos secos y almacén de tubérculos y bulbos.

b.3. Descripción del proceso

- ✓ Completar el formato de evaluación del procedimiento de almacenamiento de productos perecibles y no perecibles (Anexo 3); los formatos deben estar correctamente sellados y firmados el mismo día de la evaluación.
- ✓ Durante la supervisión sanitaria se realizará la verificación del cumplimiento de los siguientes aspectos: productos no perecibles (secos), productos perecibles (frescos: verduras y frutas en refrigeración), productos cárnicos y lácteos (refrigeración/congelación) y almacenamiento a temperatura ambiente (20-25 °C) de tubérculos y bulbos.
- ✓ Sumar el puntaje obtenido de la supervisión y calificar según la **Tabla 1**. (Calificación para el almacenamiento de productos perecibles y no perecibles)
- ✓ Se realizará el registro fotográfico de las disconformidades y evidencias.
- ✓ El personal del servicio de nutrición y dietética, deberá corregir las observaciones.

b.4. Reporte de resultados


Personal responsable redactará los resultados de la supervisión que serán remitidos a través de un informe, dirigido al jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental con atención al encargado del Área de Salud Ambiental, al Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y de fines pertinentes. En el informe se adjuntará formatos completos de la supervisión y las evidencias fotográficas de las observaciones encontradas.



Se considerará el siguiente turno, como último día de entrega, bajo responsabilidad.

Tabla 1. Calificación para el almacenamiento de productos perecibles y no perecibles.

PUNTOS	CALIFICACIÓN	INTERPRETACIÓN
0-10	CRÍTICO	Inadecuados procedimientos de almacenamiento y conservación de alimentos perecibles y no perecibles; se deben tomar medidas correctivas inmediatamente.
11-20	DEFICIENTE	Deficientes procedimientos de almacenamiento y conservación de alimentos perecibles y no perecible; se deben implementar planes de mejora.
21-30	ADECUADO	Aceptables procedimientos de almacenamiento y conservación de alimentos perecibles y no perecibles; se recomienda solucionar las observaciones.




c) Actividades para la supervisión y evaluación sanitaria

Este procedimiento describe la supervisión y vigilancia que se realizará mediante la inspección sanitaria del servicio de Nutrición y Dietética con la "Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud" contemplado en la NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01 de la "Norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud" aprobado mediante Resolución Ministerial 749-2012/MINSA (Anexo 4), así como la aplicación del Formato de evaluación sanitaria individual para manipuladores de alimentos (Anexo 6) en el Servicio de Nutrición y dietética.

c.1. Frecuencia de evaluación

La supervisión se realizará cada cuatro meses. El procedimiento debe de realizarse con previa coordinación con el encargado o personal de turno encargado del servicio de Nutrición y Dietética.

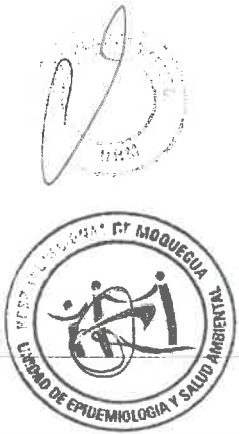
c.2. Descripción del proceso

- ✓ Completar la "Ficha sanitaria para servicios de alimentación en establecimientos de salud" modificado (Anexo 4); al finalizar la evaluación el formato debe de estar completamente firmado y sellado.
- ✓ Durante la supervisión sanitaria se realizara la verificación del cumplimiento de los siguientes componentes: Ubicación y estructura física, ambientes donde realizan operaciones con alimentos, instalaciones de servicios básicos (agua, aguas residuales y residuos sólidos y servicios higiénicos y vestuarios), programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) en el proceso de evaluación, requisitos necesarios de los manipuladores de alimentos, Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y controles para verificación de los principios generales de higiene (BPM y PHS).

- ✓ Se realizará el registro fotográfico de las disconformidades y evidencias.
- ✓ El personal del servicio de nutrición y dietética, deberá corregir las observaciones.
- ✓ Finalmente se realiza la entrevista personal completando el Formato de evaluación sanitaria individual para manipuladores de alimentos (Anexo 6). Cuantificar las respuestas, reportar el puntaje y calificación como se indica en la Tabla 2.

