MINISTERIO DE SALUD

No. 449-2012/MINSA

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Ministerial

Lima, 13 de Setiembre del 2012

Visto el Expediente N° 12-008429-001, que contiene el Informe N°003756-2012/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental;

CONSIDERANDO:

M. SAAVEDRA

Que, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señala **que la** protección de la salud es **de interés público** y por tanto es responsabilidad del Estado **regularla**, vigilarla y promoverla;

J. DEL CARMEN

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062, establece en su artículo 15° que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General **de Salud** Ambiental, es la Autoridad de Salud de nivel nacional con competencia técnico **normativa** y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, el establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;

D. CESPEDES M.

Que, mediante Resolución Ministerial N° 308-2012/MINSA del 19 de abril de 2012 se dispuso **la prepublicación** en el portal de internet del Ministerio de Salud, del proyecto "Norma **Sanitaria** para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", elaborado **por** la Dirección General de Salud Ambiental, con la finalidad de recibir sugerencias **y** comentarios de las entidades públicas, privadas y de la ciudadanía en general;

Que, en el marco de las competencias técnico normativas establecidas en el artículo **48°** del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado **por** Decreto Supremo N° 023-2005-SA, la Dirección General de Salud Ambiental ha evaluado los aportes y las opiniones recibidas, remitiendo para su aprobación la "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", la que tiene como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental;

M. De Habich

Con la visación de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental, el Director General (e) de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud; y,

De conformidad con lo dispuesto en el literal l) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- La Dirección General de Salud Ambiental, las Direcciones de Salud y las Direcciones Regionales de Salud o las que hagan sus veces, son las responsables de la difusión y supervisión de la aplicación de la Norma Sanitaria aprobada por la presente resolución.

M. SAAVEDRA

Artículo 3°.- Encargar a la Oficina General de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal de internet del Ministerio de Salud, en la dirección: http://www.minsa.gob.pe/transparencia/dge_normas.asp.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MIDORI DE HABICH ROSPIGLIOSI
Ministra de Salud

D. CESPEDES M.

J. DEL CARMEN

NTS N°098-MINSA/DIGESA – V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

1. FINALIDAD

Proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos.

2. OBJETIVO

Establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezcan al propio establecimiento o sean servicios de terceros.

La presente NTS no aplica a los servicios en la modalidad de restaurantes y similares que funcionan dentro de los establecimientos de salud, los cuales se sujetan a la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.

4. BASE LEGAL Y TÉCNICA

4.1. Base legal

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

4.2. Base técnica

- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del *Codex Alimentarius*. Higiene de los Alimentos. Textos Básicos. 3ª edición FAO/OMS 2003.
- Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39-1993

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Definiciones Operativas

Para fines de la presente norma sanitaria se aplican las siguientes definiciones:

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. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

Autoridad de Salud o Autoridad Sanitaria: Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional y a través de las Direcciones de Salud en el ámbito de los distritos de Lima; el Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud (DIRESA) o la que haga sus veces en el nivel regional.

Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).

***Codex Alimentarius*:** El *Codex Alimentarius* es una colección de normas alimentarias y textos afines tales como códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objeto de su publicación es que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional. La Comisión del *Codex Alimentarius* fue creada en 1963 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), para desarrollar esta colección de normas alimentarias y textos afines bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.

Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

M. SAAVEDRA

Establecimiento de salud: Son aquellos que realizan, en régimen ambulatorio o de internamiento, atención de salud con fines de prevención, promoción, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, dirigidas a mantener o restablecer el estado de salud de las personas. Comprende a los establecimientos de salud del Ministerio de Salud, EsSalud, Sanidades de las Fuerzas Armadas, Sanidad de la Policía Nacional del Perú, Gobiernos Regionales, Gobiemos Locales, y otros establecimientos de salud públicos y privados.

Inocuidad de los alimentos: 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.

Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

M. BAILETTI

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 BPM y de los PHS.

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de BPM.

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Rastreabilidad/rastreo de los productos: Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución. *(Codex Alimentarius CAC/GL 60-2006)*

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

M. SAAVEDRA

Servicios de alimentación: Son todos aquellos que elaboran y/o distribuyen alimentos elaborados culinariamente destinados al consumo de los usuarios de establecimientos de salud. Sea que éstos pertenezcan al propio establecimiento de salud o presten servicio de tercera parte.

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de alimentos en protección de la salud de los consumidores.

M. BAILETTI

5.2. De los Principios Generales de Higiene

Los servicios de alimentación para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que comprenden:

- Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.
- Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.

