



DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA RED DE SALUD HUAURA OYON Y SBS HOSPITAL REGIONAL DE HUACHO



PLAN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA COCINA CENTRAL COCINAS PERIFERICAS Y CAFETINES DEL HOSPITAL REGIONAL DE HUACHO



AÑO 2021

PLAN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA COCINA CENTRAL COCINAS PERIFERICAS Y CAFETINES DEL HOSPITAL REGIONAL DE HUACHO

I. INTRODUCCIÓN

El Hospital Regional de Huacho fue fundado el 02 de octubre de 1970, y creado como Centro Base, se convirtió en Hospital de Apoyo y luego a partir de 1990 es considerado Hospital Regional. Su estructura horizontal, cuenta con 04 pisos, la primera planta está diseñada para los Servicios de Consulta Externa y las Unidades Administrativas, en el segundo piso se encuentran los Departamentos de Pediatría y Medicina, en el tercero la Sala de Partos y Neonatología con sus servicios de Cuidados Intensivos, el cuarto el Departamentos de Cirugía y las Salas de Operaciones en número de tres, asimismo la Unidad de Hemodiálisis.

El Hospital tiene por visión ser la Red de salud y Hospital acreditados, calificados y potenciados para categorizar a un mayor nivel de atención; líderes de modernidad y eficiencia en la atención de salud, reconocidos a nivel local y regional; con adecuada capacidad resolutive y con recursos humanos capacitados según perfil epidemiológico que cumplen con los lineamientos de salud y garantizan mayor accesibilidad a la población de menores recursos.

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Huacho tiene por finalidad contribuir en el tratamiento para la Prevención, Recuperación y Rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional de los pacientes. Asimismo, los cafetines de nuestra Institución tienen la responsabilidad de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos brindados a los comensales.

Tanto el Departamento de Nutrición y Dietética, como también los cafetines de la institución tienen la responsabilidad de garantizar a los consumidores alimentos inocuos, de calidad y nutritivos.

La inocuidad de los alimentos es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. Para garantizar su inocuidad es necesario realizar un control de los alimentos.



Los Principios Generales de Codex de Higiene de los Alimentos ofrecen bases sólidas para garantizar un control eficaz de los alimentos y de su higiene, los cuales abarcan toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor.

Con la finalidad de garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos es recomendable la aplicación del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control "PLAN HACCP"

Por lo indicado se ha elaborado el Plan para la vigilancia y control de cocina central, cocinas periféricas y cafetines en nuestra institución

II. BASE LEGAL

- 2.1. Ley N° 26842 "Ley General de Salud".
- 2.2. Ley N° 27657 "Ley del Ministerio de Salud".
- 2.3. NTS N° 098 MINSA/DIGESA "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimiento de Salud"
- 2.4. Norma Técnica Sanitaria N° 142 -MINSA/2018/DIGESA - Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- 2.5. Decreto legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 2.6. Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud
- 2.7. RD.0047-79-SA/DS Norma y Procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Conservación, Preparación y Servido de los Alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud.
- 2.8. DS.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 2.9. DS. 038-2014-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo 007-98-SA y sus modificatorias.
- 2.10. DS. 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- 2.11. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos
- 2.12. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 2.13. Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- 2.14. Decreto Supremo N° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.



- 2.15. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- 2.16. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- 2.17. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprobó la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V. 01 “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”
- 2.18. Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA que aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V. 01 “Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano”.

III. JUSTIFICACION

El presente plan de Vigilancia y Control de Cocina Central, Cocinas Periféricas y Cafetines del Hospital General de Huacho se realiza para proteger la salud de los pacientes y el personal de nuestra institución que consume alimentos preparados.

IV. OBJETIVO

4.1. GENERALES

- Establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan los alimentos y proveen alimentos para consumo de sus pacientes y su personal.

4.2. ESPECÍFICOS

- Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad y manipulación de los alimentos.
- Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores.
- Garantizar la calidad y composición de los alimentos e insumos en el proceso.

V. AMBITO DE APLICACIÓN

El Presente Plan de Vigilancia y Control es de aplicación a:

Cocina Central

- Lactario
- Comedor de trabajadores
- Almacenes

Cocinas Periféricas:

- Medicina - Pediatría,
- Ginecología - Obstetricia
- Cirugía.