Tabla 2. Calificación para evaluación sanitaria individual de manipuladores de alimentos

PUNTOS	CALIFICACIÓN	INTERPRETACION
0-14	CRÍTICO	Personal con conocimientos deficientes de BPM, Higiene personal, Higiene de manos, Uso de uniforme y EPP y Bioseguridad; condición de salud inadecuada, se recomienda revisión.
15-27	DEFICIENTE	Personal en proceso de aprendizaje, aplica de modo regular BPM, Higiene personal, Higiene de manos, Uso de uniforme y EPP y Bioseguridad; condición de salud mejorable.
28-40	ADECUADO	Personal con conocimientos aceptables de BPM, Higiene personal, Higiene de manos, Uso de uniforme y EPP y Bioseguridad; condición de salud aceptable.



c.3. Reporte de resultados

El personal responsable redactará los resultados de la supervisión y vigilancia que serán remitidos a través de un informe, dirigido al jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental con atención al encargado del Área de Salud Ambiental, al Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y de fines pertinentes. En el informe se adjuntará formatos completos de la supervisión y las evidencias fotográficas de las observaciones encontradas. Se considerará el siguiente turno, como último día de entrega, bajo responsabilidad.

d) Actividad para la evaluación de higiene de manos del personal

Este procedimiento describe el cumplimiento de la Guía de Higiene de manos del Hospital Regional de Moquegua – 2024 (R.E.D. N° 107-2024-DIRESA-HRM/DE), cuya supervisión está a cargo del área de Vigilancia Epidemiológica de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental.

d.1. Frecuencia de evaluación

La supervisión se realizará de forma trimestral y de manera inopinada (puede coincidir con otra supervisión del presente plan). El procedimiento debe de realizarse con previa coordinación con el encargado o personal de turno encargado del servicio de Nutrición y Dietética.

d.2. Descripción del proceso

- ✓ El día de la supervisión se evaluará la higiene de manos de todo el personal que este laborando en el servicio de Nutrición y Dietética (auxiliares, técnicos y profesionales) lo que estén manipulando alimentos y personal que no esté manipulando alimentos.
- ✓ Coordinar con el encargado del servicio de Nutrición y Dietética para que el personal se dirija al área de lavado de manos para la ejecución del procedimiento.
- ✓ Completar "Lista de chequeo para la supervisión de la técnica de higiene de manos con agua y jabón líquido o espuma" (formato de la Guía de Higiene de Manos del Personal de la Salud y Administrativo del Hospital Regional de Moquegua 002-2024-HRM-UESA-V.EPI) (Anexo 5).
- ✓ Registro fotográfico de las evidencias del proceso.
- ✓ El personal del servicio de nutrición y dietética, deberá corregir las observaciones.

d.3. Reporte de resultados

El personal responsable redactará los resultados de la supervisión y vigilancia que serán remitidos a través de un informe, dirigido al jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental con atención al encargado del Área de Salud Ambiental, al Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y de fines pertinentes. En el informe se adjuntará formatos completos de la supervisión y las evidencias fotográficas de las observaciones encontradas. Se considerará el siguiente turno, como último día de entrega, bajo responsabilidad.

e) Actividades para el monitoreo de limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos mediante bioluminiscencia

Este procedimiento describe el cumplimiento de la Guía Técnica de procedimientos de limpieza y desinfección de superficies Hospitalarias del Hospital Regional de Moquegua y de los protocolos internos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios del servicio de nutrición y dietética, mediante la aplicación de Bioluminiscencia cuyos métodos y procedimientos se encuentran detallados en la: "Guía técnica de procedimientos para el control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos ambientales del Hospital Regional de Moquegua".



e.1. Frecuencia de evaluación

El monitoreo se realizará de dos modos: a) La primera, según la programación mensual elaborada por el área de salud ambiental y b) La segunda, de manera inopinada durante la supervisión de otras actividades especificadas en la presente guía. Se recomienda realizarlo en el momento en el que los ambiente y sus superficies se encuentren limpias y desinfectadas, es decir, antes de iniciar las labores diarias (6:00 am) y al finalizar la jornada de trabajo (9:00 pm).

e.2. Selección de superficies da evaluar

Los días de la supervisión se evaluarán la cantidad de superficies asignadas (mensual) según la Guía técnica de procedimientos para el control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos ambientales del Hospital Regional de Moquegua; seleccionando entre las siguientes superficies, principalmente aquellas cuya limpieza está a cargo del personal del servicio de nutrición y dietética:

Tabla 3. Superficies de monitoreo de la limpieza y desinfección en el servicio de Nutrición y Dietética.