Los servicios de alimentación están obligados a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en la presente norma sanitaria, y realizar controles para su verificación. La aplicación de los programas serán supervisados por la autoridad sanitaria competente en la inspección sanitaria que realice.

5.3. Funcionamiento de los servicios de alimentos

Los establecimientos de salud que precisen contar con servicios de alimentación de terceros y servicios tipo restaurantes o similares, deberán exigir que éstos cuenten con una certificación sanitaria de la autoridad sanitaria competente, que garantice el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene.

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. Requisitos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos

Los alimentos elaborados culinariamente, así como los alimentos que intervienen como ingredientes o insumos en su elaboración, deben cumplir los criterios microbiológicos establecidos en la *Norma Técnica de Salud "NTS Nº 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"* aprobada mediante Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, o la que haga sus veces.

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento

6.2.1. Ubicación y estructura física

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe estar alejado y protegido de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

La estructura física en general, debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos. Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, y que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.

El establecimiento debe contar con barreras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y/o silvestres en general.

No se mantendrán materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos.

6.2.2 Ambientes

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos.

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

- Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros para facilitar su lavado y secado.
- Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

- Techos que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación deberán estar construidas de forma que impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- Puertas de superficie lisa e impermeables, deben permanecer en buen estado de conservación y mantenerse cerradas en el área de producción.
- Pasadizos que permita el tránsito fluido del personal y de equipos.
- Sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad en todos los ambientes donde sea necesario.
- Instalaciones eléctricas formales, con protección y seguras.
- Iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, deben protegerse para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo y se indicarán en el programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) utilizando el lux (lx) como unidad de iluminancia, siendo los niveles mínimos de 540 lx en zonas donde se realice un examen detallado del producto, de 220 lx en salas de producción y de 110 lx en otras zonas.
- Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.

M. SAAVEDRA

6.2.3 Instalaciones de servicios básicos

6.2.3.1. Abastecimiento de agua

El abastecimiento de agua potable debe ser de la red pública. El sistema de distribución y almacenamiento de agua deben estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua a fin de que mantenga la calidad sanitaria para agua de consumo humano especificada en la Norma de Salud. La limpieza y desinfección de tanques y cisternas debe ser periódica de tal forma que permita conservar el agua inocua para el consumo humano, debe ser realizada por un servicio autorizado por la autoridad sanitaria competente y la información debe estar disponible durante la vigilancia sanitaria que realiza la autoridad sanitaria. La provisión de agua debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales debiendo mantener un nivel de cloro residual de 0.5 ppm en el punto de consumo.

M. BAILETTI

6.2.3.2. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos.

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria a través de la red pública, asegurando mantener los puntos de evacuación de las mismas, con protección contra vectores. Las trampas de grasa deben estar operativas y ser limpiadas para evitar el rebose de las aguas residuales.

Los ambientes donde se procesan alimentos, deben contar con depósitos con bolsa de polietileno de alta densidad y tapa para la disposición de residuos sólidos, los cuales deben estar en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores con tapa exclusivamente para tal fin, en número suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento, y ser ubicados en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan

operaciones con alimentos, el cual deberá mantenerse cerrado cuando no se utiliza a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

6.2.3.3. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

La disponibilidad de servicios higiénicos será según lo siguiente:

N° de personas	Inodoro	Urinario (*)	Lavatorios	Ducha
De 1 a 9	1	1	2	1
De 10 a 24	2	1	4	2
De 25 a 49	3	2	5	3
más de 50	1 unidad adicional por cada 30 personas			
(*) Los servicios higiéncos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiéncios para hombres				

M. SAAVEDRA

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire, los que deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene. El uso de toallas desechables conlleva a que se cuente con recipientes con tapa accionada a pedal que facilite su eliminación.

M. BAILETTI

El ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos aunque pueden estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.

Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos así como para la práctica del lavado correcto de las manos.

6.2.3.4. Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración

Debe disponerse de gabinetes o módulos para el lavado y secado de las manos en el ambiente de elaboración siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando proceda, deberá disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. De usarse toallas de papel deberá haber junto a cada lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para desechar las toallas de papel usadas. Son preferibles los grifos de agua que no requieren un accionamiento manual.

6.3. Procesos operacionales en la elaboración de alimentos

En el proceso de elaboración de alimentos se distinguen como mínimo las siguientes operaciones:

- Recepción de materias primas e insumos en general
- Almacenamiento de materias primas.
- Producción:

- Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos
- Elaboración intermedia o de procesamiento de alimentos cocidos
- Elaboración final

- Acondicionamiento para distribución.
- Almacenamiento de equipos y utensilios.

