Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos

en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud

EsSalud
Perú saludable

Siempre con el pueblo

BICENTENARIO DEL PERÚ
2021 - 2024

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD- ESSALUD

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD

DIRECCIÓN: Domingo Cueto 120, Jesús María - Lima - Perú. Tel. 265-6000 / 265-7000

GINO DAVILA HERRERA
Presidente Ejecutivo de EsSalud

MARCO IVÁN CÁRDENAS ROSAS
Gerente General

EINSTEIN MURRIETA LUJAN
Gerente Central de Prestaciones de Salud

JOSÉ ZANABRIA CALDERÓN
Gerente de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud

Primera Edición: Lima, julio de 2022

Tiraje: 1,000 Manuales

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2022-05252

Impreso en el Perú:
CORPORACIÓN VPI SAC
RUC. 20606826967
Mz J LT 13 SMP
Teléfono: 974-699816

Derechos de autor:
Este documento no puede reproducirse total o parcialmente por ningún método gráfico, electrónico o mecánico, incluso los sistemas de fotocopiado, registro magnético o alimentación de datos, sin permiso previo de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud - EsSalud - 2022

Elaborado por : **Hector Malaverry Montes**
Sub Gerente de Normas de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento

Revisado por: **José Zanabria Calderón**
Gerente de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud

Aprobado por: **Einstein Murrieta Lujan**
Gerente Central de Prestaciones de Salud

Equipo Formulador:

Lic. Nora Palomino Cotrina	Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins
Lic. Anni Cary Borja	Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins
Lic. Victoria Chimpén Chimpén	Centro Nacional de Salud Renal
Lic. Julissa María Pasache Moreno	Hospital Nacional Alberto Sabogal Sologuren
Lic. Elsa Rodríguez Sánchez de Castañeda	Instituto Nacional Cardiovascular-INCOR
Lic. Huber Ayala Borja	Red Prestacional Sabogal
Lic. Carlos Alberto Lazo Gómez	Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen
Lic. Rosio Medrano Pascual	Coordinador Técnico de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud

EsSalud
Perú saludable

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD Nº 14-GCPS-ESSALUD-2022

Lima, 09 MAYO 2022

VISTA:

La Nota Nº 192-GPNAIS-GCPS-ESSALUD-2022 emitido con fecha 06 de abril de 2022 e Informe N° 015-CMRP-SGNADYT-GPNAIS-GCPS-EsSalud-2022, mediante el cual la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud, remite el proyecto de Resolución que aprueba la corrección de nombre del DT "Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición de EsSalud", y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Resolución de Gerencia General Nº 060-GCPS-ESSALUD-2021, se resuelve Aprobar el Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Practicas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud-ESSALUD-"

Que, mediante la Nota e Informe Vistos, la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud presenta a la Gerencia Central de Prestaciones de Salud la propuesta de corrección del nombre del "Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Practicas y Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud" –ESSALUD.

Que, el proyecto mencionado en el considerando precedente ha sido elaborado en cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente para su formulación, validación, aprobación y modificación, como sigue;

Estando a lo propuesto y en uso de las atribuciones conferidas; en el TUO de la Ley de Procedimientos Administrativo en General y el Reglamento de Organización y Funciones

SE RESUELVE:

1. **<u>ARTICULO PRIMERO</u>: MODIFICAR**, la Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 60-GCPS-ESSALUD-2021 conforme el siguiente detalle:

Dr. TOMY D. VILLANUEVA AREQUIPEÑO
Gerente Central de Prestaciones de Salud
ESSALUD

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Seguro Social de Salud
09 MAYO 2022
BEATRIZ CASAÑO QUISPE
Fedatario Titular
Resolucion N° 42 GCPS-ESSALUD-202

Siempre con el pueblo

EsSalud
Perú saludable

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N°14-GCPS-ESSALUD-2022

Nombre del Documento

Dice:

Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Practicas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición del Seguro Social de Salud – EsSalud"

Debe Decir:

Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Practicas y Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición del Seguro Social de Salud – EsSalud

2. **ARTICULO SEGUNDO: MODIFICAR**. El apellido de la Lic. Elsa Rodríguez Sanchez

Dice:

Dice: Lic. Elsa Rodríguez Sánchez de Cárdenas

Debe Decir:

Lic. Elsa Rodríguez Sanchez de Castañeda

3. **ARTICULO TERCERO**. - Conservar y aplíquese todos los demás artículos de la Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

Dr. TOMY D. VILLANUEVA AREQUIPEÑO
Gerente Central de Prestaciones de Salud
ESSALUD

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Seguro Social de Salud
09 MAYO 2022
BEATRIZ CASAÑO QUISPE
Fedatario Titular
Resolucion N° 42 GCPS-ESSALUD-202

Siempre con el pueblo

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD Nº 60 - GCPS-ESSALUD-2021

Lima, 30 DIC. 2021

VISTOS:

La Nota Nº 822-GPNAIS-GCPS-ESSALUD-2021 y el Informe Nº 151-SGNADyT-GPNAIS-GCPS-ESSALUD-2021, mediante el cual la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud, remite para aprobación el Documento Técnico Orientador: "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud – ESSALUD", y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante el artículo I del Título Preliminar de la Ley N°26842, Ley General de Salud, se establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo;

Que, de conformidad con lo establecido en el Numeral 1.2 del artículo 1° de la Ley Nº 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud, ESSALUD tiene por finalidad dar cobertura a los asegurados y sus derechohabientes, a través del otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, prestaciones económicas y sociales que corresponden al régimen contributivo de la Seguridad Social en Salud, así como otros seguros de riesgos humanos;

Que, en el literal e) del artículo 2° de la Ley Nº 27056 se establece como una de las funciones de ESSALUD, formular y aprobar sus reglamentos internos, así como otras normas que le permitan ofrecer sus servicios de manera ética, eficiente y competitiva;

Que, mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N°767-PE-ESSALUD-2015 se aprobó el texto Actualizado y Concordado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud-ESSALUD, que establece en el artículo 158° que la Gerencia Central de Prestaciones de Salud es el órgano de línea encargado de elaborar, proponer, monitorear y evaluar el cumplimiento de las políticas, normas y estrategias relacionadas con la atención integral de salud que se brindan a los usuarios a través de las IPRESS propias, de terceros y otras modalidades, así como en salud ambiental, seguridad y salud en el trabajo y medicina complementaria, en el marco de las normas sectoriales;

Que, conforme a la Directiva N° 21-GCPP-ESSALUD-2017 V.01 "Normas para la Formulación, Aprobación, Publicación y Actualización de Documentos Normativos y Técnicos-Orientadores en ESSALUD", aprobado por Resolución de Gerencia General N° 1553-GG-ESSALUD-2020, se debe publicar la Resolución y la directiva que contiene disposiciones de gestión interna de ESSALUD, en el Compendio Normativo Institucional de la Intranet y en la página Web Institucional;

Que, la Sub Gerencia de Normas de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, a través del Comité Técnico de Nutrición de ESSALUD, ha concluido con los procesos de formulación y validación del Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud – ESSALUD";

Que, mediante la Nota e Informe Vistos, la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud presenta a la Gerencia Central de Prestaciones de Salud la propuesta del Documento

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Seguro Social de Salud
ANGEL ALVAREZ CABEZAS
Fedatario Suplente
Resolución N° 42 GCPS-ESSALUD-2020
04 ENE. 2022

RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD Nº 60 - GCPS-ESSALUD-2021

Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud – ESSALUD", con el objetivo de estandarizar los principios de buenas prácticas y manipulación de alimentos que deben cumplir los Servicios y Unidades de Nutrición de las IPRESS de EsSalud. en las Instituciones Prestadoras de Servicio de Salud-IPRESS del Seguro Social de Salud-EsSalud;

Que, el proyecto mencionado en el considerando precedente ha sido elaborado en cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente para su formulación, validación y aprobación;

Estando a lo propuesto y en uso de las atribuciones conferidas;

SE RESUELVE:

1. **APROBAR**, el Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de alimentos, en las Unidades Orgánicas y Funcionales del Seguro Social de Salud – ESSALUD", que en anexo adjunto forma parte integrante de la presente Resolución.

2. **DEJAR SIN EFECTO** la Directiva N° 002-GCPS-ESSALUD-2016 "Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud- ESSALUD", aprobada mediante Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N°034-GCPS-EsSalud-2016.

3. **DISPONER**, que la Gerencia de Políticas y Normas de Atención Integral de Salud se encargue de la difusión y asistencia técnica del Documento Técnico aprobado por la presente Resolución, de acuerdo al ámbito de su competencia.

4. **DISPONER** que las Redes Prestacionales, Redes Asistenciales, Órganos Prestadores Nacionales e Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS), en el ámbito de sus competencias, adopten las acciones que resulten necesarias para la implementación progresiva del documento técnico aprobado, de acuerdo a su disponibilidad presupuestal.

5. **DISPONER** que la Oficina de Apoyo y Seguimiento de la GCPS remita a la Secretaria General el presente documento técnico para su publicación en el compendio Normativo del Seguro Social de Salud – ESSALUD.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

Dr. JORGE SERIDA MORISAKI
GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD
ESSALUD

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Seguro Social de Salud
ANGEL ALVAREZ CABEZAS
Fedatario Suplente
Resolución N° 12 GCPS-ESSALUD-2020

04 ENE. 2022

ÍNDICE

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES INICIALES	9
CAPÍTULO II: ÓRGANOS RESPONSABLES	18
CAPÍTULO III: DISPOSICIONES GENERALES	19
CAPÍTULO IV: DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	20
DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL	42
ANEXOS	43
BIBLIOGRAFÍA	66

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES INICIALES

Artículo 1. Objeto

Establecer los principios, criterios y requisitos para las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos en los Servicios y Unidades de Nutrición de las IPRESS de EsSalud.

Artículo 2. Finalidad

Contribuir a mejorar las condiciones higiénicas y de inocuidad en todos los procesos de manipulación y producción de alimentos y fórmulas enterales y lácteas, en los Servicios y Unidades de Nutrición de las IPRESS de EsSalud en condiciones de normalidad y en emergencias sanitarias, a fin de minimizar cualquier riesgo de contaminación para proteger la salud de los usuarios internos y externos.

Artículo 3. Marco Normativo

3.1 Ley N° 27056, Ley de creación del Seguro Social de Salud (EsSalud) y su Reglamento DS N° 002-99-TR, modificado por el Decreto Supremo N° 002-2004-TR.

3.2 Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en salud y su Reglamento aprobado por el D.S. N° 009-07-SA y norma modificatoria, aprobada por D.S. N° 001 – 98 – SA y Decreto de Urgencia N° 008-2000.

3.3 Ley N° 30884, Ley que Regula el Plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

3.4 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

3.5 Decreto Supremo N°004-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

3.6. Decreto Supremo N°0038-2014-SA, modifican el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

3.7 Decreto Legislativo N° 1062-2008, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos..

3.8 Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.

3.9 Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas".

3.10 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V 0.1 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

3.11 Resolución Ministerial N.º 749-2012 /MINSA, que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en los establecimientos de salud"

3.12 Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano".

3.13. Resolución Ministerial N.º 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines".

3.14. Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación.

3.15. Resolución Ministerial N° 426- 2019 MINSA que aprueba la NTS Nº 152-MINSA/2019/DGSP.V.01 "Norma Técnica de Salud para la Implementación, Funcionamiento y Promoción de Bancos de Leche Humana en el Perú"

3.16. Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de Servicio a domicilio".

3.17. Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE: "Protocolo sanitario de operación ante el COVID 19 para restaurante y servicios afines en la modalidad de atención en salón"

3.18. Resolución Ministerial N.º 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".

3.19 Norma Técnica Peruana NTP 900.058-2005 "Gestión de residuos Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos".

3.20. Norma Técnica Peruana NTP 477: Levantamiento manual de cargas: ecuación del NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health, USA).

3.21 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 656-PE-ESSALUD-2014 que aprobó la Estructura Orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones del seguro Social de salud-EsSalud.

3.22 Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 767-PE-ESSALUD-2015 que aprueba el Texto Concordado y Actualizado del Reglamento de Organización y Funciones del Seguro Social de Salud-EsSalud y sus modificatorias.

3.23. Resolución de Gerencia General N° 274-GG-ESSALUD-2001, que aprueba la Directiva N.º 011-GG-ESSALUD-2001 "Normas para el manejo de Alimentos en los Servicios Hospitalarios".

3.24 Resolución de Gerencia General N° 1050- GG-ESSALUD-2018, Directiva de Gerencia General N°004-GCPS-ESSALUD-2018 V.01,"Norma Técnica para la Limpieza y Desinfección en la IPRESS del Seguro Social de Salud-ESSALUD".

3.25. Resolución de Gerencia General N° 27- GG-ESSALUD-2020, que aprueba la Directiva de Gerencia General Nº2-GCPS-EsSalud-2020. V.01 "Norma de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en el Seguro Social de Salud-ESSALUD"

3.26. Resolución de Gerencia General N° 1553- GG-ESSALUD-2021, que aprueba la Directiva Nº021-GG-EsSalud-2020. "Normas para la Formulación, Evaluación, Aprobación y Actualización de Documentos Normativos y Documentos Técnico-Orientadores en ESSALUD".

3.27. Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N.º 34-GCPS- ESSALUD 2016, que aprueba el documento "Manual de Procedimientos de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud"

3.28 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N.º 51-GCPS- ESSALUD 2016, "Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud-EsSalud".

3.29 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N.º 74-GCPS- ESSALUD 2017, " Guía Técnica para la Higiene de Manos en las IPRESS del Seguro Social de Salud-EsSalud".