EQUIPO	UTENSILIOS	SUPERFICIES
Batidora	Caldero	Mesón inoxidable
Cocina	Carro plataforma inox.	Mostrador
Puerta de congeladora	Cucharón	Estante de utensilios
Exhibidor de alimentos	Espátula	Estante alimentos
Balanza digital	Lamelas	Lavatorios
Balanza mecánica	Mesada de cocina	Repostero
Marmita	Olla	Llave de caño
Exhibidor de alimentos calientes	Tabla de picar	Mesa de comedor
Procesadora de alimentos	Bandeja metal	
Microondas	Cubiertos	
Licuadaora	Vajilla	
	Cuchillo	
	Vasos	
	Mango de sartén	
	Colador	
	Boul de acero inox.	
	Jarra	
	Jarra Licuadora	

e.3. Descripción del proceso

- ✓ Los métodos y procedimientos se encuentran especificados en la Guía ~~técnica de procedimientos para el control microbiológico de superficies~~ mediante bioluminiscencia y cultivos ambientales del Hospital Regional de Moquegua.
- ✓ Se completará el Formato de monitoreo de limpieza y desinfección de superficies hospitalarias mediante Bioluminiscencia –HRM (Anexo 7). Los formatos deben estar correctamente sellados y firmados el mismo día de la evaluación.
- ✓ Registro fotográfico de las evidencias del proceso.

e.4. Reporte de resultados

El personal responsable redactará los resultados de la supervisión y vigilancia que serán remitidos a través de un informe, dirigido al jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental con atención al encargado del Área de Salud Ambiental, al Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y de fines pertinentes. En el informe se adjuntará formatos completos de la supervisión y las evidencias fotográficas de las observaciones encontradas. Se considerará el siguiente turno, como último día de entrega, bajo responsabilidad.

f) Control microbiológico de superficies en contacto con alimentos

Este procedimiento forma parte de las estrategias para el control de las infecciones asociadas a la atención de la salud y de las actividades para garantizar la inocuidad microbiológica durante la elaboración de los alimentos. Los métodos y procedimientos se encuentran detallados en la: "Guía técnica de procedimientos para el control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos ambientales del Hospital Regional de Moquegua".

f.1. Frecuencia de Evaluación

Los cultivos ambientales se realizarán según el cronograma establecido por el área de salud ambiental (Anexo 8) y durante el estudio de brotes. Se recomienda realizar la toma de muestras en el momento en el que los ambiente y sus superficies se encuentren limpias y desinfectadas, es decir, antes de iniciar las labores diarias (6:30 horas) y al finalizar la jornada de trabajo (21:00 horas).

f.2. Selección de superficies a evaluar

El día de la toma de muestras para cultivo se coleccionará la cantidad especificada según la "Guía técnica de procedimientos para el control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos



ambientales del hospital regional de Moquegua"; seleccionando entre las superficies de la Tabla 3 y las manos del personal del servicio.

- ✓ Superficies inertes: aquellas que están destinadas al consumo directo, como utensilios, vajilla, superficies de corte, menaje, equipos, entre otros.
- ✓ Superficies vivas: se seleccionarán las manos de manipuladores, sin GUANTES.
- ✓ Exposición de placas: evaluación de la microbiología del aire.

Tabla 4. Puntos de muestreo microbiológico de superficies y exposición de placas en ambientes.