6.4. Buenas prácticas de manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, deben seguir un flujo ordenado y consecutivo, y que los utensilios y los manipuladores deben ser exclusivos en cada área operacional, lo cual tiene como propósito reducir el riesgo de contaminación cruzada.

El servicio de alimentos debe contar con procedimientos escritos de las BMP a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles para la autoridad sanitaria durante la vigilancia.

6.4.1. Recepción de materias primas e insumos en general

El área de recepción de materias primas e insumos en general, debe estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos.

El servicio de alimentación es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que adquiere, tengan los requisitos de calidad sanitaria, que cumplan con la información requerida en la etiqueta, entre ellas el contar con el correspondiente Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.

El servicio de alimentación 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, medición de temperatura, pH, entre otros), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

M. SAAVEDRA

El servicio de alimentación llevará un registro de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que adquiere, la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria.

Se registrará la información sobre los alimentos, sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda será proporcionada por los proveedores y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos con fines de rastreabilidad. Dicha información deberá mantenerse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria.

M. BAILETTI

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.

- Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, deben estar en envases de uso exclusivo para alimentos, protegidos e identificados con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Identificar la fecha de ingreso al almacén para efectos de una correcta rotación de los productos.
- Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.
- No debe haber contacto directo con el piso, paredes o techo.

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

a) Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

- El almacén estará bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios 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.
- Los sacos, cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

b) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):

- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado. Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.
- Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas.
- Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.

La salida de alimentos desde los almacenes extemos hacia el área de producción debe permitir asegurar la cadena de frío lo más rigurosamente posible.

6.4.3. Área de Producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

Las operaciones previas al procesamiento de crudos como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios de proceso de elaboración, deben realizarse en superficies y con utensilios limpios, de uso exclusivo para tales fines, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación cruzada.

El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte, despiece, lavado de carnes y de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.

El procesamiento de hortalizas y frutas que no requieren cocción, como lavado, recorte, deshojado, entre otros, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, realizarse con utensilios exclusivos y ser transferidos al área de preparación intermedia una vez concluido este procesamiento previo.

En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos, se generan gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben ser depositados en recipientes apropiados, evitando su presencia en el piso, y retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.

6.4.4. Área de Producción: Descongelado

Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso.

Las hortalizas congeladas empacadas pasarán directamente al área intermedia ya que pueden cocinarse sin descongelar.

Los grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:

a) En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C.

b) En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo del alimento con el agua.

En el caso de descongelar alimentos crudos en la cámara de refrigeración se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.

M. SAAVEDRA

6.4.5. Área de Producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

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

La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros microbiológicos en la que debe evitarse la contaminación cruzada. El tiempo y la temperatura de cocción serán los suficientes para asegurar la destrucción de micro organismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.

M. BAILETTI

En grandes trozos de aves con hueso, se debe asegurar una temperatura mínima 74°C en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la *Salmonela spp.* También se debe asegurar que los rellenos de las preparaciones alcancen esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerarse de inmediato.

El combustible utilizado para la cocción debe mantenerse fuera del área de cocción por motivos de seguridad y para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

6.4.6. Área de Producción: Elaboración final

El ambiente o sala para estas operaciones no debe estar contigua al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada; debe 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 que prevenga la contaminación cruzada de los alimentos recién cocinados. Por lo cual tanto los manipuladores que laboran en esta área como los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área de elaboración final.

Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes inmediatamente después de elaborados, y por ningún motivo se le distribuirá alimentos retenidos.

Los alimentos retenidos deben estar refrigerados debidamente tapados o protegidos, y perfectamente identificados con el día y hora de ingreso a la cámara, debiendo ser consumidos dentro de las 24 horas.

6.4.7. Acondicionamiento para distribución y distribución.

a) Acondicionamiento de alimentos en los coches térmicos de distribución

Los coches transportadores de preparaciones calientes deben ser térmicos, de cierre hermético, de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección. Deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene tanto en su interior como exterior.

M. SANVEDRA

Las bandejas armadas se dispondrán 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 realizarán las operaciones de higiene conforme a los programas de Higiene y Saneamiento establecidos por el Servicio de Alimentación.

Los coches transportadores de distribución de preparaciones frías también deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y los alimentos a distribuirse estar protegidos para evitar la contaminación cruzada.