3.30 Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud Nº 41-GCPS- ESSALUD 2019, " Procedimiento de Actuación y Atención ante Accidentes por Derrames y/o Contactos con Sustancias Químicas"

Artículo 4. Ámbito de Aplicación

El presente documento técnico es de aplicación en todas las IPRESS que cuenten con Servicios y Unidades de Nutrición en EsSalud, propias, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP), de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en los respectivos convenios/contratos suscritos.

Artículo 5. Definiciones

5.1 Alimentos:
Toda sustancia o producto de cualquier naturaleza (animal, vegetal o mineral), sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sea susceptible a ser habitual e idóneamente utilizado para la normal nutrición humana. (CAE. 2021).

5.2 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 la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrán presentarse envasados o no y dispuesto para su consumo.

5.3 Alimento perecible
Aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.

5.4 Alimento no perecible
Aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura, u otras, según las indicaciones del fabricante.

5.5 Agua Potable o agua apta para el consumo humano:
Se denomina al agua que puede ser consumida sin restricción para beber o preparar alimentos. Para que el agua sea apta para consumo humano debe ser sometida a un proceso de potabilización en una planta. (OMS).

5.6 Bandeja o Charola:
Utensilio característico, plano o levemente cóncavo de acero que se utiliza para servir, presentar, depositar o transportar bebidas, preparaciones y alimentos que se utilizan en un Servicio de Alimentación.

5.7 Estado de conservación:
Se refiere a la condición de los utensilios, equipos, infraestructura, entre otros, que forman parte del establecimiento donde se elaboran alimentos, que estén operativos y faciliten su limpieza y desinfección, a fin de evitar contaminación cruzada.

5.8 Brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):
Episodio en el cual 2 o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.

5.9 Cadena alimentaria

Comprende las diferentes fases de los alimentos desde la producción de la materia prima hasta el consumo final. Para efecto de los servicios de Nutrición, 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, considera cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

5.10 Calidad sanitaria

Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento, que indican que no ha sufrido ningún tipo de alteración y que ha sido manipulado con higiene para ser considerado apto para el consumo humano.

5.11 Codex Alimentarius

Es una colección de normas alimentarias y textos afines, tales como: códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. El objeto de estas normas es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

5.12 Cocción

La cocción es un procedimiento que disminuye el riesgo sanitario, por la destrucción de agentes microbiológicos, con lo que se evita la contaminación cruzada.

5.13 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, e 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, entre otros.

5.14 Contaminante de alimentos

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de éstos. (FAO, 2020)

5.15 Cortina Sanitaria:

También conocidas como cortinas thermofilm o lamas de PVC. Su fin es proteger la calidad de los productos a lo largo de todos los procesos de producción, aíslan y mantienen la temperatura, separa ambientes, son resistentes a bajas temperaturas, también actúa como barrera acústica, ahorro de energía en ambientes climatizados evitando pérdida de frío o calor, facilita el ingreso de personas, mercadería, transporte.

5.16 Desinfección de alimentos

Reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, del número de microorganismos patógenos presentes en el entorno, hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad de los alimentos.

5.17 Equipos

Conjunto de herramientas, utensilios y/o aparatos utilizados en un Servicio o Unidad de Nutrición[1] para elaborar las preparaciones (alimentos, fórmulas enterales y lácteas) que se realizan en la misma. Se dividen en dos grandes grupos:

- Equipo menor: todas aquellas herramientas, utensilios y/o aparatos manuales y/o eléctricos que se necesitan para cortar, pelar, separar, medir, remover y dosificar los productos alimenticios que cumplen una función específica en la gastronomía hospitalaria.
- Equipo mayor: todas aquellas herramientas, utensilios y/o aparatos manuales y/o eléctricos que se encuentran incluidos dentro de las instalaciones del Servicio o Unidad de Nutrición, estos instrumentos suelen ser grandes y con diferentes propósitos.

5.18 Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)

Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contienen agentes etiológicos, en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

5.19 Factores de riesgo

Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos, si no se controlan apropiadamente.

5.20 Fórmulas Enterales

Son preparados especiales, nutricionalmente completas en macro y micronutrientes a fin de ser usados en casos que impidan la alimentación y nutrición normal de las personas de cualquier edad y patología; administrados preferentemente por sonda a la vía digestiva a través de una bomba enteral u otras técnicas de administración, para dosificarse y administrarse según el requerimiento nutricional del paciente.

5.21 Fórmulas Lácteas

Todo alimento comercializado presentado como sustituto parcial o total de la leche materna. Las fórmulas lácteas/sucedáneos de leche materna, no poseen los nutrientes ni anticuerpos que provee la leche materna, según la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS 2017) y deben reconstituirse con agua en ambientes específicos y en condiciones estériles en caso de polvo y su dosificación en caso de fórmulas líquidas. Su uso va a depender de la situación del lactante y de la madre, cuando no sea posible la lactancia materna exclusiva.

5.22 Higiene de los alimentos

Todas las características, condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos, en todas las fases de la cadena alimentaria.

5.23 Inocuidad de los alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.

5.24 Idoneidad.

Es la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el

1 Adaptado de Escuela de Gastronomía Aprende. Instituto Bogotá Colombia

uso a que se destinan. Se encuentran libres de descomposición, olores o sabores indeseables, materiales indeseables.
La idoneidad es evaluada en función a la propia naturaleza del producto o servicio y a su aptitud para satisfacer la finalidad para lo cual ha sido puesto en el mercado.

5.25 Intoxicación alimentaria.
Esta se presenta cuando ciertos microorganismos patógenos crecen en el alimento y liberan toxinas que son posteriormente consumidas. La toxina dentro del cuerpo de la persona enferma provoca los síntomas de la enfermedad. En estos casos el tiempo entre la ingesta y la aparición de los síntomas es más corto que en las infecciones alimentarias puesto que la toxina es ingerida y no se requiere un tiempo de multiplicación del microorganismo.

5.26 Lactario Hospitalario
Es el área del Servicio/Unidad de Nutrición hospitalario, que fomenta, impulsa y/o acompaña u orienta la extracción, recolección (acopio), almacenamiento y distribución de leche materna, que será utilizada en neonatos y lactantes, cuando las madres no pueden amamantar porque se encuentran hospitalizados, permitiendo disminuir el uso de fórmulas lácteas y/o sucedáneos de leche (hasta en un 60%) y así reducir la morbimortalidad en este grupo etario.

5.27 Limpieza:
Procedimiento de remoción mecánica de la materia orgánica y residuos, en el ambiente, superficies y objetos, utilizando agua y detergentes, por el cual se reduce la cantidad de microorganismos presentes. La limpieza antecede a los procedimientos de desinfección y esterilización.

5.28 Manipulador de alimentos
Toda persona que, por su actividad laboral, está en contacto directo con los alimentos envasados o no envasados, con equipos y utensilios que emplea para la manipulación de alimentos y superficies y cuyas prácticas de higiene y manipulación son determinantes para la inocuidad de los alimentos y que, por lo tanto, está llamada a cumplir con los requisitos en materia de higiene de los alimentos.

5.29 Muestreo de aceptación por atributos
Consiste en extraer de forma aleatoria una muestra del lote y clasificar cada unidad de acuerdo a sus características, tanto aceptables como defectuosas.

5.30 Plaga
Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

5.31 Plan de Hazard Analysis and Critical Control Points - Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP (Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos), de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado. (FAO)

5.32 Preparación de los alimentos
Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.

5.33 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. Considera la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y de los Programas de Higiene y Saneamiento.

5.34 Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

Conjunto de prácticas aplicadas en la cadena alimentaria del servicio de alimentación colectiva, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El programa de BPM se formula en forma documentada manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.

5.35 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar sustancias tóxicas, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación de los alimentos.

5.36 Rastreabilidad

Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

5.37 Registro Sanitario

Es la identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de salud DIGESA.

5.38 Retención

Es el tiempo que transcurre entre la preparación final y el servido para su consumo de un alimento elaborado culinariamente.

5.39 Riesgo alimentario

Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas por la manipulación o inertes contaminadas.

5.40 Unidad de Producción y control de calidad

Son todas aquellas áreas donde se realizan las actividades orientadas al planeamiento, requerimiento, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de suministros y/o elaboración de regímenes nutricionales destinados al consumo de los usuarios de los centros asistenciales, garantizando los estándares de calidad, en condiciones de inocuidad, con el cumplimiento de las leyes de la alimentación y costo beneficio institucional, en el contexto de la seguridad alimentaria. Sean servicios propios, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito.

5.41 Temperatura de Seguridad:

Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. El rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración) y -18°C (congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneados y otros)

5.42 Trampa de grasa.

Es un dispositivo especial que generalmente se utiliza para separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por los artefactos de lavado y de preparación de alimentos en restaurantes, hoteles, negocios de comidas rápidas, plantas de producción y en diferentes aplicaciones y procesos industriales. Esto con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. Se instalarán las trampas de grasas en los conductos de desagüe de lavaderos, lavaplatos y otros aparatos sanitarios instalados en las áreas de producción donde exista el peligro de introducir en el sistema de desagüe, grasa en cantidad suficiente para afectar el buen funcionamiento de este.

5.43 Vigilancia sanitaria

Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control que debe realizar periódicamente el Servicio/Unidad de Nutrición, sobre las condiciones sanitarias de almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos, en protección de la salud de los consumidores.

Artículo 6. Siglas y Acrónimos

BPM	Buenas Prácticas de Manipulación
DGIEM	Dirección General de Infraestructura, Equipamiento y Mantenimiento del Ministerio de Salud
DIGESA	Dirección General de Salud Ambiental
EPP	Equipo de Protección Personal
ETA	Enfermedad Transmitida por Alimentos
GCOP	Gerencia Central de Operaciones
GCPS	Gerencia Central de Prestaciones de Salud
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points – Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
INDECOPI	Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual
IPRESS	Institución Prestadora de Servicios de Salud
lx	Lux
NIOSH	Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional
NTP	Norma Técnica Peruana
NTS	Norma Técnica de Salud
PEPS	Primero en Entrar, Primero en Salir
PGH	Principios Generales de Higiene
pH	Potencial de Hidrógeno
PHS	Programa de Higiene y Saneamiento
PRODUCE	Ministerio de la Producción del Perú
PET	Tereftalato de polietileno
PVPS	Primero que Vence, Primero que Sale
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú

CAPÍTULO II : ÓRGANOS RESPONSABLES

Son responsables del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Directiva:

Artículo 7. Gerencia Central de Prestaciones de Salud (GCPS):

- Aprobar, difundir e implantar el documento técnico Buenas Prácticas de Manipulación.
- Actualizar y brindar asistencia técnica del presente documento técnico de acuerdo a la vigencia y política institucional

Artículo 8. Gerencia Central de Operaciones (GCOP):

- Realizar el control, supervisión y evaluación para asegurar el cumplimiento de la implementación del documento técnico Buenas Prácticas de Manipulación, en todas las IPRESS que correspondan según el ámbito de aplicación.

Artículo 9. Gerencia/Dirección de Redes Prestacionales/Asistenciales, Gerencia de Hospitales Nacionales:

- Planificar, controlar y evaluar en el ámbito de su competencia las acciones y estrategias para la implementación y cumplimiento del presente documento técnico en las IPRESS que conforman la Red Prestacional/ Asistencial.
- Planificar y gestionar los requerimientos administrativos y logísticos solicitados por el área usuaria para asegurar la aplicación del Documento Técnico Buenas Prácticas de Manipulación.
- Gestionar, asegurar, supervisar y monitorear el cumplimiento de la implementación del Documento Técnico en todas las IPRESS de su Jurisdicción que cuenten con Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria.
- Implementar y velar por el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad y Salud en el trabajo y salud ambiental en el ámbito de las Redes Prestacionales
- Supervisar y monitorear el desarrollo de la implementación del Documento Técnico de Buenas Prácticas de Manipulación en la IPRESS.

Artículo 10. Jefatura del Servicio/Unidad/Coordinador de Nutrición de la IPRESS

- Planificar, controlar y evaluar las acciones de monitoreo para la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación en la IPRESS.
- Gestionar el cumplimiento de la aplicabilidad de las Buenas Prácticas de Manipulación en los Servicios de Nutrición de la IPRESS a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Realizar la programación del personal competente, en las áreas de nutrición
- Capacitar y entrenar al personal involucrado en los procesos de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Participar en la vigilancia de eventos adversos a la salud, así como registrar y reportar su ocurrencia, según las normas establecidas e implementar las recomendaciones que correspondan en el ámbito de su competencia.

CAPÍTULO III: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 11. Los servicios y/o Unidades de Nutrición, para asegurar la calidad sanitaria de inocuidad de los alimentos y productos, cumplen con los Principios Generales de Higiene, mediante las siguientes estrategias:

- Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), aplicadas en toda la cadena alimentaria adquisición o provisión de insumos, incluye el transporte, recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención, servido y consumo) o el proceso productivo hasta la distribución, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores. (Ver Art.19)

- Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios y superficies.

Artículo 12. Los servicios y/o Unidades de Nutrición están obligados a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS, dispuestos en la presente Directiva y realizar controles para su verificación. La aplicación de los programas es supervisada por el Nutricionista de Producción y Control de Calidad.

Artículo 13. Las IPRESS de EsSalud que cuentan con Servicios y/o Unidades de Nutrición de terceros y servicios de cafeterías o similares, exigen al inicio de sus actividades, una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, y en el contexto de situaciones de emergencias y desastres contar con el protocolo de atención correspondiente garantizando el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene. Posteriormente el Nutricionista de EsSalud, supervisa estos aspectos.