Cafetines:

- Facultad de Medicina
- Sindicato de Enfermería
- Cuerpo Medico

VI. RESULTADOS ESPERADOS

Mediante la vigilancia y el control de la cocina central, periférica y cafetines queremos mejorar:

- 6.1. Las buenas prácticas de manipulación de los alimentos
- 6.2. La Limpieza y desinfección de los ambientes y menajería donde se realizan las
- 6.3. Preparaciones de alimentos.
- 6.4. La desinfección de frutas y verduras.
- 6.5. Buen Manejo de los residuos sólidos.
- 6.6. Utilización adecuada de su uniforme de trabajo (ropa clara, tapaboca, gorro, botas y guantes).

VII. PROCEDIMIENTO

El Plan de Vigilancia y Supervisión en materia de control en la práctica de Higiene Sanitaria, se efectuará durante todo el año 2021, la supervisión será realizada por el personal capacitado del Área de Salud Ambiental.

La Evaluación de la Cocina Central y Periféricas se realizará 2 veces al mes y Los Cafetines se realizarán 1 vez al mes (están en función a su apertura).

La técnica de supervisión será la Observación directa, el entorno, áreas de desarrollo y expendio en la ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de su constancia de salud, registrando los hallazgos en las listas de chequeo de supervisión. Los instrumentos a emplearse serán aplicando la NTS N° 098 MINSA/DIGESA con su ficha técnica: "Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud" junto con la ficha del cronograma y los objetivos específicos de supervisión y control.

Realizando la consolidación de fichas aplicadas y procesamiento de la información, evaluar los resultados y generar el informe respectivo según los hallazgos.



VIII. EQUIPO RESPONSABLE

M.V. Aline Arcadia Loarte Barrueto

Ing. María del Rosario Grados Olivera

Equipo Técnico de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

Responsable del consolidado de información y realización de los informes.

Equipo Técnico de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

Responsable de la vigilancia sanitaria

IX. ACTIVIDADES Y TAREAS

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS EN CALIDAD Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- Verificar que cuenten con certificado de salud de los manipuladores de alimentos.
- Incentivar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula alimentos.
- Motivar y desarrollar en el personal el conocimiento, la autoevaluación, superación y mejora de su desempeño.
- Identificar necesidades de asistencia técnica y capacitación

INSPECCIÓN DE AMBIENTES

- Supervisión y Vigilancia de cocina central y lactario
- Supervisión de Comedor de Trabajadores.
- Supervisión de sus diferentes Almacenes.
- Supervisión y Vigilancia de cocina Periférica de Medicina - Pediatría
- Supervisión y Vigilancia de cocina Periférica de Ginecología – Obstetricia
- Supervisión y Vigilancia de cocina Periférica de Cirugía
- Cafetín de Facultad de Medicina
- Cafetín de Sindicato de Enfermeras
- Cafetín de Cuerpo Medico

GARANTIZAR LA CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS E INSUMOS EN EL PROCESO, ELABORACIÓN Y CONSUMO FINAL.

- Toma de muestras y análisis de alimentos preparados y sin preparar.
- Toma de muestra y análisis microbiológico de agua para uso y preparación de alimentos.
- Toma de muestras y análisis microbiológicos de muestras ambientales de Superficies Vivas e Inertes.
- Toma de muestras y análisis microbiológicos de jabones y desinfectantes.



X. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES AÑO 2021

Cocina Central

Mes	Día	Ambientes
Enero	21	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Febrero	18	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Marzo	18	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Abril	15	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Mayo	13	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Junio	17	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Julio	15	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Agosto	19	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Setiembre	16	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Octubre	14	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Noviembre	18	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.
Diciembre	16	Cocina Central, Lactario, Comedor de Trabajadores y Almacenes.





Cocinas Periféricas

Mes	Día	Ambientes
Enero	20	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Febrero	10	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Marzo	10	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Abril	14	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Mayo	12	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Junio	16	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Julio	14	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Agosto	18	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Setiembre	15	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Octubre	13	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Noviembre	17	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.
Diciembre	15	Cocina Periférica de Medicina - Pediatría, Cocina Periférica de Ginecología - Obstetricia y Cocina Periférica de Cirugía.