M. BALLETTI

b) Distribución Centralizada

Las preparaciones serán servidas directamente a las bandejas conforme a los regímenes dietéticos de los pacientes desde el área de producción para luego ser transportadas en los coches térmicos.

Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El establecimiento de salud debe contar con los equipos e instalaciones necesarias para el lavado y acondicionado de estas bandejas

El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.

c) Distribución Descentralizada

Para esta modalidad se deberá contar con estaciones o unidades de distribución periférica. Los coches con las preparaciones se llevarán a estas unidades donde se acondicionarán las bandejas de acuerdo a los regímenes dietéticos de los pacientes.

Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.

d) Distribución a pacientes

La distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes debe permitir 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 deberá 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 los servicios higiénicos o módulos para la higienización de las manos deberá disponerse de mensajes que insten al lavado de manos antes de consumir los alimentos.

El personal que distribuye alimentos al paciente debe cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 6.6. de la presente norma sanitaria.

M. SAAVEDRA

6.5. Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos

a) Salud del Personal

Si el servicio de alimentos es de tercera parte, es responsabilidad del representante legal y del administrador el garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos que trabaja en el servicio; y si el servicio de alimentos pertenece al mismo establecimiento de salud, la responsabilidad corresponde al Director o el que haga sus veces en dicho establecimiento de salud. Los documentos que cautelen el estado de salud de los manipuladores por parte del empleador deben estar disponibles para el control que realice la autoridad sanitaria.

M. BAILETTI

Está prohibido que el personal que tiene signos de padecer enfermedades infecto contagiosas, como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en orejas, ojos o nariz o sintomatología siquiátrica, tenga contacto con los alimentos.

Los manipuladores deberán comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de estas señales y deberán ser sometidos a examen médico

b) Higiene

Los manipuladores de alimentos deben mantener una rigurosa higiene personal, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales, limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los alimentos. La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado 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.

c) Vestimenta

Los manipuladores de alimentos del área de producción deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, usar calzado cerrado antideslizante y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector nasobucal y guantes, los cuales deben ser descartables. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación; los aditamentos descartables deben ser de cambio diario o con mayor

frecuencia de ser necesario. El manipulador no podrá llevar ningún aditamento personal tales como reloj, anillo, pulsera, aretes, entre otros.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable.

d) Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del representante legal del servicio o del Director del establecimiento de salud, según sea el caso. Tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, debiendo ser brindada por personal especializado de las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anterioridad. Esta 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 de control, aplicación de la presente Norma Sanitaria, entre otros. El grado de instrucción del manipulador debe ser mínimo de nivel secundario a fin de permitir la aplicación de la capacitación que prevenga la contaminación de los alimentos.

Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses o antes si la administración lo considera pertinente; los registros de las mismas deben estar disponibles cuando la Autoridad de Salud lo requiera a la inspección. Los manipuladores de alimentos deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.

M. SAAVEDRA

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Los servicios de alimentos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el cual se incluyan 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

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, removiéndolos de la superficie para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Solo se debe usar productos de limpieza y desinfección autorizados o permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos y autorizados por el Ministerio de Salud.

M. BAILETTI

6.6.1. Prácticas de limpieza y desinfección

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos, deben limpiarse y desinfectarse tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.

Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que accidentalmente caen al piso deben ser limpiados de inmediato de modo tal de no generar riesgo de contaminación cruzada.

Los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes deben limpiarse, desinfectarse minuciosamente y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Debe realizarse la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, los equipos y utensilios; estos últimos deben secarse adecuadamente, por escurrimiento o al aire.

El servicio de alimentos deben tener procedimientos escritos de la limpieza y desinfección para cada ambiente, equipo (pueden agruparse por tipo), utensilios (pueden agruparse por tipo), superficie y otro que considere de importancia, que contemple como mínimo la siguiente información:

a) Descripción del objeto a limpiar y desinfectar: debe responder a la pregunta "¿qué se va limpiar y desinfectar?"

b) Material a utilizar: debe responder a la pregunta "¿con qué productos se va a limpiar y desinfectar?".

c) Frecuencia: debe responder a la pregunta "¿cuándo se va a limpiar y desinfectar?"

d) Metodología: debe responder a la pregunta "¿cómo es el procedimiento de limpieza y desinfección?"

e) Verificación: debe responder a la pregunta "¿cómo comprobar si la limpieza y desinfección ha sido eficaz?"

6.6.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

Los equipos y utensilios constituyen un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos terminados, por lo cual deben almacenarse en lugares especificos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.

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

M. SAAVEDRA

Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, deben ser de uso exclusivo en dicha área.

Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. Los equipos fijos deben permitir su limpieza adecuada. Los equipos desmontables deben ser desarmados para su lavado y desinfección.

Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas para facilitar su higienización y desinfección, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.

M. BAILETTI

El lavado y desinfección se debe realizar vía procedimientos manuales o automáticos, y con una frecuencia que aseguren la adecuada eliminación de residuos y desinfección de los mismos. Una vez lavados y desinfectados deben guardarse en un lugar limpio y seco a no menos de 0.20 m. del piso y protegidos hasta su próximo uso.

6.6.3. Disposición de utensilios después de la distribución a pacientes

Las vajillas, bandejas y otros que han sido utilizados directamente por los pacientes deben ser lavados y desinfectados siguiendo estrictamente lo dispuesto por el PHS del servicio. De utilizarse desinfectantes comerciales estos deben ser específicos para tal fin y seguirse estrictamente las recomendaciones del fabricante. Si se va utilizar hipoclorito de sodio (lejía), los servicios de alimentos deben contar con los instrumentos para la medición de la concentración de cloro residual a fin de llevar los controles que aseguren el cumplimiento de la norma de Salud. Los registros de los controles deben llevarse en conformidad con el PHS y estará a disposición de la autoridad sanitaria durante la inspección sanitaria

6.6.4. Prevención y control de vectores

El PHS debe contemplar programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes del servicios de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red.

Para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del servicio de alimentos.

6.6.5. Almacenamiento de productos tóxicos

Los plaguicidas, desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos. Los productos tóxicos sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

6.7. Del control para la verificación de la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

M. SAAVEDRA

Los servicios de alimentos están obligados a cumplir y documentar la aplicación de los Principios Generales de Higiene dispuestos en la presente norma sanitaria, debiendo implementar controles para verificar la correcta aplicación de las BPM y de los PHS con una frecuencia de por lo menos cada 6 meses y sustentarse para el caso de alimentos, a lo dispuesto en los criterios de calidad sanitaria e inocuidad de 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"* aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA o la que haga sus veces; y para el caso de superficies vivas (manos de los operarios) e inertes (equipos y utensilios), los controles se aplicarán en referencia a la *"Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas"*, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA o la que haga sus veces.

M. BAILETTI

Los ensayos analíticos, podrán realizarse en cualquier laboratorio privado o público con métodos acreditados por el INDECOPI y para el caso de servicios de alimentos que pertenezcan a un establecimiento de salud, se aceptarán los ensayos de los laboratorios de las Direcciones de Salud (DISA) o de las Direcciones Regionales de Salud o las que hagan sus veces. Los registros de dichos controles estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente a su solicitud.

La aplicación de los programas serán supervisados por la autoridad sanitaria competente en la inspección sanitaria.

6.8. De la información

La información generada por el servicio de alimentos, en torno a la aplicación y control de los Principios Generales de Higiene, debe ser registrada y ordenada de tal manera que permitan orientar la toma de decisiones para las mejoras y correcciones sanitarias, debiendo estar disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria competente durante la vigilancia sanitaria. El mantenimiento de la información tendrá una duración mínima de dos años (02) años.

6.9. Certificación Sanitaria

Los servicios de alimentos, podrán solicitar de parte a la autoridad sanitaria nacional (DIGESA) o regional (DIRESA), las certificaciones cuyos requisitos deben estar comprendidos en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) aprobados por cada entidad, según lo dispuesto por la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

En los casos en que la autoridad sanitaria nacional o regional no cuente con procedimientos establecidos en el TUPA para la certificación sanitaria, los servicios de alimentación de los establecimientos de salud, deberán contar con el Informe Técnico favorable de dicha autoridad sobre la verificación del cumplimiento de los Principios Generales de Higiene.

6.10. De la vigilancia sanitaria

Los servicios de alimentación están sujetos a la vigilancia sanitaria del Ministerio de Salud a través de las DISAS, o de los Gobiernos Regionales a través de las Direcciones Regionales de Salud, según corresponda.

La vigilancia sanitaria puede responder, entre otros, a una fiscalización del cumplimiento de la presente norma sanitaria, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria, en atención a quejas o denuncias, a operativos con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, así como ante eventos por situaciones de riesgo para la salud de los usuarios de los establecimientos de salud.