Artículo 14. Los Servicios y/o Unidades de Nutrición implementan , continúan la aplicación del Documento Técnico Orientador "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición de Seguro Social de Salud - EsSalud".
Sistema HACCP en coordinación a las instancias correspondientes, de esta manera se permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos y los diversos grados de riesgo que acompañan la producción de alimentos con la finalidad de elevar el nivel de inocuidad alimentaria, siendo también de carácter obligatorio para los servicios de alimentación tercerizados.

CAPÍTULO IV: DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Artículo 15. De las condiciones sanitarias del Servicio o Unidades de Nutrición:

15.1 Ubicación y Estructura Física

La Unidad de Producción y Control de Calidad de los Servicios y/o Unidades de Nutrición, debe estar alejada y protegida de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la elaboración de los alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

a. La estructura física, es mantenida en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos, sin grietas, ni manchas ni humedad entre otros)

b. El material utilizado en la construcción de los ambientes donde se manipula alimentos, debe ser resistente a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar que asegure inocuidad de los alimentos. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.

c. En todas las aberturas de las áreas físicas de Nutrición se debe contar con mallas protectoras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y silvestres, éstas deben ser desmontables para su respectiva limpieza y desinfección.

d. No se conservan materiales ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

e. Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como: plataformas, escaleras de mano y rampas son de uso exclusivo durante el trabajo con alimentos y están situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos.

f. Las entradas para los proveedores de alimentos para el abastecimiento a las áreas periféricas de distribución de alimentos y para los comensales del comedor del personal deberán encontrarse diferenciadas para evitar contaminación cruzada, así como facilitar el control y supervisión.

15.2 Ambientes

La Unidad de Producción y Control de Calidad de los Servicios y/o Unidades de Nutrición, dispone de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos (recepción, almacenamiento y preparación), de acuerdo a su carga de producción. La distribución de los ambientes permite un flujo operacional lineal ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos, cuentan con:

a. Pisos de material impermeable, de alto tránsito, antideslizante, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección; con una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros, para facilitar su lavado y desinfección.

b. Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar; mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Protector de esquinas en paredes con ángulos de 90°, dónde se requiera protección de impactos: de acero, de material PVC flexible o de espuma de poliuretano.

c. Los ángulos entre las paredes y el piso son sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.

d. Techos lisos pintados con pintura epóxica, para impedir la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, prevenir la condensación de humedad a fin de evitar la formación de moho.

e. Ventanas fáciles de limpiar, con malla mosquitera metálica fina, de fibra de vidrio o plástico removible, que evite el ingreso de insectos y otros animales. Ángulo del marco inferior en bisel para disminuir la acumulación de polvo.

f. Puertas revestidas con láminas de acero inoxidable hasta una altura de 1.20 m en buen estado de conservación, se mantienen cerradas en el área de producción.

g. Pasadizos con dimensiones que permitan el tránsito fluido del personal y de equipos.

h. Señalización de la zona de peligro, además de llaves generales de gas y/o de vapor.

i. Sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire, con la finalidad de controlar la temperatura, extraer gases contaminantes, diluir partículas y polvo, para impedir la acumulación de humedad en los ambientes donde sea necesario.

j. Instalaciones eléctricas y de gas, reglamentarias, con protección y seguras.

k. Iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución.
La iluminación natural o artificial debe permitir visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan en ellas, a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos que puedan ser causa de contaminación o accidentes de trabajo.

l. Las luminarias deben estar protegidas de manera efectiva que impidan la contaminación de los alimentos en caso de rotura o caída, las características específicas de iluminación se indican en los documentos de principios generales de higiene.

m. Implementar el Plan de Acción de Control de Ruido a nivel de confort acústico a fin de contar con medidas de prevención, de mitigación y de control de la contaminación sonora contemplada en el plan, dirigidas tanto para la población asegurada atendida en el establecimiento de salud, y para los trabajadores de salud.

n. Implementar con cortinas sanitarias con traslape donde corresponda, para evitar la contaminación y el paso del aire de un área a otra, así como también para evitar la acumulación de polvo y el ingreso de insectos

o. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua, y permitir la eliminación de aire contaminado.

p. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, debe ser adecuada al tipo de trabajo y se indica en el Programa de Mantenimiento del servicio y de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM),

Se utiliza el lux (Ix) como unidad de iluminancia, siendo los niveles mínimos de 540 Ix en zonas donde se realice un examen detallado del producto, de 220 Ix en salas de producción y de 110 Ix en otras zonas. El control es realizado por el área de Ingeniería de la IPRESS.

q. Extintores de acuerdo a normatividad vigente, los mismos deben encontrarse operativos y el personal debe estar capacitado para su uso.

15.3 Instalaciones de servicios básicos

a. Abastecimiento de agua

- La provisión de agua para consumo humano debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales del servicio, debiendo controlar que el nivel de cloro residual libre sea mínimo de 0.5 mgL-1 (el superíndice indica que el límite debe ser menor de 1)[2] o ppm (partes por millón) en el punto de consumo (si procede de la red pública), siendo responsabilidad del área de mantenimiento o quien haga sus veces en el establecimiento de salud cumplir con la normativa vigente de la Dirección General de Salud Ambiental, y de documentar e informar periódicamente a los Servicios y/o Unidades de Nutrición.

- Los Servicios y/o Unidades disponen de agua caliente y fría a presión adecuada, e instalaciones apropiadas para su almacenamiento (en caso necesario), de tal manera que se impida la contaminación del agua.

- La limpieza y desinfección de tanques y cisternas, a cargo del área de mantenimiento, debeser como mínimo, cada seis meses, realizada por un servicio autorizado, supervisado

2 Ministerio de Salud: Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano. Decreto Supremo Nº 031-2010-SA LIMA, Perú.

por la autoridad competente y la información está disponible para el Servicio y/o Unidad deNutrición, estar asentada y documentada en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) de la IPRESS.

- Las características del agua potable deberá ajustarse a lo especificado en las Directrices para la Calidad del Agua Potable de la OMS vigente[3], o bien ser de calidad superior. El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) deberá ser independiente. Los sistemas de agua no potable deberán estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

b. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

- Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria, para lo cual se cuenta con trampas para capturar grasas, asegurar y mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujo y rebose. Asimismo, evitar la eliminación de aceites usados por el desagüe.

  En el área de nutrición se generan grupos de residuos, los provenientes de la preparación de los alimentos y los provenientes de la atención de los usuarios (pacientes, visita y trabajadores):

  I. Los residuos generados de la preparación de alimentos son fundamentalmente comunes y biodegradables, constituidos por desperdicios de alimentos. Deben ser almacenados en recipientes acondicionados con bolsas de color negro, que cumplan con las especificaciones técnicas normadas en la NTS N° 144- MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".

  II. Los residuos generados de la atención de trabajadores y visitas son considerados como residuos comunes, siempre y cuando no hayan estado en contacto con el paciente; siguen el manejo anteriormente descrito, deben ser almacenados en recipientes acondicionados con bolsas de color negro, que cumplan con las especificaciones técnicas normadas en NTS Nº 144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".

  III. Los residuos procedentes de las salas de hospitalización de pacientes se consideran biocontaminados y son dispuestos para su manejo posterior en recipientes con bolsas rojas, son tratados, o en su defecto llevados al relleno sanitario o de seguridad, previo tratamiento, por ningún motivo deben ser comercializados.

  La recolección de estos residuos debe realizarse diariamente y trasladarse directamente al almacenamiento final según las rutas y horarios establecidos.

3 Guias para la Calidad del Agua de Consumo Humano: Cuarta Edición que Incorpora la Primera Adenda(OMS-2011)

- En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados (incluida la vajilla rota o desechada, durante las operaciones diarias) debe disponerse en recipientes diferenciados para residuos sólidos orgánicos e inorgánicos en buen estado de conservación e higiene, provisto de bolsas de alta densidad (preferentemente biodegradables o similares) con capacidad suficiente para la actividad y retiradas hacia su lugar de acopio las veces que sea necesaria.

- El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivos para tal fin, que cuente con tapa o con un sistema que garantice su aislamiento en número suficiente y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento, deben estar ubicados en un ambiente independiente y separado de donde se realizan operaciones con alimentos.

- El ambiente donde se ubican los residuos sólidos debe ser de fácil acceso al servicio recolector; se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos. (Manual BPM-HACCP- 2016).[4]

- Para su normal funcionamiento las rutas de transporte interno deben contar con la señalización respectiva cuyo rótulo debe consignar ruta de transporte de residuos sólidos.

- Los contenedores y ambiente se mantienen cerrado cuando no se utiliza, a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

- En el área, se genera gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que son depositados en recipientes apropiados y retirados debidamente tapados, sin pasar por el área intermedia y final cuando se está procesando alimentos.

- Se debe disponer de un lavadero para mopas, tachos y demás implementos de limpieza.

- Para el personal que manipule la evacuación de los residuos generados se tendrá en cuenta que el límite de levantamiento de cargas en forma repetida es de 25 kg para varones y 15 kg para mujeres. (NTS 477-NIOSH)

c. Servicios Higiénicos y Vestuarios

- Deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación adecuadas. No deben tener comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

- El número de servicios higiénicos debe estar en correspondencia con la norma vigente y demanda de uso, garantizando su operatividad e higiene.

4 Manual BPM-HACPP-2016

- Los servicios higiénicos serán diferenciados por género y la cantidad de sanitarios se determinarán de acuerdo a las normas vigentes.[5,6,7]

- Los inodoros, lavatorios y urinarios son de material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

- Los lavatorios cuentan con dispensadores para jabón líquido, desinfectante o similar y para papel toalla o secador automáticos de aire con luz UV, los que deben mantenerse en

- buen estado de conservación e higiene. Contar con recipientes con tapa accionada a pedal que facilite la eliminación de residuos.

- Los vestuarios deben contar con percheros, casilleros, gavetas, entre otros, para disponer la ropa de trabajo y de uso personal, de manera que no entren en contacto entre sí.

- Los vestuarios son independientes a los servicios higiénicos, aunque pueden estar comunicados. Debe encontrarse bien iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.

- Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con mensajes instructivos para el uso adecuado, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos según indicaciones del Ministerio de Salud. (MINSA, 2021).

d. Instalaciones para lavado de manos en el ambiente de elaboración

El área de elaboración de alimentos, fórmulas lácteas y fórmulas enterales debe contar con equipos para el lavado y secado de manos; un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable y preferiblemente grifos de agua que no requieren un accionamiento manual, dispensadores de jabón, papel toalla o secador automático con UV para secado de manos junto a cada lavadero.

De ninguna manera se utilizará los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

Se debe contar con un número suficiente de recipientes para desechar el papel toalla utilizado.

Artículo 16. De los Procesos Operacionales de la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria:

16.1 Los procesos realizados en la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria que incluye a las áreas de Fórmulas Lácteas y Fórmulas Enterales, distinguen las siguientes operaciones:

a. Recepción de materias primas e insumos en general
b. Almacenamiento de materias primas e insumos en general.
c. Almacenamiento de equipos y utensilios.

5 Norma Técnica Nº 110 MINSA/DG IEM-V01
6 Norma Técnica Nº 115 MINSA/DG IEM-V01
7 Norma Técnica Nº 119 MINSA/DG IEM-V01

d. Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos
e. Elaboración intermedia o de procesamiento de alimentos cocidos
f. Elaboración de fórmulas enterales y fórmulas lácteas
g. Elaboración final
h. Acondicionamiento para distribución
i. Atención de usuarios autorizados del comedor institucional

Artículo 17. De las Buenas Prácticas de Manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM):

17.1 Generales

a. Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, siguen un flujo ordenado y consecutivo. (Anexo 1).

b. Los manipuladores y los utensilios son exclusivos en cada área operacional, con el propósito de reducir el riesgo de contaminación cruzada.

c. El Servicio o Unidad de Nutrición cuenta con procedimientos escritos de las Buenas Prácticas de Manipulación, a aplicarse en cada una de las operaciones del proceso de elaboración de alimentos, fórmulas enterales y fórmulas lácteas, los cuales están disponibles para la autoridad competente, cuando lo solicite.

d. En el caso de los hospitales que cuentan con cafeterías y ofrezcan el servicio de restaurante, deberán cumplir las normas higiénico sanitarias determinadas por EsSalud y el ente rector MINSA.

17.2 Recepción de materias primas o insumos en general

a. El Servicio o Unidad de Nutrición es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que se adquieran, cuenten con los requisitos de calidad sanitaria y la autorización correspondiente por SENASA, así como con la información requerida en la etiqueta: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.

b. El Servicio o Unidad de Nutrición, debe contar con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupos de alimentos, a fin que el personal responsable del control de calidad en la recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, entre otros, que corresponda), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

c. Se registra la información de los alimentos, sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, que permita realizar los controles y la rastreabilidad, con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda, es proporcionada por los proveedores, como mínimo sobre: procedencia, descripción, composición, características sensoriales, físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias

primas e insumos recibidos. La información debe estar disponible durante las supervisiones que realice el profesional Nutricionista responsable de la vigilancia sanitaria. (Anexo 2).

d. El área de recepción de materias primas e insumos en general, está protegida con techo y cuenta con suficiente iluminación que permite un adecuado control de calidad de los productos.

e. Los vehículos que transportan los alimentos deben ser cerrados, desde los almacenes de los proveedores hasta el servicio de alimentación de las IPRESS, deben ser exclusivos cuando se transportan alimentos, a fin de evitar contaminación cruzada con productos no alimenticios. En ningún caso se debe transportar alimentos con productos tóxicos. Los vehículos deben estar limpios y mantener la cadena de frío para el caso de productos que lo requieran.

f. El personal que participa en las operaciones de carga y descarga de las materias primas e insumos debe portar una indumentaria limpia, cubrir el cabello y tener una adecuada higiene y presentación personal, debe emplear mascarilla descartable y guantes de protección.