Cafetines (actividades están sujetas a su funcionamiento)

Mes	Día	Ambientes
Enero	13	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Febrero	17	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Marzo	17	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Abril	14	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Mayo	12	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Junio	16	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Julio	14	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Agosto	18	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Setiembre	8	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Octubre	13	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Noviembre	10	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina
Diciembre	9	Cuerpo Médico, Sindicato de Enfermeras y Facultad de Medicina



XI. RECURSOS

Logístico:

Insumos	Descripción	Cantidad (unidad)	Costo Unitario	Costo Total
Material de Vidrio	Tubos Durham	100	S/.0.50	S/.50
	Frasco de Tapa Rosca de 250 ml	25	S/.30	S/.750
	Frasco de Tapa Rosca de 100 ml	25	S/.25	S/.625
	Placas Petri	100	S/.3.00	S/.300
	Tubos de Ensayo de vidrio	100	S/.2.50	S/.250
Materia para Muestreo de Alimentos	Bolsas Stomacher con Cierre Hermetico x 1 kg	150	S/.0.36	S/.54
	Gorros Descartables x 100 und	10	S/.13.50	S/.135
	Mascarillas Descartables	50	S/.7.00	S/.350
	Guantes Esteriles	50	S/.45	S/.2.250
	Hisopo de Algodón con mango de madera x 100 und	10	S/.3.00	S/.30
Medios de Cultivo	Caldo Lauril Sulfato x 500 gr	1	S/.212	S/.212
	Caldo verde Brillante Bilis x 500 gr	1	S/.550	S/.550
	Caldo EC x 500 gr	1	S/.615	S/.615
	Agar Plate Count x 500 gr	1	S/.286	S/.286
	Caldo Rappaport x 500 gr	1	S/.350	S/.350
	Caldo Selenito Cistina x 500 gr	1	S/.440	S/.440
	Agar XLD x 500 gr	1	S/.420	S/.420
	Agar SS x 500 gr	1	S/.190	S/.190
	Agar Citrato Agar Lia x 500 gr	1	S/.315	S/.315
	Agar TSI x 500 gr	1	S/.178	S/.178
	Caldo Nutritivo x 500 gr	1	S/.175	S/.175
	Agar Sabouraud x 500 gr	1	S/.195	S/.195
	Agar Mackonkey x 500 gr	1	S/.188	S/.188
	Agar Azida x 500 gr	1	S/.210	S/.210
	Agar Trypticase de Soya x 500 gr	1	S/.195	S/.195
	Caldo Peptona x 500 gr	1	S/.183	S/.183
	Caldo Peptonada Salina x 500 gr	1	S/.183	S/.183
	Agua destilada x 20 lt	12	S/.100	S/.1.200
	Detergente Neutro x 2.5 lt	12	S/.188	S/.2.256
			Total	S/. 12 135



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
DIRECCION REGIONAL DE SALUD

FICHA DE EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION EN HOSPITALES Y SERVICIOS AFINES

Red de Salud.....Nombre de la Institución

Director de la Institución Responsable del Servicio

Dirección.....Provincia.....

Tipo de Servicio de Alimentación Propio.....Nombre del Concesionario.....

Preparación de Alimentos en la Institución.....Dirección del local de Preparación.....

I- UBICACIÓN, ESTRUCTURA FISICA, EXCLUSIVIDAD Y DESINFECCION DEL LOCAL	Puntos	Visita	Observaciones
1 Se encuentra alejado de toda fuente de contaminación como basurales, cementerios, plagas, polvo, malos olores.	Si = 2		
2 Material de construcción del servicio de concreto	Si = 2		
3 Es de uso exclusivo para la actividad que se realiza (con alimentos)	Si = 4		
4 Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias y colores claros	Si = 2		
5 Pisos, ventanas (mallas), paredes y techos en buen estado de conservación y limpieza	Si = 4		
6 Puertas limpias y lisas sin relieve ni fisuras que permitan acumulación de suciedad y bacterias	Si = 2		
TOTAL	16		

II- AGUA, DESAGUE E INSTALACIONES SANITARIAS			
7 Se abastecen con agua de la red pública y potable en todo momento	Si = 4		
8 Se evacuan las aguas residuales a la red publica	Si = 4		
9 Tuberías de vapor u otros no constituyen riesgo de contaminación	Si = 4		
10 Caños, lavaderos y mesas de trabajo en buen estado e higiénicos	Si = 4		
TOTAL	16		

III- SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS			
11 SSHH y vestuario están separados unos de otros, además de estar ventilados, limpios y operativos	Si = 4		
12 En ambos casos deben estar separados los ambientes para hombres y para mujeres	Si = 4		
13 Cuentan con número de sanitarios de acuerdo a la cantidad de consumidores según R.M. N°363-2005/MINSA	Si = 4		
14 Los lavaderos de manos cuentan con jabón líquido, papel toalla o secador automático y un desinfectante	Si = 4		
15 Los tachos de basura cuentan con tapas, con bolsas sanitarias en su interior y además están limpios	Si = 4		
TOTAL	20		

IV- ADQUISICION Y RECEPCION			
16 Existe un registro de proveedores y estos son autorizados	Si = 2		





17 Los vehículos se encuentran limpios, protegidos y son de uso exclusivo para el transporte de alimentos	Si = 4		
18 El transporte de alimentos perecibles se realiza manteniendo la cadena de frío	Si = 4		
19 El área de recepción de alimentos está bien iluminado, limpio y ventilado	Si = 2		
20 Los productos envasados cumplen con la norma del rotulado (art 117 D.S 007.98/SA)	Si = 4		
21 Se reciben productos frescos que cumplen con las características de calidad	Si = 4		
22 Los utensilios donde se reciben los alimentos se encuentran limpios y operativos (jabas, balanzas, etc.).	Si = 2		
23 La inspección sanitaria de los alimentos es realizada por el personal capacitado y bajo supervisión	Si = 4		
TOTAL	26		

V- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES			
24 El ambiente es limpio, seco, ventilado e iluminado	Si = 4		
25 Cumplen con las distancias de almacenaje al piso (20cm), hacia el techo (60cm) y entre rumbos y a la pared (50cm)	Si = 4		
Las cajas, sacos y bolsas se encuentran íntegros y se colocan uno sobre otro en forma entrecruzada	Si = 2		
27 Se aplica el sistema de rotación de stock PEPS(primero en entrar, primero en salir)	Si = 4		
28 Los alimentos enlatados no presentan óxido, hinchamiento ni abolladura	Si = 4		
29 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	Si = 4		
TOTAL	22		

VI- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECIBLES			
30 Cámaras frigoríficas limpias (puertas, pisos, paredes y techo), y además ordenadas	Si = 4		
31 Cámaras frigoríficas con termómetro operativo y se lleva un registro de la temperatura de forma periódica	Si = 2		
32 No se conservan postres preparados (gelatina, flan u otros), junto con los alimentos perecibles	Si = 2		
33 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	Si = 2		
TOTAL	10		



VII- COCINA CENTRAL			
34 Ambiente limpio, bien iluminado, ventilado y desinfectado	Si = 2		
35 Se utiliza Agua segura y además se controla el nivel de cloro residual (0.5ppm) periódicamente	Si = 2		
36 Existe un flujo adecuado (lineal o en U) durante la preparación de alimentos	Si = 2		
37 Tablas de picar y cucharones son de material sanitario (no madera) y están bien conservados e higiénicos	Si = 2		
38 Equipos y utensilios limpios en buen estado de conservación, operativos y fáciles de higienizar	Si = 2		
39 El lavadero de manos está operativo y cuenta con agua potable, jabón líquido y papel toalla	Si = 2		
40 Tachos de basura con su tapa y bolsa sanitaria interna y además ubicados adecuadamente	Si = 2		
41 Se lavan y desinfectan las frutas y verduras que se emplean para preparaciones crudas	Si = 2		
42 Se cumple el principio de "Preparaciones Calientes. bien calientes" (mayor a 75°C)	Si = 2		
43 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	Si = 2		
TOTAL	36		



VIII- COCINA DE DIETAS ESPECIALES			
44 Ambiente limpio, bien iluminado, ventilado y desinfectado	Si = 4		
45 Existe flujo adecuado durante la preparación y no existe riesgo de contaminación cruzada	Si = 4		
46 Equipos y utensilios limpios, en buen estado de conservación, operativos y fáciles de higienizar	Si = 4		
47 El lavadero de manos está operativo y cuenta con agua potable, jabón líquido y papel toalla	Si = 2		
48 Tachos de basura con su tapa y bolsa sanitaria interna y además ubicados adecuadamente	Si = 2		
49 Se lavan y desinfectan las frutas y verduras que se emplean para preparar dietas especiales	Si = 2		
50 Tablas de picar y cucharones son de material sanitario (no madera), y están bien conservados e higiénicos	Si = 4		
51 Se cumple el principio "Preparaciones Calientes, bien calientes (mayor a 75°C). y "Preparaciones frías, (< a 5°C)	Si = 4		
52 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	Si = 4		
TOTAL	30		