En todos los casos la vigilancia sanitaria debe ser realizada a través de inspectores sanitarios oficiales debidamente capacitados e identificados. El responsable del servicio de alimentos permitirá el ingreso del inspector sanitario y brindará las facilidades para el acceso a la información disponible relacionada a la vigilancia sanitaria, para la toma de muestras de ser el caso, y para toda acción que permitan el cumplimiento de su labor. Los inspectores sanitarios para realizar la inspección a las instalaciones donde hay alimentos, deben cumplir las mismas condiciones de higiene y de vestimenta que las exigidas a los manipuladores de alimentos.

Para la vigilancia sanitaria el inspector aplicará la *"Ficha para la inspección sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud"* que forma parte de la presente norma sanitaria como Anexo. Dicha Ficha se constituye en el Acta de Inspección, la misma que debe ser firmada por el responsable del establecimiento al momento de la inspección, debidamente identificado, a quien se le entregará una copia. En caso que el intervenido se niegue a firmar dicha acta, se dejará constancia del hecho en la misma, lo cual no invalida la misma.

7. RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud, a través de la DIGESA es responsable de la difusión hasta el nivel regional de la presente norma sanitaria, así como de brindar asistencia técnica y supervisar su cumplimiento, conforme lo establece la Ley N° 26842, Ley General de Salud.

M. SAAVEDRA

7.2. NIVEL REGIONAL

Las Direcciones de Salud (DISA) de Lima y en el nivel regional, las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) o la que haga sus veces, son responsables de la difusión de la presente norma sanitaria, así como de brindar asistencia técnica y supervisar su cumplimiento.

7.3. NIVEL LOCAL

El Director del establecimiento de salud es responsable de garantizar la provisión de los insumos, equipos y operatividad de las instalaciones, necesarios para la adecuada aplicación de los Principios Generales de Higiene por parte del servicio de alimentación a fin de proteger la salud de los usuarios del servicio. Asimismo es responsable de que se formulen y ejecuten los planes de adecuación y mantenimiento de la estructura física y distribución de los ambientes donde operan los servicios de alimentación.

M. BAILETTI

8. DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Los establecimientos de salud formularán y ejecutarán planes de adecuación y mantenimiento de la estructura física y distribución de los ambientes donde operan los servicios de alimentación a fin de evitar los riesgos de contaminación de los alimentos.

Segunda.- La DIGESA propondrá, cuando lo considere necesario, la actualización de la *"Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud"* que como Anexo forma parte de la presente norma sanitaria.

Tercera.- La presente norma sanitaria entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el diario oficial, salvo las disposiciones establecidas en el numeral "6.2.1. Instalaciones y estructura física", en el numeral "6.3. Ambientes" y los programas escritos de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y de Higiene y Saneamiento (PHS), que entrarán en vigencia a los ciento ochenta (180) días calendario de su publicación, con el propósito de facilitar su implementación.

M. SAAVEDRA

M. BALLETTI

9. ANEXO

Anexo: Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud.

ANEXO

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

En la ciudad de ....., siendo las ..... horas del día ..... del mes ..... del año ....., el inspector de (indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria) ....., de la Región ....., efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.

II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

Nombre o razón social: .....RUC: .....

Ubicación: .....

Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....

Responsable del establecimiento:

.....

Cargo: .....

Responsable del control de calidad:

.....

N° de manipuladores: hombres ☐ mujeres ☐ TOTAL ☐

Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente : SI ☐ NO ☐

Indicar fecha de vencimiento: .....

Otras observaciones: .....

.....

.....

.....

.....

III. EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1.	**UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA**			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	**AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS**			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	**INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS**			
3.1	**AGUA**			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	**AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS**			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	**SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS**			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 pers.:2 inodoros,1 urinario, 4 lavatorios,2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas • Los servicios higiéncos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiéncios para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4.	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)**			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5	**REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. ..... Este control es realizado por un Hospital ( ) Centro de Salud ( ) u otro (indicar)			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesosorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6.	**PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)**			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión ..... El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones ( ) Limpieza y desinfección de ambientes ( ) Limpieza y desinfección de equipos y utensilios ( ) Prevención y control de vectores ( )			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son facilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:.....			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control ..... Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacen exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos estan en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
7	**CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS)**			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concetraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados.Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			
8	**CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)**			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			

IV. OTRAS OBSERVACIONES

V. RECOMENDACIONES

VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:

VII. PLAZO PERENTORIO

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

M. SAAVEDRA

M. BAILETTI

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL		
Siendo las _____ horas del día ____ de _____ de _____ se dá por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:		
Por la Autoridad Sanitaria	**Representante de la empresa de servicios de alimentos**	**Responsable del control de calidad o designado por la empresa**
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Colegiatura		N° Colegiatura