17.3 Almacenamiento de materias primas e Insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, cumple con:

a. Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene y poseer barreras de protección o de hermeticidad eficientes.

b. Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere el fraccionamiento, utilizar envases exclusivos para cada alimento, protegidos e identificados con rótulo, que incluya el nombre del producto, la fecha de vencimiento y apertura del mismo, para ser utilizado a la brevedad.

c. Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación de inventario “primero en entrar, primero en salir” (PEPS) o “primero en vencer, primero en salir” (PVPS).

d. Estar dispuestos en orden y debidamente separados, para permitir la circulación de aire y facilitar la inspección e higiene.

e. No tener contacto directo con el piso, paredes o techo.

f. El almacenamiento de frutas y verduras, idealmente en refrigeración (0° a 5°C), debe pasar previamente por una limpieza para proceder a su almacenamiento.

17.4 Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

El almacenamiento de productos no perecibles que no requieren refrigeración, cumple con:

a. El almacén está bien iluminado y ventilado.

b. Temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran, para impedir la

proliferación de moho (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%). (Anexo 3).

c. El acopio o estiba en el almacén es en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidas en buenas condiciones higiénicas y a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.

d. Apilar de manera entrecruzada los sacos, cajas y similares, lo que permite la circulación del aire.

e. Prohibir la presencia de cualquier objeto no relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

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

El almacenamiento de productos perecibles, cumple con:

a. Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados a una temperatura menor de 5° C y los congelados a una temperatura mínima de – 18º C.

b. Los alimentos que se descongelan, no deben ser nuevamente congelados. Separar en porciones antes de congelar, de ser necesario.

c. Los equipos cuentan con dispositivos calibrados para el control de temperatura, que permiten la fácil lectura. Ubicar en lugar visible, verificar periódicamente, llevar un registro del control de las temperaturas. (Anexo 4).

d. Apilar los alimentos de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.

e. Contar con un Programa de Mantenimiento Preventivo, que asegure el adecuado funcionamiento de los equipos de frío.

f. La salida de alimentos de los almacenes al área de producción, es en el siguiente orden: los alimentos no perecibles primero y después los perecibles, asegurando que se mantenga la cadena de frío lo más rigurosamente posible.

17.6 Área de Producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

a. Las operaciones preliminares, como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios del proceso de elaboración, se realizan en superficies lisas, con utensilios limpios, de uso exclusivo para cada actividad, disminuyendo el riesgo de contaminación cruzada.

b. El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa e incluye: recorte, lavado de carnes y vísceras, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.

c. El procesamiento de hortalizas (que no requieren cocción), como lavado, recorte, deshojado, entre otros, se realiza en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, con

utensilios exclusivos, para posteriormente ser transferidos al área de preparación intermedia. Las frutas y verduras son transferidas lavadas y desinfectadas.

d. La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción. La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

17.7 Área de Producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

a. El procesamiento de alimentos cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o de cocción.

b. El tiempo y temperatura de cocción son suficientes para la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.

c. En grandes trozos de aves con hueso, se asegura una temperatura mínima de 74°C en el músculo profundo, en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la Salmonella spp. Así como asegurar que el relleno de las preparaciones alcanza esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerar de inmediato.

d. Debe mantenerse fuera del área de cocción el combustible utilizado, por seguridad y para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

e. Las grasas y aceites utilizados no deben calentarse a más de 180°C y durante su utilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras. Cuando se identifiquen cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros y den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse adecuadamente (evitando su eliminación por el desagüe).

f. Debe llevarse un control del descarte de aceites y grasas utilizados. (Anexo 5)

17.8 Área de Producción:

a. Elaboración de Fórmulas Enterales y Fórmulas Lácteas

- Las Áreas de Fórmulas Enterales y Fórmulas Lácteas, son de uso exclusivo para la elaboración de fórmulas; cada área requiere de un ambiente completamente aséptico, a fin de evitar contaminación cruzada.

- Cada Área cuenta como mínimo con: zona de recepción de insumos, de lavado, desinfección y esterilización, preparación de fórmulas, rotulación y envasado. Cumpliendo con las normas técnicas vigentes. Las zonas de trabajo están bien definidas para evitar contaminación.

- Cada Área deben contar con sistema de aire filtrado especial que garantice que no existan

partículas en suspensión que contaminen las fórmulas, luz ultravioleta (UV), cortinas sanitarias y/o puertas de vidrio.

- Utilizan formatos de control de temperatura, refrigeración, kardex, controles de higiene y limpieza de personal, control y limpieza de ambientes, entre otros necesarios y dispuestos en el presente documento técnico.

- El personal que participa en la manipulación y preparación de fórmulas enterales, lácteas y complementos debe portar una indumentaria limpia, cubrir el cabello y tener una adecuada higiene y presentación personal, cumpliendo con los protocolos de asepsia que requieren estas Áreas y descritas en el presente documento. Además, antes de iniciar la manipulación de los complementos alimentarios para su preparación deberán portar la indumentaria desechable aséptica necesaria para preservación de la asepsia de la preparación enteral o láctea. (Anexo 6).

b. Lactario hospitalario

- El Lactario es de uso exclusivo para la extracción, recolección, fortificación y distribución de leche materna. Requiere de un ambiente completamente aséptico, a fin de evitar todo tipo de contaminación.

- Cuenta como mínimo con áreas definidas de: lavado, extracción, recepción, almacenamiento, rotulación, envasado, limpieza, desinfección y esterilización, para garantizar la inocuidad de la leche materna.

17.9 Área de Producción: Elaboración final

- El área de operaciones, no está contigua al área de elaboración previa de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada. Mantenerse limpia y en buen estado de conservación, al igual que los materiales, equipos y utensilios.

- La separación en porciones, el enfriado y servido de los alimentos, son procesos que requieren de una manipulación bajo higiene rigurosa a fin de prevenir la contaminación cruzada de los alimentos recién cocinados.

- Los manipuladores que laboran en esta área, así como los utensilios empleados son exclusivos del área de elaboración final.

- Los alimentos son distribuidos a los pacientes dentro de los tiempos y temperaturas de bioseguridad (no menor de 60°C), por ningún motivo se distribuirán alimentos retenidos.

17.10 Acondicionamiento para distribución.

a. Acondicionamiento de alimentos en los coches térmicos de distribución

- Los coches transportadores de preparaciones calientes son térmicos o isotérmicos, de cierre hermético, de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no transmiten contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

- Las bandejas armadas se disponen de acuerdo a la indicación dietética en los coches térmicos, evitando cualquier derrame de alimentos de las bandejas superiores hacia las inferiores. - Entre cada proceso de carga y descarga de alimentos, se realizan las operaciones de higiene, conforme al Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio/Unidad de Nutrición.

- Los coches transportadores de distribución de preparaciones frías, también se mantienen en buen estado de conservación e higiene y los alimentos a distribuirse, están protegidos para evitar la contaminación cruzada.

- Los alimentos que requieren ser mantenidos en caliente (+70°C) o frío (refrigeración/congelación) deben mantener dichas condiciones durante el transporte para lo cual el Servicio acondicionará los equipos necesarios.

- El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor a 2 horas, entre la preparación y el consumo, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos toxigénicos.

b. Distribución Centralizada

- Modalidad que comprende el servido de las preparaciones directamente en las bandejas, conforme a los regímenes dietéticos, desde el área de producción hasta el usuario y transportadas en los coches térmicos, apropiados para los mismos.

- Las bandejas son de bordes redondeados, de material resistente a golpes y al lavado y desinfección frecuente, debiendo mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

- El Servicio/Unidad de Nutrición cuenta con los equipos e instalaciones necesarios para el lavado y acondicionado de las bandejas. El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere la aplicación rigurosa de prácticas de higiene, a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

c. Distribución Descentralizada

- Para esta modalidad, se cuenta con unidades de distribución periférica. Los coches con las preparaciones se llevan a cada unidad de distribución, donde se acondicionan las bandejas, de acuerdo a los regímenes dietéticos.

- Las bandejas son de bordes redondeados, de material resistente a golpes, lavado y desinfección frecuente, se mantienen en buen estado de conservación e higiene. En áreas críticas como: emergencia e infectocontagiosos (con vía de infección oral o respiratoria) se utiliza vajilla descartable biodegradable, de ser necesario.

- El armado de las bandejas para la distribución de alimentos, requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene y a fin de evitar la contaminación de los alimentos debe cargarse de inmediato a los coches térmicos de distribución.

- De acuerdo al número de pacientes se deberá asegurar un carro isotérmico con separaciones adecuadas, para uso exclusivo de la unidad de hospitalización.

d. Distribución a pacientes

- La distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes, deben asegurar que su consumo sea de inmediato al servido, a fin de evitar su exposición a una contaminación cruzada.

- El personal responsable del cuidado del paciente, debe asegurar la higiene de las manos y cuando corresponda, de los cubiertos que éste utiliza, previo al consumo de los alimentos, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada.

- En servicio de alimentación centralizada se debe coordinar el uso exclusivo del ascensor para transportar los alimentos, en los horarios indicados de tiempos de alimentación, éstos deben ser desinfectados antes y después de su uso.

e. Distribución de alimentos en zonas con sospecha o diagnóstico de enfermedades infectocontagiosas.

- Para el caso de pacientes con sospecha o diagnosticados con patologías infectocontagiosas con transmisión oral o respiratoria se recomienda el uso de menaje (vajilla, vasos, cubertería) desechable biodegradable debido al alto riesgo de contaminación al desplazar el menaje tradicional.

- Los carros isotérmicos usados en zonas con sospecha o diagnóstico de enfermedades infectocontagiosas deberán estar higienizados previamente, siendo de uso exclusivo a estas zonas.

- En los pacientes sospechosos o con diagnóstico confirmado de enfermedad infectocontagiosas, las dietas serán entregadas por el auxiliar de alimentación o técnico de nutrición al personal auxiliar o técnico de enfermería, quienes finalmente serán las personas encargadas de ingresar a los sectores de aislamiento para entregar los alimentos al paciente.

- El personal auxiliar de nutrición puede ingresar siempre que mantenga las indicaciones de bioseguridad determinadas. De presentarse esta situación, el personal deberá emplear EPP adecuado y los desechará como residuos hospitalarios biocontaminados, en contenedor rojo.

- Luego procederá a realizar lavado de manos de acuerdo con el protocolo. Es importante, antes de ponerse sus elementos de protección y después de retirarlos, se debe desinfectar las manos.

17.11 Atención de usuarios autorizados del comedor institucional.

- Previo al inicio de atención en el comedor debe realizarse la limpieza y desinfección de todas las superficies, menaje y utensilios que serán utilizados para la distribución de alimentos a los comensales.

- El comedor debe contar con buena iluminación, natural o eléctrica, así como ventilación natural o con sistemas mecánicos que aseguren circulación de aire.

- Las mesas deben mantener una distancia de un metro y no deben ser ocupadas por más de 4 comensales.

- Se establecerán horarios de atención para evitar exceso del aforo autorizado.

- Contar con tachos de basura con tapa para eliminar los residuos que se generen durante la atención.

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.

- Los alimentos y preparaciones a ser distribuidas a los comensales deben haber pasado previamente el control de calidad y autorización para su distribución.

- El personal que atenderá a los comensales, se encontrará en perfectas condiciones de higiene y presentación, debiendo seguir las normas de bioseguridad para evitar contaminación de alimentos.

- El personal debe tener un trato amable y respetuoso con los comensales.

- Asegurar que haya una separación mínima entre usuarios y personal a cargo de la distribución. No debe haber contacto físico entre el personal que distribuye y los usuarios o comensales.

- El personal que ingresa al comedor debe encontrarse debidamente uniformado, identificado, y cumplir obligatoriamente con las condiciones y requisitos establecidos para la atención del comedor.

- El personal que hará uso del comedor no puede ingresar con equipos de protección personal descartable (EPP).

- En la zona de ingreso al comedor se tendrá a disposición soluciones desinfectantes.

- El personal que espera turno para ser atendido debe mantener en todo momento la separación necesaria, respetando el distanciamiento social según normativa vigente.

- En el momento que los usuarios finalicen el consumo de alimentos, deberán abandonar las instalaciones del comedor, para facilitar la atención de otros comensales, manteniendo el aforo autorizado.

- Cuando el comensal se retire, todo el servicio (vajilla, cubiertos y cualquier otro elemento usado por el usuario) deberá ser lavado y desinfectado.

- Al finalizar la atención el personal encargado debe limpiar y desinfectar todas las superficies utilizadas para la distribución.

- Los implementos de limpieza, deben ser de uso exclusivo al área de comedor. No se deben utilizar los mismos implementos para todos los ambientes.

Artículo 18. De los Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos:

18.1 Salud del Personal

a. Los manipuladores de alimentos deben tener controles sanitarios de acuerdo a normatividad vigente y presentar la certificación de su buen estado de salud (exámenes médicos). De presentar alguna enfermedad infectocontagiosa, proceso diarreico, respiratorio, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, etc. no podrán laborar y deben recibir atención médica inmediata.

b. El empleador tiene responsabilidad que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos relacionados con las ETAs, así como resultados de exámenes de rayos x, coprocultivo y pruebas serológicas por lo menos cada seis (6) meses.

c. El cumplimiento de los controles sanitarios es de responsabilidad del Director, Jefe de Servicio, o Coordinador de Nutrición del Centro Asistencial. Si el servicio es de terceros, es responsabilidad del representante legal y del administrador de la Empresa garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos.