N°	SUPERFICIES	
SUPERFICIES INERTES		
1	Comedor	Mesa
2		Calentador de alimentos
3		Lavandino de SS.HH. Hombres
4		Lavandino de SS.HH. Mujeres
5	Área de servicio	Mesa
6		Cuchara
7		Cuchillo
8		Bandeja metálica
9		Taza
10		Tabla de picar
11	Cocina central	Perilla de cocina con horno
12		Superficie de campana extractora
13		Marmitas agua
14		Marmitas preparación
15	Área de pescados	Mesa
16		Llave del lavadero
17	Preparación de dietas	Mesa
18		Llave del lavadero
19		Manija Refrigeradora
20		Licuada
21	Preparación de jugos	Mesa
22		Llave del lavadero
23		Manija Refrigeradora
24	Preparación de vegetales	Mesa
25		Llave del lavadero
26	Preparación de carnes	Mesa
27		Llave del lavadero
28		Manija Refrigeradora
29		Escritorio
30	Área administrativa	Teclado de computadora
31		Mandil del personal
32		Paño de limpieza
33	Área de coches	Coche transportador de alimentos
34		Coche de cubiertos
SUPERFICIES VIVAS		
1	Personal de cocina 1	
2	Personal de cocina 2	
EXPOSICIÓN DE PLACAS		
1	Comedor del personal	
2	Cámara frigorífica de vegetales	
3	Cámara frigorífica de carnes	
4	Mesa de preparación de jugos lavadero	
5	Mesa de preparación de carnes lavadero	
6	Cocina central	
7	Dispensa diaria	



f.3. Descripción del proceso

- ✓ Los métodos y procedimientos se encuentran especificados en la Guía técnica de procedimientos para el control microbiológico de superficies mediante bioluminiscencia y cultivos ambientales del HRM (Anexo 9).
- ✓ Culminado el proceso de identificación microbiológica, se entregará una copia del Formato de identificación de especies en cultivos microbiológicos ambientales - HRM (Anexo 8) al servicio de nutrición y dietética. Los formatos deben estar correctamente sellados y firmados por los responsables del laboratorio de Microbiología encargados de la identificación.
- ✓ Registro fotográfico de las evidencias del proceso realizado.

f.4. Reporte de resultados

El personal responsable de la vigilancia de la inocuidad alimentaria, redactará el informe técnico de cada proceso de cultivo microbiológico, dirigido al jefe de la unidad de epidemiología y Salud ambiental; adjuntando una copia de los formatos completos y las evidencias fotográficas de las observaciones encontradas al servicio de nutrición y dietética. Se considerará el último día del mes, como fecha de entrega, bajo responsabilidad.

g) Control de roedores y vectores

El control de roedores y vectores está sujeto a disposiciones del Plan Anual 2024 "Plan de desinsectación y desratización" y la "Norma técnica de salud para la implementación de la Vigilancia y Control integrado de insectos vectores, artrópodos molestos y roedores en los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo" contemplado en la NTS N°133-MINSA/2017/DIGESA aprobado mediante Resolución Ministerial N°063-2017/MINSA, cuyas actividades son gestionadas por el área de Salud Ambiental.

Las fichas, formatos de monitoreo, control químico y constancias de desinfección, desinsectación y desratización y otros que correspondan, se deberán entregar con copia al servicio de nutrición y dietética.

h) Manejo de residuos sólidos

El manejo de residuos sólidos está sujeto a las disposiciones del Plan Anual 2024 "Plan de gestión y manejo de residuos sólidos del Hospital Regional de Moquegua" y la norma técnica de salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación" contemplado en la NTS N°144-MINSA/2018/DIGESA aprobado mediante Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA, cuyas actividades son gestionadas por el área de Salud Ambiental.

Las fichas, formatos de monitoreo y otros que correspondan, se deberán entregar con copia al servicio de Nutrición y Dietética.

i) Control de la calidad del agua para consumo humano

Este apartado está sujeto a las disposiciones del Plan Anual 2024 "Plan para la vigilancia de la calidad del agua para consumo humano en el Hospital Regional de Moquegua" y la "Directiva Sanitaria para la vigilancia de la calidad del agua para consumo humano en Instituciones prestadoras de servicios de Salud (IPRESS)" contemplado en la D.S. N° 132-MINSA/2021/DIGESA aprobado por la Resolución Ministerial N° 451-2021/MINSA cuyas actividades son gestionadas por el área de Salud Ambiental. La normativa indica que el cloro libre residual tiene un límite máximo permisible (LMP) de 5mg/L y se recomienda superar los 0.5mg/L.

i.1. Frecuencia de evaluación

La evaluación de la calidad del agua se realizará de manera diaria en los puntos estipulados según la programación anual establecida por el área de Salud Ambiental, la evaluación puede coincidir con otra supervisión del presente plan.