IX- AREA DE FORMULAS LACTEAS			
52 Ambiente limpio, bien iluminado, ventilado y desinfectado	Si = 4		
53 Existe flujo adecuado durante la preparación y no existe riesgo de contaminación cruzada	Si = 4		
54 Equipos y utensilios limpios en buen estado de conservación, operativos y fáciles de higienizar	Si = 4		
55 Biberones, tetinas u otros empleados en el servido de fórmulas lácteas, se lavan y desinfectan adecuadamente	Si = 4		
56 Los insumos de preparación de fórmulas lácteas se encuentran en buen estado de almacenaje y cumplen con rotulado	Si = 4		
57 Las fórmulas lácteas preparadas se encuentran en buen estado de conservación (temperatura e higiene)	Si = 4		
58 El lavadero de manos está operativo y cuenta con agua potable, jabón líquido y papel toalla	Si = 4		
59 Tachos de basura con su tapa y bolsa sanitaria interna, y además adecuadamente	Si = 4		
60 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	Si = 4		
TOTAL	36		

X- TRANSPORTE DE PREPARACIONES (DIETAS) A PISOS			
61 Las preparaciones (dietas), se colocan en recipientes adecuados, higiénicos y protegidos antes de ser transportadas	Si = 4		
62 Las preparaciones se transportan a los pisos en adecuadas condiciones de higiene y a temperatura segura	Si = 4		
TOTAL	8		



XI- SERVIDO DE PREPARACIONES EN PISOS			
63 Ambiente limpio, bien iluminado, ventilado y desinfectado	Si = 4		
64 Durante el servido de las preparaciones no existe riesgo de contaminación cruzada	Si = 4		
65 Las charolas y utensilios limpios, en buen estado de conservación, operativos y fáciles de higienizar	Si = 4		
66 El lavadero de manos está operativo y cuenta con agua potable, jabón líquido y papel toalla	Si = 4		
67 En el servido de las preparaciones no participan personas ajenas al servicio personal de limpieza u otros).	Si = 4		
	Si = 4		

68 Tachos de basura con su tapa y bolsa sanitarias interna, y además ubicados adecuadamente			
69 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	Si = 4		
TOTAL	28		

XII- DE LOS MANIPULADORES				
70 Tienen carnet sanitario y está vigente	Si = 4			
71 Manipuladores no presentan signos de enfermedades (heridas, tos, estornudos) y el control es diario (revisar registro)	Si = 4			
72 Manipuladores con uniforme limpio, mascarilla naso bucal y malla elástica que sujete todo el cabello	Si = 4			
73 Manos limpias, sin joyas (relojes, anillos, pulseras, etc.). uñas cortas, limpias y sin esmalte	Si = 4			
74 Reciben capacitaciones en higiene de alimentos y BPM (dos veces al año)	Si = 4			
TOTAL	20			

[illegible]

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del año 201.....en la ciudad de.....el personal de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental – UESA del.....efectuó una inspección ubicada (a) en.....localidad de.....distrito de.....provincia de.....departamento de.....a fin de verificar las condiciones de.....participo(arón) como representante de la.....(los)

Sr(s).....
....., en calidad de
....., respectivamente, y por la UESA – SBS HUAURA –OYON el(los)
Sr(s).....

Se verifico lo siguiente:

(Si la información extensa anexar hojas en blanco membretadas)

Siendo las....horas del día.... de..... del 20..., se da por terminada la inspección firmado la presente acta por duplicado.





XII. JUSTIFICACIÓN

XIII. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro del Hospital Regional de Huacho.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Inspeccionar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos del personal responsable.
- Inspeccionar la infraestructura y las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes donde se preparan los alimentos.
- Evaluar la inocuidad de los alimentos

XIV. BASE LEGAL

- 2.1. Ley N° 26842 "Ley General de Salud"