18.2 Higiene

a. El personal manipulador de alimentos debe mantener una rigurosa higiene personal, cabello limpio y recogido, sin adornos y artículos personales (sortijas, cadenas, pulseras, piercing, celular, llaves, etc.),las uñas cortas, limpias, sin esmaltes y debe realizar el lavado de manos antes de entrar en contacto con los alimentos.

b. No está permitido fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.

c. Evitar maquillaje y los varones evitar el bigote y la barba.

d. La higiene de las manos, se realiza: al iniciar la jornada de trabajo, inmediatamente después de ir a los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados y todas las veces que sea necesario. (Anexo 7).

18.3 Vestimenta

a. La vestimenta para los manipuladores de alimentos es de color blanco y el material de acuerdo a la zona geográfica, comprende: gorro, mascarilla, chaqueta, pantalón, mandil antifluido y calzado antideslizante, apropiado al área en que se desempeña. Utilizarán además en las áreas que se requieran protector naso bucal y guantes descartables.(Anexo 8A).

b. El personal que manipula directamente la cocina, además contará con mangas de tela y lentes protectores, según su función u área designada.

c. En áreas de aislamiento y asépticas contará con vestimenta descartable, según normatividad de bioseguridad vigente.

d. Es responsabilidad del manipulador de alimentos mantener siempre su vestimenta limpia y en buen estado de conservación.

En el caso de los servicios terceros, será el contratista el responsable de proveer a su personal la vestimenta adecuada. Para el control de presentación e higiene del personal aplicar el Anexo 8B.

e. Los operarios de limpieza y desinfección usan vestimenta de color oscuro: gorro, chaqueta, pantalón, mandil y botas altas apropiado al área en que desempeñan sus actividades y diferente a los de la zona de producción de alimentos. Las botas altas serán de color blanco mientras se encuentren dentro del área de producción, y botas altas color negra se usará para la eliminación de residuos biocontaminados de las áreas periféricas al área final.

f. En el vestuario, a la llegada y finalización de la jornada laboral del personal, se ajustarán los turnos de uso para evitar la concentración en el mismo.

g. El manipulador de alimentos y fórmulas debe ingresar a su área de trabajo, correctamente limpio y uniformado, haciendo uso de desinfectante para el calzado y lentes de uso permanente antes de iniciar la actividad laboral y al finalizar el turno de trabajo.

h. El uniforme utilizado durante la jornada laboral debe colocarse en una bolsa y cerrarse; la ropa no debe ser sacudida, deben ser llevada a casa herméticamente guardada en aquellos casos en que la institución no lave los uniformes.

i. Por seguridad del personal manipulador de alimentos y fórmulas, estan prohibidas las salidas fuera del espacio laboral con su vestimenta de trabajo.

j. Los visitantes al área de producción y control de calidad deben cumplir las disposiciones de higiene personal y vestimenta que figuran en esta sección. (material descartable: gorro, mascarilla, mandilón, guantes)

18.4 Capacitación sanitaria

a. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad del empleador. (EsSalud o contratista), en cumplimiento del plan de capacitación continua, en el caso de servicio propio se ejecutará por el Servicio de Nutrición y/o en coordinación con la Oficina de Capacitación de la IPRESS.

b. La capacitación se realiza por lo menos cada seis (06) meses como mínimo y su registro e informe estará disponible para cuando las autoridades lo requieran.

c. El Plan de Capacitación debe incluir como mínimo, temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas y /o formatos de control, entre otros.

d. En el caso de servicios tercerizados, es de su responsabilidad presentar plan de capacitación continua, debiendo coordinar con la jefatura y/o coordinaciones de Nutrición la frecuencia de las mismas y su ejecución.

e. Los manipuladores de alimentos y fórmulas deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.

Artículo 19. Del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

a. Los Servicios y/o Unidades de Nutrición cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se incluyen los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos

b. Para evitar la contaminación cruzada por el tráfico entre el personal que trabaja y comparte las áreas del servicio de alimentación, se tendrá una barrera sanitaria o separación física con delimitación de las zonas con color o señales de seguridad como área limpia o área blanca manteniendo el uso de mascarilla y la distancia de seguridad entre los trabajadores.

c. Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de PHS.

d. Solicitar al área correspondiente el plan de desodorización, desinfestación, desratización.

e. Los implementos de limpieza del almacén deben mantenerse en un lugar exclusivo, limpio y señalizado, según Norma Técnica de Salud.[8]

19.1 Prácticas de limpieza y desinfección

a. Las superficies de trabajo, equipos y utensilios en contacto con alimentos, se limpian y desinfectan tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados, no contaminen los alimentos. Los utensilios y enseres se secan por escurrimiento, al aire o a temperaturas altas (autoclave).

b. Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies y tener buenas propiedades de enjuague, sin dejar residuos. Solo se deben usar productos de limpieza y desinfección permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos y autorizados por el Ministerio de Salud.

c. Cuando los alimentos, líquidos u otros desperdicios accidentalmente caen al piso, éste debe ser limpiado de inmediato, para no generar riesgo de contaminación cruzada o accidente por caída.

d. Para el lavado y desinfección de utensilios usados en los pacientes, se usará como insumo hipoclorito de sodio al 5% (Lejía), la solución en agua es no menos de 200 ppm (equivalente a 0.02%) , en este caso los Servicios y/o Unidades de Nutrición cuentan con los instrumentos para la medición de la concentración de cloro residual (colorímetro para cloro).

8 NTP N° 173 MINSA/2021/DIGESA. "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva".

e. Los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes se limpian y desinfectan minuciosamente y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.

f. Se deben contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas) de importancia en salud pública a fin de minimizar riesgos para la inocuidad de los alimentos.

g. En el caso de servicios propios, en el Área de Producción y Control de Calidad, se deberá considerar la limpieza permanente en los diferentes turnos de trabajo (mañana, tarde, noche) con personal asignado por parte de Ingeniería hospitalaria, sanitaria o quien haga sus veces, dando cumplimiento al Programa de higiene y saneamiento.

19.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

a. Los equipos y utensilios constituyen un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos terminados, por lo que se almacenan en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar la contaminación posterior al lavado y desinfección.

b. Los equipos y utensilios son de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección; no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, son resistentes a la corrosión y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.

c. Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, son de uso exclusivo de dicha área.

d. Todo equipo cuenta con el Manual de Operación, de Mantenimiento y Limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.

e. Los equipos fijos permiten su limpieza adecuada, los desmontables son desarmados para su lavado y desinfección.

f. El lavado y desinfección de los equipos, se realiza manualmente o automáticamente, después de cada uso, con una frecuencia que asegure la adecuada eliminación de residuos y desinfección de los mismos. Una vez lavados y desinfectados, se guardan en un lugar limpio y seco a no menos de 0.20 cm. del piso y protegidos hasta su próximo uso.

g. Los carros isotérmicos usados en las áreas de hospitalización para el manejo de pacientes deberán estar higienizados, siguiendo estrictamente lo dispuesto por el PHS del Servicios y/o Unidades de Nutrición, inmediatamente después de salir de estos servicios, antes de ingresarlo al ascensor, si fuera el caso, para luego parquear en el área correspondiente del centro de producción.

19.3 Disposición de utensilios después de la distribución a pacientes

a. La vajilla, bandejas y otros, utilizados por los pacientes, son lavados y desinfectados siguiendo estrictamente lo dispuesto por el PHS del servicio. De utilizar desinfectantes

comerciales, estos son específicos para uso hospitalario y se siguen estrictamente las recomendaciones del fabricante.

b. El registro de los controles se lleva a cabo de conformidad con el PHS y está a disposición de las supervisiones correspondientes.

19.4 Prevención y control de vectores

a. El Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), contempla el Programa de Prevención y Control de Vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de los Servicios y/o Unidades de Nutrición e impidan su ingreso desde los colectores, cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe. donde se colocan tapas metálicas y trampas en la conexión con la red.

b. Para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas es realizada por personal capacitado de la IPRESS o servicios tercerizados acreditados por la autoridad sanitaria, usando solo productos autorizados por el Ministerio de Salud según normativa vigente, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan.

c. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del Servicio o Unidad de Nutrición.

19.5 Almacenamiento de productos tóxicos

a. Los plaguicidas, desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud y el ambiente (según fichas de seguridad MSDS, las cuales deben ser solicitadas al proveedor en el idioma español, para las pautas y recomendaciones en caso de incidentes o accidentes), estan en sus envases originales debidamente etiquetados con las indicaciones de uso, y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones.

b. Estos productos se almacenan en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos.

c. Los productos tóxicos sólo serán distribuidos por el personal capacitado.

d. En caso de derrames actuar según lo indicado en el procedimiento de actuación y atención ante accidentes por derrames y/o contactos con sustancias químicas aprobado.[9]

19.6 Control para la verificación de la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

a. Los servicios de Nutrición están obligados a cumplir y documentar la aplicación de los Principios Generales de Higiene dispuestos en el presente documento técnico, implementando controles para verificar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación y de los Programa de Higiene y Saneamiento con una frecuencia de por lo menos cada 6 meses.

9. Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 41-GCPS-ESSALU-2019

b. Los análisis microbiológicos y bromatológicos se realizan por lo menos en forma mensual. Los ensayos analíticos, se realizan en los laboratorios institucionales o cualquier laboratorio privado o público, con métodos acreditados por INDECOPI e INACAL. El registro de dichos controles, están a disposición de la autoridad competente.

c. La aplicación de los Programas es supervisada por el Nutricionista de Producción, asignado para el Control de Calidad.

Artículo 20. De la información

a. La información generada en el Servicio o Unidad de Nutrición, en torno a la aplicación y control de los Principios Generales de Higiene, es registrada y ordenada, de tal manera que permita orientar la toma de decisiones, para las mejoras y correcciones sanitarias.

b. El archivo de la información generada en el Servicio o Unidad de Nutrición, en torno a la aplicación y control de los Principios Generales de Higiene tendrá una duración mínima de dos años.

Artículo 21. De las disposiciones en Patologías Infectocontagiosas /emergencias sanitarias

Se dispondrá de precauciones básicas en la atención de todos los pacientes con patologías infectocontagiosas con el objetivo de prevenir la transmisión de la mayoría de los agentes microbianos durante la atención en salud, en particular la transmisión cruzada entre pacientes por las manos del personal o uso de equipos.
Asimismo, se tendrá en cuenta las disposiciones del ente rector de salud nacional para efectos de enfermedades infectocontagiosas y emergencias sanitarias.

Para la atención de los pacientes con enfermedad infectocontagiosa diagnosticada o en proceso de diagnóstico se tendrá las siguientes modalidades de servicio:

21.1 Sin ingreso a la habitación del paciente.

A fin de evitar el ingreso a áreas potencialmente contaminadas, y que el personal de Servicio de Nutrición sea fuente de contaminación, se debe implementar variantes de atención a la habitación de los pacientes, que según su estado y edad comprende:

a. Pacientes que por su estado hace posible que por sus propios medios pueda caminar hasta la mesa dispuesta contigua a la puerta de ingreso de su habitación y trasladarla junto con la bandeja de comida.

b. En pacientes pediátricos será el acompañante adulto quien realizará el traslado de la mesa junto con la bandeja de comida al sector donde comerá.

c. Pacientes que por su estado no pueda por sus propios medios caminar hasta la mesa dispuesta contigua a la puerta de ingreso de su habitación, en este caso el personal de enfermería, es el encargado de trasladar la mesa junto con la bandeja de comida al sector donde comerá el paciente, realizando las coordinaciones sobre el flujo de entrega y recojo.

21.2 Con ingreso a la habitación del paciente.

Sólo ante una necesidad muy fundamentada, de no contar con personal técnico de enfermería que se encuentra asistiendo a los pacientes en el horario de comida. a. El personal que entra a la habitación solo lleva la bandeja ya preparada (utensilios, plato de comida, vaso, etc.).

a.1 Vajilla:

- Se recomienda el uso de menaje (vajilla, vasos, cubertería) descartable debido al alto riesgo de contaminación, cumpliendo las disposiciones específicas dadas por el MINSA para tales circunstancias.
- Si no se dispone de vajilla descartable[10], se debe usar la vajilla existente, la cual recibirá un trato especial en la mecánica de retiro, traslado lavado y desinfectado, respetando las recomendaciones de bioseguridad sobre el uso de Equipo de Protección Personal (EPP), en el presente documento.
- La limpieza y desinfección de vajilla no debe realizarse en el mismo sector de elaboración de alimentos. Si las instalaciones no permiten esto, para no realizar las tareas en simultáneo se debe programar la limpieza y desinfección de vajilla luego de la elaboración y terminar con una limpieza y desinfección general de la cocina.

a.2 Equipamiento de traslado de comida:

Uso del equipo de transporte que se dispone siempre y cuando se conserve las temperaturas según la comida y evite la contaminación cruzada y/o directa. Debe ser de material de fácil limpieza y desinfección, contará con alcohol en gel y/o líquido al 70% con atomizador, con el fin de poder desinfectar las manos y superficies del carro u otros que pueda tocar el personal manipulador.

b. Indumentaria:

El personal cuenta con el equipo de protección (EPP) adecuado a las patologías atendidas y según la normativa nacional dispuesta. En caso de modalidad de ingreso a la habitación se debe colocar los EPP al momento de ingresar a la habitación y descartarse a la salida del mismo, también al momento de retiro, transporte, lavado y desinfección de la vajilla.

Los turnos del personal, llegada y finalización de la jornada laboral se ajustarán para evitar la concentración de personal en el área de vestuario.

Se guardará en cada vestidor transitorio la ropa de calle y se usará desinfectante para el calzado antes del ingreso a las zonas de trabajo; los lentes de medida y uso permanente serán desinfectados antes de iniciar la actividad laboral y al finalizar el turno de trabajo.