i.2. Descripción del proceso

- ✓ Los métodos y procedimientos para el muestreo se encuentran especificados en el "Plan para la vigilancia de la calidad del agua para consumo humano en el Hospital Regional de Moquegua" del año en curso.
- ✓ Si la lectura del valor de concentración de cloro residual libre es inferior a 0.5 mg/L, se deberá tomar una muestra de agua para cultivo microbiológico el cual será referido al laboratorio de referencia regional (DIRESA) y coordinar con el servicio de mantenimiento del Hospital Regional de Moquegua para corregir la dosificación de cloro en las cisternas de abastecimiento (Anexo 10).
- ✓ Los formularios deberán archivar en físico de manera semestral en orden cronológico.

i.3. Reporte de resultados

El personal responsable de la ejecución del monitoreo, informará al jefe o encargado del área de salud ambiental cualquier valor de concentración de cloro libre por debajo de 0.5 mg/L; redactará el consolidado trimestral de resultados de los monitoreos.



6.4.2 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES (PROGRAMACIÓN 2024-2025): UNIDAD DE MEDIDA, METAS Y RESPONSABILIDADES

"PLAN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HRM" 2024										CÓDIGO: 002-2024-HRM-UESA-S.A.
										VERSIÓN: 1-0
OBJETIVO	ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES							RESPONSABLE
			PROGRAMACIÓN 2024							
			Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
<p>Monitorear, evaluar y controlar las acciones de calidad e inocuidad en la manipulación de alimentos para su consumo dentro del Hospital; ayudando a crear y consolidar conductas de calidad higiénica, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria en el Hospital Regional de Moquegua.</p>	Elaboración del Plan de vigilancia y control de la inocuidad alimentaria en el servicio de Nutrición y Dietética del HRM.	Resolución	X	X						Biólogo de Salud ambiental
	Acta de reunión de la aprobación del Plan con resolución directoral.	Acta			X					Biólogo de Salud ambiental
	Control de calidad de alimentos durante la recepción.	Formato			X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Control de calidad de alimentos durante el almacenamiento	Formato			X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Evaluación del cumplimiento de la norma sanitaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).	Informe			X				X	Biólogo de Salud ambiental
	Evaluación de la técnica del lavado de manos.	Formato				X			X	Personal de Vigilancia Epidemiológica
	Evaluación del estado de salud e higiene del personal.	Informe			X				X	Personal técnico de Salud ambiental
	Monitoreo de la limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos mediante bioluminiscencia	Formato			X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Evaluación microbiológica de superficies en contacto con alimento y bebidas.	Informe			X				X	Biólogo de Salud ambiental
	Control de roedores y vectores	Formato			X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
Manejo de residuos sólidos	Informe			X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental	
Control de la calidad del agua para consumo humano	Formato			X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental	



"PLAN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HRM"
2025

CÓDIGO: 002-2024-HRM-UESA-S.A.

VERSIÓN: 1-0

OBJETIVO	ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES												RESPONSABLE	
			PROGRAMACIÓN 2025													
			Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
<p>Monitorear, evaluar y controlar las acciones de calidad e inocuidad en la manipulación de alimentos para su consumo dentro del Hospital; ayudando a crear y consolidar conductas de calidad higiénica, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria en el Hospital Regional de Moquegua.</p>	Control de calidad de alimentos durante la recepción.	Formato	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Control de calidad de alimentos durante el almacenamiento	Formato	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Evaluación del cumplimiento de la norma sanitaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).	Informe				X					X				X	Biólogo de Salud ambiental
	Evaluación de la técnica del lavado de manos.	Informe			X				X			X			X	Personal de Vigilancia Epidemiológica
	Evaluación del estado de salud e higiene del personal.	Informe				X					X				X	Personal técnico de Salud ambiental
	Monitoreo de la limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos mediante bioluminiscencia	Formato	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Evaluación microbiológica de superficies en contacto con alimento y bebidas. Según demanda	Informe				X					X				X	Biólogo de Salud ambiental
	Control de roedores y vectores	Formato	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Manejo de residuos sólidos	Informe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
	Control de la calidad del agua para consumo humano	Formato	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal técnico de Salud ambiental
Elaboración del Informe Final del Plan vigilancia y control de la inocuidad alimentaria en el servicio de Nutrición y Dietética del HRM.	Informe													X	Biólogo de Salud ambiental	