El uniforme utilizado durante la jornada laboral debe colocarse en una bolsa y cerrarse; la ropa no debe ser sacudida, deberá ser llevada a casa herméticamente guardada en aquellos casos en que la institución no lave los uniformes.

El uso de EPP es obligatorio según lo dispuesto en el presente documento técnico, teniendo en cuenta el uso de:

10: Ley 30884, ,Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables

b.1 Guantes de uso simple: en situaciones en la que va a estar en contacto con material, equipo o superficies contaminadas, alimentos, preparaciones terminadas entre otros.

- Es fundamental retirar o cambiar los guantes si se va a pasar de una zona contaminada a una limpia.
- Una vez terminado un procedimiento con guantes, y éstos se consideran contaminados, no se debe tocar ninguna superficie ni objetos limpios, ni efectuar acciones con ellos.
- Los guantes deben retirarse siempre antes de salir del área contaminada donde se utilizaron y descartarse en los recipientes indicados.

b.2 Bata descartable:

- Se recomienda utilizar bata descartable a fin de evitar las salpicaduras que se puedan producir en el área contaminada.

b.3 Gorro descartable (cofia):

- Indispensable para prevenir la transmisión de gérmenes patógenos.
- Evitar contaminaciones físicas.

b.4 Botas descartables:

- Son utilizadas para proteger el calzado y pies de los contaminantes en el área a atender.

b.5 Cubrebocas o mascarilla/ Respirador:

- Se usará permanentemente a fin de proteger las mucosas conjuntivales, nasales y orales del personal asistencial de las secreciones o fluidos corporales procedente de pacientes que pudieran o están infectados y según sea el caso se elegirá el tipo de mascarilla de uso hospitalario.
- Toda mascarilla o cubreboca descartable es de un solo uso (personal) y deberá ser cambiada al estar presente la humedad en alguna de las capas.
- Las mascarillas y respiradores deben ser correctamente utilizados por lo que es conveniente capacitar previamente al usuario. (Anexo 11).

b.6 Lentes protectores / protector facial:

- Son mecanismos de barrera contra riesgos biológicos que protege de las salpicaduras de las secreciones o fluidos corporales, y debe utilizarse durante la asistencia a los pacientes de las áreas infectocontagiosas.

c. Del personal:

Debe tener conocimientos de BPM y EPP, y será capacitado según normas vigentes para el caso de las enfermedades infectocontagiosas y/o emergencias sanitarias.

El personal que manipula los alimentos será distinto a quien realiza la desinfección y limpieza de la vajilla.

Por seguridad del personal, deberán estar prohibidas las salidas fuera del espacio laboral, sin la autorización del jefe inmediato, a menos que sea estrictamente necesario.

d. De la disposición de residuos sólidos en casos de emergencias sanitarias se deberá considerar la normativa vigente según sea el caso.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Primera. - La capacitación en BPM es una actividad permanente en la implementación del presente Manual. El proceso de capacitación empieza desde la inducción con el personal de reciente ingreso y se mantiene en los programas de educación continua de las diferentes áreas de los Servicios y Unidades de Nutrición de las IPRESS de EsSalud, propias, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito a nivel nacional.

Segunda. - El Gerente de la Red Asistencial prioriza y apoya las implementación y uso del Manual de BPM de los Servicios y Unidades de Nutrición en el ámbito de su jurisdicción; en todos los niveles de atención de las IPRESS de EsSalud, propias, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito.

Tercera. - Los Servicios y Unidades de Nutrición de la IPRESS de EsSalud, propias, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito a nivel nacional, deben realizar la supervisión interna (Anexo N° 9) y elevar el informe a su jefe inmediato superior, al menos con periodicidad trimestral.

ANEXOS

ANEXO N°1: Flujograma del proceso de elaboración de alimentos

ANEXO N°2: Formato de Registro de información para control y trazabilidad de alimentos

ANEXO N°3: Formato de Registro de Temperatura y Humedad Relativa en Almacén de Víveres Secos

ANEXO N°4: Formato de Control de Temperatura de Refrigerador / Congelador

ANEXO N°5: Formato de Registro de desecho de aceites y grasas utilizadas

ANEXO N°6: 6 A Formato de control sanitario de la producción de Fórmulas Lácteas y Fórmulas Enterales

6.B Formato de registro de control sanitario del manejo de Leche Materna

ANEXO N°7: Técnica y momentos para la Higiene de Manos

ANEXO N°8: 8.A Modelo de Vestimenta

8.B Formato para Control de Presentación e Higiene del Personal

ANEXO N°9: Formato de Supervisión Interna de los Servicios y Unidades de Nutrición

ANEXO N°10: 10.A Técnica de Colocación y Retiro de la Mascarilla Quirúrgica

10.B Técnica de Colocación y Retiro de un Respirador Descartable

ANEXO N°11: 11.A Cuadro para el uso de las Concentraciones de Desinfectantes

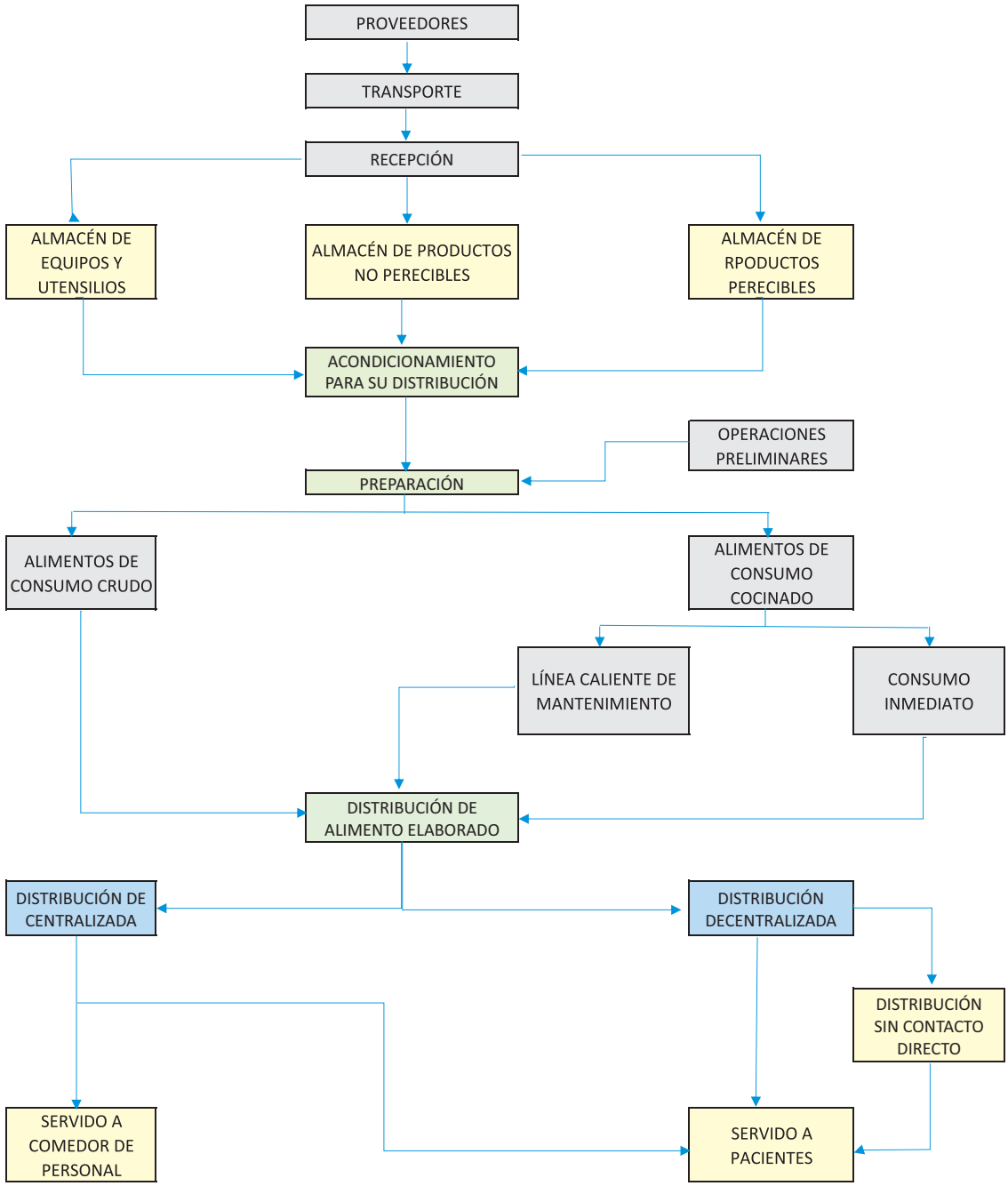
11.B Formato de control de desinfección

11.C Formato de control de cambio de Soluciones Desinfectantes

ANEXO N°12: Decálogo del Manipulador

ANEXO Nº 1

DIAGRAMA DE FLUJO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN



Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

ANEXO Nº 2
REGISTRO DE INFORMACIÓN PARA CONTROL Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

FORMATO DE CONTROL Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

IPRESS:		SERVICIO Y/O NUTRICIÓN:	MOTIVO: ETA ( ) AUDITORIA ( ) OTRO: _____ DETECCIÓN EXTRAÑA EN PRODUCTO ( )
FECHA:			
AREA/UNIDAD:			

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS				ALMACENAMIENTO	CONTROL DE PROCESOS DE ELABORACIóN											TRANSPORTE DE PRODUCTOS		SERVICIO	
		MARCA	PROVEEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	Tº (°C)	EQUIPO DE CONSERVACIÓN °C	DESCONGELACIÓN °C		DESINFECCIÓN	COCCIÓN °C	HORA DE TERMINOS DE PREPARACIÓN	ENFRIAMIENTO		CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS		REGENERACIÓN		HORA ENVASADO	Tº (°C)	HORA INICIO	Tº (°C)
							INICIO	FINAL				HORA FINAL	Tº (°C)	CALIENTES °C	FRIOS °C	HORA	Tº (°C)				
CONCLUSIONES:																					

FRECUENCIA : SUPERVISIONES INOPINADAS POR LO MENOS CADA 15 DIAS
FUENTE: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

_____
NUTRICIONISTA RESPONSABLE

EsSalud

ANEXO N°3

3.A FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA EN ALMACÉN DE VÍVERES SECOS

IPRESS_____ **MES** _____

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN

FECHA	TURNO	HORA	T (°C)	HR (%)	OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	RESPONSABLE	FIRMA
			RANGO	RANGO				
			Max 30°	< 70%				
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
	Mañana							
	Tarde							
	Noche							
EN CASO DE AVERIA DE LOS EQUIPOS COMUNICARSE CON EL TÉCNICO TELÉFONO:								

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

3.B FORMATO DE CONTROL DE HUMEDAD RELATIVA* (HR%) EN LOS AMBIENTES

IPRESS_____ **MES**_____

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN

FECHA	TURNO	HORA	HR (%) RANGO: 50 A 60%	OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	RESPONSABLE
	Mañana					
	Tarde					
	Noche.					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde.					
	Noche.					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde.					
	Noche.					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					
	Mañana					
	Tarde					
	Noche					

*Equipos: (Deshumedecedor/Termohigrometro)	
Nutricionista	**Nutricionista – EMPRESA**
EN CASO DE AVERIA DE LOS EQUIPOS COMUNICARSE CON SOPORTE TÉCNICO- TELÉFONO:	

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

EsSalud

ANEXO N°4

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERADOR / CONGELADOR

IPRESS _____

SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN

Instructivo: Monitorear las temperaturas de las cámaras de conservación de los alimentos.

Cámaras de **Refrigeración: 0º a 5ºC**

Cámaras de **Congelación: debajo a -18ºC**

Si las temperaturas se desvían de las condiciones críticas, anotar las observaciones y acciones correctivas a tomar. Anotar el responsable del almacenamiento.

Mes:	**Cámara:**	**Refrigeración ( ) Congelación ( )**

Monitoreo diario de temperaturas

FECHA	TURNO	HORA	TEMPERATURA (°C)		OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
			Refrig.	Congel.			
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						
	Mañana						
	Tarde						
	Noche						

EN CASO DE AVERIA DE LOS EQUIPOS COMUNICARSE CON SOPORTE TÉCNICO- TELÉFONO:

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

ANEXO N° 5

FORMATO DE REGISTRO DE DESECHO DE ACEITES Y GRASAS UTILIZADAS

IPRESS_____

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN **MES:**_____ **AÑO:**_____

DIA	ACEITE DESCARTADO (Lt)	HORA DE ENTREGA	RESPONSABLE DE ENTREGA (Maestro de Cocina)	RESPONSABLE DE ACOPIO (Personal de Limpieza)	OBSERVACIÓN	SUPERVISADO POR:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
Total de aceite descartado (lt): _____ **Hora de Entrega del aceite descartado:** _____ **Fecha de salida del aceite descartado:** _____				**Firma de Recepción de aceite descartado*:**	**Firma de Nutricionista:**	
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
Total de aceite descartado (lt): _____ **Hora de Entrega del aceite descartado:** _____ **Fecha de salida del aceite descartado:** _____				**Firma de Recepción de aceite descartado*:**	**Firma de Nutricionista:**	

(*) Se recepciona certificado del deshecho del aceite por parte de la empresa recicladora.

Fuente: ELABORACIóN DEL CTN-EsSalud

ANEXO Nº 6

6.A FORMATO DE CONTROL SANITARIO DE LA PRODUCCIÓN DE FÓRMULAS LÁCTEAS / FÓRMULAS ENTERALES

IPRESS_____

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN

UNIDAD /ÁREA: _____ **MES:**_____

	LUNES			MARTES			MIERCOLES			JUEVES			VIERNES			SABADO			DOMINGO		
	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C
1.- Instalaciones y Equipos																					
- Materiales y utensilios limpios y en buen estado																					
- Limpieza de areas de preparacion																					
- Limpieza de area de rotulacion y envasado.																					
- Material y recipiente esterilizado																					
- Canastillas limpias y esteriles																					
- Balanza calibrada																					
- Refrigeradora limpia y operativa																					
2.- Lavaderos:																					
- Se encuentran limpios y operativos :																					
- De Manos																					
- De preparación																					
- De lavado de envases y accesorios																					
- Dispensador de jabón																					
- Dispensador de papel Toalla																					
- Cuenta con instructivo de Lavado Manos																					
3.- Persona cuenta con EPP																					
- Botas																					
- Mascarillas																					
- Chaquetas, pantalón																					
- Guantes																					
- Gorros																					
- Mandilones																					
4.- Almacenamiento de Fórmulas y vasos																					
- Latas limpias y ordenadas																					
- Fecha de uso adecuado																					
- Recipientes, vasos en lugar correcto																					
5.- Hervidor a vapor																					
- Cumple procedimiento establecido																					
6.- Esterilizacion (Autoclave)																					
- Cumple procedimiento establecido																					
- Indicadores Externos																					
-Examen microbiologico (cada 15 d - 30 d)																					
7.- Eliminacion y disposicion de desechos																					
- Cumple con la norma establecida																					
8.- Nutricionista																					

Nota El presente CONTROL, será aplicado antes al inicio de la atención en la Unidad / Área

OBSERVACIONES:_____

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

Firma y Sello Responsable de la Supervisión

6.B FORMATO DE REGISTRO DE CONTROL SANITARIO DEL MANEJO DE LA LECHE MATERNA

IPRESS_____

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN

MES:_____ **DÍA:**

	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
1.- Instalaciones y Equipos																																		
- Limpieza de areas de preparacion																																		
- Limpieza de area de rotulacion y envasado.																																		
- Limpieza de area de almacenamieto.																																		
- Refrigeradoras limpias y operativas																																		
2.- Persona cuenta con EPP																																		
- Botas																																		
- Mascarillas																																		
- Chaquetas																																		
- Guantes																																		
- Gorros																																		
- Mandilones																																		
3.- Área de Lavado																																		
- Se encuentran limpios y operativos :																																		
- Dispensador de papel Toalla																																		
- Dispensador de jabon líquido																																		
- Cuenta con instructivo de Lavado M.																																		
- Lavado correcto de pezoneras																																		
4.- Área de Extración																																		
- Extractoras de leche operativas																																		
- Extractoras de leche y recipientes limpios																																		
- Pezoneras en cantidad suficientes																																		
5.- Área de Fraccionamiento y envasado																																		
- Materiales y utensilios limpios y en buen estado																																		
- Material y recipiente esterilizado																																		
- Canastillas limpias y esteriles																																		
- Formato de control de calidad																																		
6.- Área de Refrigeración																																		
- Control de stock de leche materna																																		
- Formato de control de T°																																		
7.- Área de recepción																																		
- Cumple con la norma establecida para Leche domiciliaria																																		
- Cumple con la norma establecida para Leche de banco																																		
8.- MADRES																																		
- Cabello recogido y cubierto con gorro descartable																																		
- Bata limpia																																		
- Uñas limpias y cortas sin joyas																																		
- Lavado de pechos y manos.																																		
9.- Eliminacion y disposicion de desechos																																		
- Cumple con la norma establecida																																		
10.- Nutricionista																																		

Fuente: ELABORACIóN DEL CTN-EsSalud

_____
Firma y Sello Responsable de la Supervisión

ANEXO N° 7

TÉCNICA Y MOMENTOS PARA LA HIGIENE DE MANOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNO DE LOS FACTORES MÁS IMPORTANTES A LA HORA DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS ES EL LAVADO DE MANOS. LA MEJOR FORMA DE EVITAR ENFERMEDADES ALIMENTARIAS PRODUCIDAS POR LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS ES EL USO DE UNA TÉCNICA ADECUADA DE LAVADO DE MANOS.

¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS?

- ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS
- LUEGO DEL USO DE LOS BAÑOS, DESPUÉS DE TOCAR OBJETOS CONTAMINADOS COMO DINERO, BASURA, PAÑUELOS O RESTOS DE ALIMENTOS, ENTRE OTROS.
- DESPUÉS DE TOCARSE EL CABELLO, NARIZ U OTRAS PARTES DEL CUERPO
- DESPUÉS DE COMER.
- DESPUÉS DE TOCAR ALIMENTOS CRUDOS

PARA EL LAVADO DE LAS MANOS SEGUIR LAS TÉCNICAS DE LAVADO DE MANOS INSTITUCIONAL.

SE DEBERÁ PUBLICAR EN LUGAR VISIBLE LAS INFOGRAFÍAS INSTITUCIONALES CORRESPONDIENTES A LAS TÉCNICAS DE LAVADO DE MANOS.

LAVADO DE MANOS
con jabón antiséptico líquido o en espuma
0
Mójese las manos con agua.
1
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2
Frótese las palmas de las manos entre sí.
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8
Enjuáguese las manos con agua.
9
Séquese con papel toalla desechable.
10
Sírvase del papel toalla para cerrar el grifo.
11
Sus manos son seguras.
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos
Fuente: Extraído de Hand Hygiene Technical Reference Manual Organización Mundial de la Salud, 2009
EsSalud
Trabajando para todos los peruanos
www.essalud.gob.pe

FRICCIÓN DE MANOS
con preparado de base alcohólica
1a
1b
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.
2
Frótese las palmas de las manos entre sí.
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8
Una vez secas, sus manos son seguras.
Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos
Fuente: Extraído de Hand Hygiene Technical Reference Manual Organización Mundial de la Salud, 2009
EsSalud
Trabajando para todos los peruanos
www.essalud.gob.pe

ANEXO N° 8

8.A MODELO DE VESTIMENTA DEL PERSONAL TÉCNICO Y AUXILIAR MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INDUMENTARIA	
PERSONAL TÉCNICO Y AUXILIAR MANIPULADOR DE ALIMENTOS (PERIFÉRICOS-COMEDOR)	-Chaqueta blanca -Pantalón / falda blanca -Gorro blanco -Calzado antideslizante blanco -Mandil blanco
PERSONAL COCINERO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	-Chaqueta blanca cruzada con ribete en el cuello -Pantalón / falda blanca -Pantalón / falda blanca -Gorro blanco -Calzado antideslizante blanco -Mandil blanco -Mangas blancas
PERSONAL TÉCNICO Y AUXILIAR DE COCINA MANIPULADOR DE ALIMENTOS	-Chaqueta blanca -Pantalón / falda blanca -Gorro blanco -Calzado antideslizante blanco (bota blanca caña alta) -Mandil blanco
PERSONAL DE COCINA MANIPULADOR DE DESHECHOS	-Chaqueta ploma -Pantalón plomo -Gorro ploma -Calzado antideslizante negro (bota caña alta)
*Uso de equipo de protección auditiva en las áreas que sea necesario, a fin de contar con medidas de prevención, de mitigación y de control de la contaminación sonora. *Todo el uniforme contará con el logo de la institución o logo de empresa prestadora del servicio	

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

8.B FORMATO PARA CONTROL DE PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

IPRESS ______________________________

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN

ÁREA/UNIDAD: ____________________ **MES :** ______________________________ **TURNO**: MAÑANA (   ) TARDE (   ) NOCHE (   )

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	LUNES									MARTES									MIERCOLES									JUEVES									VIERNES									SABADO									DOMINGO								
		Presentación	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes	**Presentación**	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes	**Presentación**	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes	**Presentación**	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes	**Presentación**	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes	**Presentación**	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes	**Presentación**	Limpieza de Uniforme	Zapatos Limpios	Heridas ausentes	Manos Higienizadas	Uñas cortas y Limpias	Cabello corto /recogido	Barba Ausente	Joyas ausentes
1																																																																
2																																																																
3																																																																
4																																																																
5																																																																
6																																																																
7																																																																
8																																																																
9																																																																
10																																																																
11																																																																
12																																																																
13																																																																
14																																																																
15																																																																
16																																																																
17																																																																
18																																																																
19																																																																
20																																																																

Nota: Durante el proceso aséptico queda prohibido la manipulación de equipos tecnológicos (celulares)

OBSERVACIONES ____

Fuente: ELABORACIóN DEL CTN-EsSalud

....
Vº Bº Supervisor

....
Nutricionista

EsSalud

ANEXO N° 9

FORMATO DE SUPERVISIÓN INTERNA DE SERVICIOS Y UNIDADES DE NUTRICIÓN

IPRESS: _____ **Fecha:**_____

Responsable de la IPRESS:_____

Responsable del Servicio/Unidad de Nutrición **N° de Manipuladores:**

Forma de servicio: Propio ( ) Tercero ( ) _____

ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVA	FIRMA
A. UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA					
1.Ubicado lejos de contaminacion y zonas con malos olores (Mortorio, Laboratorio, lavanderia, Programa de TBC, zonas de acopio de residuos, otros de la misma naturaleza, basura, humus, polvo etc)					
2.La planta fisica dispone de espacios suficientes para realizar todas las operaciones con los alimentos de acuerdo a su carga de producción, sin conecciones con otros ambientes o locales que puedan alterar la inocuidad de los mismos.					
3.Ambientes de uso exclusivo destinados para almacenamiento y prepración de los alimentos					
4. Estructura fisica de material resistente de facil limpieza en buen estado de conservación e higiene.					
5. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados . Cuenta con mallas de protecion.					
7. Existe objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.					
9. Mobiliario de material resistente, liso, en buen estado de conservacion y limpieza					
B. AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS					
10. Ambientes adecuados e implementados al volumen de producción de Alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.					
11. Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.					
12. Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.					
13. Ventilación natural o artificial adecuada a volumen de producción con: ventanas, Extractores operativos y limpios.					
14. Iluminación suficiente para la actividad					
C. INSTALACIONES SANITARIAS Y DE SERVICIOS BASICOS					
15. Abastecimiento de agua de la Red publica SUFICIENTE Y SEGURA					
16. La eliminacion de aguas residuales, cuenta con sistema de evacuación a la red publica, son adecuados, seguros y los puntos de evacuacion estan protegidos y permiten el flujo sin producir aniegos o rebose					
17. Contenedores para la disposición de residuos solidos o biocontaminados, con bolsa interior según normativa, con tapa y en buen estado de mantenimiento, conservacion y limpieza					
18. SS. HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (lavatorios, agua potable, jabón papel toalla y escobilla para uñas), los servicios higiénicos deben estar en número suficiente para el personal y genero.					
19. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales					
D. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)					
20. Lleva registro actualizado de proveedores con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria					
21.Tiene especificaciones técnicas de calidad vigentes, por productos o grupo de productos					
22. Se realiza la fumigación y desratización mensual y/o trimestral, limpieza de trampa quincenal y limpieza de campana semanal. Frecuencia variable a las necesidades.					
23. Ausencia de Insectos, de indicios de roedores y de otros animales.					
24. Vigencia de la documentación referida al personal (carnés de sanidad, vacunación, certificados, fotocheck visible,)					
E. RECEPCION					
25. Alimentos de proveedores autorizados .					
26. Medio de transporte cerrado limpio y exclusivo para alimentos.					
27. Productos frescos con caracteristicas de calidad (organoleptica)					
28. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frio					
29. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado					
30. Control sanitario de alimentos por personal nutricionista asignado al área.					

F. ALMACENAMIENTO					
31. Productos almacenados deben ser en envases tapados y rotulados					
32. Mantiene temperaturas de cámaras de almacenamiento 0-5°C (refrigeración) y menor o igual a -18° C (congelación)					
33. Las materias primas no perecibles insumos y envases son estivados en tarimas, anaqueles o estantes a una distancia minima de 0.20 m de piso, 0.60m de techo y de 0.50 m entre filas de ruma y de las paredes, las cuales estan en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.					
34. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado					
35. Aplica cadena de frio en conservacion de alimentos perecibles					
36. Aplica principio de rotacion de Stock (PEPS primero en entrar , primero en salir)					
G. PREPARACIÓN.					
37. Ambientes de cocina limpia y desinfectada					
38. Agua segura para preparar alimentos (Cloro residual 0.5 ppm)					
39. Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final-servido)					
40. El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria. Para la elaboracion de alimentos (enfriamiento correcto)					
41. Existe riesgo de contaminacion cruzada (por operaciones, utensilios, manipulador,etc)					
42. Aplica cadena de frio en conservacion de alimentos perecibles					
43. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°c					
44. El Procesamiento de alimentos crudos, es con utensilios exclusivos para ello					
45. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo (crudas)					
H. SERVIDO DE ALIMENTOS					
46. Se elimina alimentos preparados expuestos, mayor de 2 horas.					
47. Los utensilios manipulados en la etapa final de elaboración de alimentos, son exclusivos de esta área.					
48. Coche de distribución de preparaciones calientes son termicos o isotermicos,con cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.					
49. El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, y bandejas de distribución deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares deben estar íntegros. uso de vajilla biodegradable de ser el caso.					
50. El mobiliario, manteleria debe estar en buen estado de conservacion e higiene.					
I. TRASPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE COSUMO (de corresponder)					
51. El vehiculo debe ser de uso exclusivo para trasportar alimentos y debe estar higienizado antes de trasportar los alimentos					
52. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza , higiene y desinfeccion de los vehiculos deben contemplarse en el programa de higiene y saniamiento del servicio de alimentacion (constatar con su manual el PHS)					
J. REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
53. Ausencia de signos de advertencia de enfermedad (tos, estornudos) y/ o lesiones cutaneas visibles (heridas). Control y registro del mismo.					
54. Usan Uniforme, mandil,gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio. EPP adecuados para el cumplimiento de las normas de bioseguridad					
55. Aplican principios de higiene en la manipulacion de alimentos					
56. Los manipuladores de alimentos cuentan con carnet sanitario actualizado (2 veces al año) o control medico institucional, certificado de antecedentes penales y policiales					
57. Los manipuladores mantienen higiene personal (manos, uñas cortas, sin joyas, sin esmalte y limpias, sin accesorios personales, etc.) uniforme limpio,ropa protectora (mandil, mascarilla,gorro y guantes)					
58. En el caso de Emergencias Sanitarias, se cuenta con los resultados de los examenes para descarte de enfermedades infectocontagiosas, del personal que labora en las IPRESS.					
59. Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al mes), y cuentan con los registros de capacitacion del personal					

k. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)					
60. Cuentan con Programa de Higiene y Saneamiento actualizado.					
61. Aplican practicas de limpieza y desinfección					
62. Registro actualizado de higienización de ambientes, equipos y utensilios.					
63. Cuenta con Programa de control y prevension de vectores y plagas. Descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad, inteligencia sanitaria o quien haga sus veces. Los insectividas y rodenticidas usados son autorizados por el MINSA					
64. Los productos tóxicos y material de limpieza están adecuadamente envasados y convenientemente rotulados.					
65. Solicitan verificación de la calidad sanitaria del agua con control de cloro residual.					
66. Cuentan con procedimiento de manejo de residuos sólidos en general: frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final.					
67. Cuentan con un Programa de mantenimiento preventivo de equipos menores y mayores.					
68. Equipos y utensilios, en buen estado, mantenimiento e higiene.					
69. Superficies de trabajo lisas limpias en buen estado de mantenimiento					
70. Los elementos utilizados como combustible o su combustion,no originan contaminacion fisica o quimica a las masas de coccion.					
71. El PHS debe considerar la renovacion , mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)					
72. El establecimirento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos , roedores y otras plagas a las areas de elaboración. (ejem: mallas)					
73. Los productos quimicos y biologicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad					
L. CONTROLES PARA VERIFICACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS					
74. Se llevan controles de las concentraciones de desinfectantes autorizados por el MINSA, para los utensilios, menaje, paredes, pisos.					
75. Realizan la verificacion de eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante analisis microbilogico de superficies vivas , equipos, superfices inertes , ambientales y bromatologico: organolepticos, PH, macro y micronutrientes.					
TOTAL GENERAL (Anotar número de Si o No)					
PUNTAJE					

< 50%	**NO ACEPTABLE**	SI (37) NO (38)	**FIRMA DE RESPONSABLE DE SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIóN:**	**FIRMA DE RESPONSABLE DE EVALUACIóN:**
51% a 75%	**REGULAR**	SI (39-56) NO (36-16)		
> 75%	**ACEPTABLE**	SI (57) NO (18)		

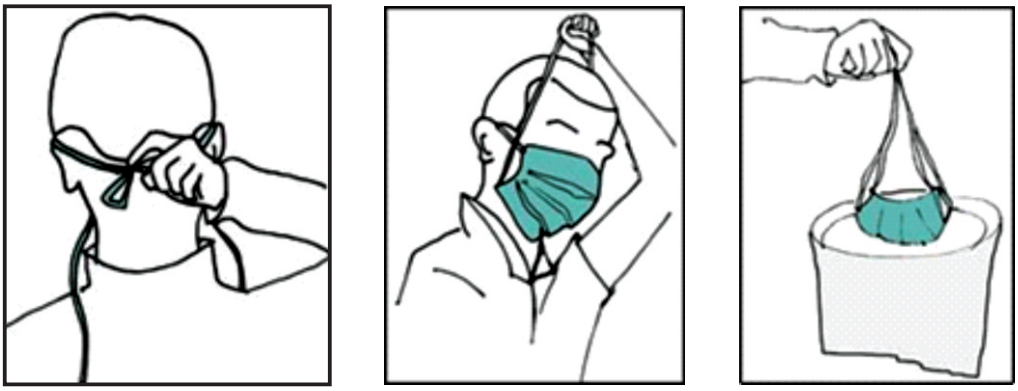
ANEXO N° 10

10.A TÉCNICA DE COLOCACIÓN Y RETIRO DE LA MASCARILLA SIMPLE o PROTECTOR NASOBUCAL

La mascarilla debe cubrir correctamente la boca y la nariz.

1. Asegurar los cordones o las bandas elásticas por detrás de la cabeza, una a la altura de la nuca y la otra en la mitad posterior de la cabeza.
2. Ajustar la banda flexible en el puente de la nariz.
3. Acomodar la mascarilla en la cara y por debajo del mentón.
4. Comprobar que queda bien ajustada.

Para retirarla con seguridad:



La parte delantera exterior de la mascarilla está contaminada, ¡no tocarla!

Para retirarla, sujetar primero la parte de abajo, luego los cordones o banda elástica de arriba y, por último, quitarla y desecharla

*Adaptada de Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Gobierno de España

EsSalud

ANEXO N° 10

10.B TÉCNICA DE COLOCACIÓN Y RETIRO DE UN RESPIRADOR DESCARTABLE

LÁVESE BIEN LAS MANOS ANTES DE PONERSE Y QUITARSE EL RESPIRADOR.

1. Revise si el respirador está en buenas condiciones. Si el respirador parece estar dañado, NO LO USE. Reemplácelo con uno nuevo.
2. Evite que haya vello facial, hebras de cabello, joyas, lentes, prendas de vestir o cualquier otra cosa entre el respirador y su cara o que esté previniendo la colocación adecuada del respirador.
3. Siga las instrucciones que vienen con el respirador.

Colocación del respirador

Coloque el respirador en la palma de su mano con la parte que se coloca sobre la nariz tocando los dedos.

Agarre el respirador en la palma de la mano (con la mano ahuecada), dejando que las bandas caigan sobre la mano. Sostenga el respirador debajo de la barbilla con la parte que se coloca sobre la nariz mirando hacia arriba.

La banda superior (en respiradores de banda única o doble banda) se coloca sobre la cabeza, descansando en el área superior de la parte de atrás de la cabeza. La banda inferior se coloca alrededor del cuello y debajo de las orejas. ¡No cruce las bandas una sobre la otra!

Coloque la punta de los dedos de ambas manos en la parte superior del gancho de metal que cubr la nariz (si tiene gancho). Deslice hacia abajo la punta de los dedos por ambos lados del gancho de metal que cubre la nariz para moldear el área y que tome la forma de la nariz.

Revisión del ajuste

Coloque ambas manos sobre el respirador y aspire un poco de aire para revisar si el respirador se ajusta totalmente a su cara.

Con las manos todavía tapando completamente el respirador, bote el aire por la nariz y la boca. Si siente que el aire se filtra, no hay un ajuste adecuado.

Si el aire se filtra alrededor de la nariz, reajuste la pieza de la nariz según lo indicado. Si el aire se filtra por los lados de la mascarilla, reajuste las bandas a lo largo de la cabeza hasta que obtenga un ajuste adecuado.

Si no puede obtener un ajuste y sello adecuado, pida ayuda o pruébese otro tamaño o modelo.

Para quitarse el respirador

¡NO TOQUE La parte de adelante del respirador! ¡Puede estar contaminada!

Quítese el respirador halando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza sin tocar el respirador y haciendo lo mismo con la banda superior.

Bote el respirador en el recipiente de deshechos ¡LÁVESE LAS MANOS!

Adaptado. CDC/NIOSH

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS RESPIRADORES HOSPITALARIOS

1. Sostener el respirador por la parte externa

2. Introducir el respirador en una bolsa de papel

3. Cerrar la bolsa de papel y guardarlo en un lugar seco hasta próximo uso

Fuente: OIS-HNERM-ESSALUD

ANEXO N°11

11.A CUADRO PARA EL USO DE LAS CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTES

Insumo / Tipo de Desinfectante:	Con Ácido Láctico	Con Amonio cuaternario:	Con Hipoclorito de sodio:			
Alimentos /Empaques/Insumos/ Áreas:	Todo Frutas, Verduras, hierbas, latas, huevos, lácteos, pescado y bifes.	Todo tipo de empaques	Frutas y Verduras	Mesa comensal Mesas y lavaderos de acero inoxidable Trapos, secadores, esponjas	Vajillas Utensilios Vasos Tablas de picar Superficies de mayólica Dispensadores	Tachos Pisos Paredes Inodoro, Urinario Lavamanos
Tiempo de Inmersión :	5 minutos	Mínimo de 5 segundos	Mínimo de 2 minutos	Mínimo de 5 minutos	Mínimo de 5 minutos	Mínimo de 5 minutos
Concentración (*) :	1060 ppm	200 ppm	50 ppm	200 ppm	200 ppm	200 ppm
Dosificación:	8 ml x litro de agua	2 ml x litro de agua	1 ml legia al 5% x litro de agua	50 ml de cloro al 5% en 20 litros de agua	50 ml de cloro al 5% en 20 litros de agua	50 ml de cloro al 5% en 20 litros de agua

(*) A partir de 100 ppm utilizar guantes

Accion Correctiva/Verificación

Acción Correctiva:	Verificación:
1. Aumentar el tiempo de inmersión 2. Aumentar la concentración de desinfectante 3. Disminur la concentración de desinfectante agregando agua a la solución	MÍnimo dos veces, dos productos por vez

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN- EsSalud

11. B FORMATO DE CONTROL DE DESINFECCIÓN

IPRESS____

SERVICIO Y/UNIDAD DE NUTRICIÓN ____

Mes:	**Instrucciones:** Monitorear el procedimiento de lavado y desinfección, Solución de desinfectante, tiempo de desinfección utilizando el cuadro del Anexo 9A. Si los valores se desvían, anotar las observaciones y las acciones correctivas correspondientes y anotar el responsable del proceso. Indicar la conformidad mediante una tira de medición de cloro. Disponer de la jeringa o probeta para garantizar la preparación de la solución.
Año:	

Fecha	LAVADO		DESINFECCIÓN					Turno:		Zona /Área:
	(*)	Lavado Confirmación (√/X)	Volumen de Solución de Desinfectante			Hora de desinfección				
			Litros de agua	ml de desinfectante	Conf. (√/X)	Inicio	Final	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN

Responsable del Área: Firma y sello de Nutricionista

(*) Especificar productos, área, item a desinfectar

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

11.C FORMATO DE CONTROL DE CAMBIO DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

Límites Críticos:	Hipoclorito de sodio	
	Tablas de picar, Trapos de limpieza	200ppm
	Blanqueado de Vajilla	400ppm
	Desinfección Utensilios, cubiertos, vajillas y vasos	200ppm

Amonio cuaternario	
Todas las superficies en contacto con alimentos	200ppm
Todas las superficies sin contacto con alimentos	400ppm

Fecha:	AREA	RECIPIENTE CON:	TIPO DE DESINFECTANTE	Turno Mañana				Turno Tarde			
				Responsable	Hora	Concentración	AC	Responsable	Hora	Concentración	AC

1.Aumentar la concentración del desinfectante
2.Cambiar la solución desinfectante por una nueva.
3.Disminuir la concentración del desinfectante adicionando más agua

Responsable

Fuente: ELABORACIÓN DEL CTN-EsSalud

ANEXO N° 12

DECÁLOGO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

M ANOS LIMPIAS A CADA MOMENTO.

A CTIVIDADES DE LIMPIEZA ESCRUPULOSAS

N O USAR AGENTES TOXICOS CERCA DE LOS ALIMENTOS

I NCREMENTAR MIS CONOCIMIENTOS DE HIGIENE Y SALUD

P ROPAGAR MIS CONOCIMIENTOS EN TODO MOMENTO

U SAR UNIFORME COMPLETO LIMPIO Y PRESENTABLE

L OGRAR QUE MI SERVICIO SEA EL MEJOR, SIEMPRE

A POYAR CAMPAÑAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA

D URANTE EL TRABAJO NO USAR JOYAS NI MAQUILLAJE

O BSERVAR Y APLICAR EL PROCESO FIFO o PEPS. (*)

R ECORDAR Y APLICAR SIEMPRE ESTE DECALOGO.

*FIFO. o PEPS (*) Concepto de FIFO: (First In, First Out): primero en entrar, primero en salir

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de las Unidades y Servicios de Nutrición-2016

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

CODEX STAN. (1989). Codex Stan 171. EEUU: OMS-FAO.

Decreto Supremo N° 007-98, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Decreto Supremo N°0038-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Decreto Supremo N°004-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

FAO. (2020). Codex Alimentarius. EEUU: OMS.

MINSA, D. (2021). NTS N°173. Lima: Ministerio de Salud.

NTS. (2015). Norma Técnica Peruana 201.001. Lima.

Norma Técnica Peruana NTP 900.058-2005 Gestión de residuos Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos.
Ramírez, V. (1991). Tubérculos enteros, Rehidratación rápida. Puno: Integridad.

Resolución Ministerial N.º 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

Resolución Ministerial N.º 749-2012 /MINSA, que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en los establecimientos de salud”

Resolución Ministerial N.º 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.

Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación.

Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE, Protocolo sanitario de operación ante el COVID 19 para restaurante y servicios afines en la modalidad de atención en salón

Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

Resolución N° 274-GG-ESSALUD-2001, que aprueba la Directiva N.º 011-GG-ESSALUD-2001-Normas para el manejo de Alimentos en los Servicios Hospitalarios.

Silva Jaimes, M. y Meneses Taboada, V. (2018). Manual de BPM - HACCP para el servicio seguro en restaurantes y servicios afines. Lima, Perú: Centro de Formación Continua en Calidad e Inocuidad Alimentaria.

EsSalud

Perú saludable

www.**essalud**.gob.pe