6.5. PRESUPUESTO

FORMATO N° 001: PROGRAMACIÓN DE METAS FÍSICAS Y PRESUPUESTALES

UNIDAD ORGÁNICA:			UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL											
ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA OPERATIVA					ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA DEL PRESUPUESTO									
OBJETIVO GENERAL DEL PLAN: Monitorear, evaluar y controlar las acciones de calidad e inocuidad en la manipulación de alimentos para su consumo dentro del Hospital; ayudando a crear y consolidar conductas de calidad higiénica, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria en el Hospital Regional de Moquegua.														
PROGRAMACIÓN DE METAS FÍSICAS						PROGRAMACIÓN PRESUPUESTAL (S/.)								
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO	META FÍSICA ANUAL 2024	META FÍSICA ANUAL 2025	RESPONSABLE	CATEGORÍA PRESUPUESTAL	PRODUCTO	ACTIVIDAD PRESUPUESTAL	GENÉRICA DE GASTO		CANT	PRESUPUESTO (S/)	
				II Sem	2025									
Evaluar la calidad de los alimentos en la etapa de recepción y los procedimientos de almacenamiento en el servicio de Nutrición y Dietética.	Control de calidad de alimentos durante la recepción.	Formato	Quincenal	10	24	Personal Técnico de Salud Ambiental	9002. Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999. SIN PRODUCTO	5001286. Vigilancia y control epidemiológico	2. 3. 15. 12	Toner impresión para HP. Ref. CF226A negro	1 UND	s/700	
	Control de calidad de alimentos durante el almacenamiento	Formato	Mensual	5	12	Personal Técnico de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Hojas bond A4 de 75g.	1 CAJA	s/150	
Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Saneamiento Ambiental en el servicio de Nutrición y Dietética.	Evaluación del cumplimiento de la norma sanitaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).	Informe	Cuatrimstral	2	3	Biólogo de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Lapicero, tinta seca azul y rojo	1 CAJA	s/60	
	Evaluación del estado de salud e higiene del personal.	Informe	Cuatrimstral	2	3	Personal Técnico de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Lápiz 2H con borrador	1 CAJA	s/8	
	Evaluación de la técnica del lavado de manos.	Informe	Trimestral	2	4	Personal de Vigilancia Epidemiológica				2. 3. 15. 12	Archivador con palanca	6 UND	s/48	
	Control de roedores y vectores	Formato	Diaria	182	365	Personal Técnico de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Tablero de acrílico sujeta papel de con soporte metálico	3 UND	s/30	
	Manejo de residuos sólidos	Formato	Bimestral	3	6	Personal Técnico de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Vinifan tamaño oficio	2 UND	s/16	
	Control de la calidad del agua para consumo humano	Formato	Diaria	182	365	Personal Técnico de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Plumón marcador indeleble	6 UND	s/30	
	Monitoreo de la limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos mediante bioluminiscencia	Formato	Mensual	5	12	Personal Técnico de Salud Ambiental				2. 3. 15. 12	Cuaderno de campo A5 cuadrículado	3 UND	s/9	
	Evaluación microbiológica de superficies en contacto con alimentos y bebidas en el servicio de Nutrición y Dietética.	Informe	Cuatrimstral	2	3	Biólogo de Salud Ambiental				PRESUPUESTO ASIGNADO EN OTROS PLANES				
PRESUPUESTO TOTAL S/.														
												1051.00		

6.6. FINANCIAMIENTO

Para el desarrollo de las actividades del plan "VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HRM" se hará uso del presupuesto de la Meta 00001-0290091 "Vigilancia Epidemiológica e Investigación de Casos y Contactos"

6.7. ACCIONES DE MONITOREO, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN

El proceso de monitoreo será continuo sobre la ejecución de las actividades operativas para el cumplimiento de los objetivos del presente plan y son de responsabilidad de las áreas funcionales de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental: Área de Vigilancia Epidemiológica y Área de Salud Ambiental.

La supervisión y evaluación del correcto desarrollo de las actividades el avance del cumplimiento de las metas físicas y presupuestales estará a cargo del Área de Salud Ambiental a través del **Formato 2: "Seguimiento y Evaluación de Metas Físicas y Presupuestales"**.



