



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores"  
AMISTAD PERÚ - JAPÓN

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## ANEXO N° 1

### CUADRO RESUMEN DE INDICADORES DE VIGILANCIA DE SALUD AMBIENTAL – INR

N°	ÁMBITO DE VIGILANCIA	NOMBRE DEL INDICADOR	FUENTE DE DATOS	RESPONSABLE
1	Vigilancia de la calidad de agua.	Porcentaje de características favorables de la red de abastecimiento de agua en el INR.	Ficha según: Anexo N° 1 (Directiva sanitaria N°132-MINSA/2021/DIGESA).	Oficina de Servicios Generales.
		Cumplimiento de parámetros de calidad de agua suministrada (PH y cloro residual).	Resultados de monitoreo (Dentro de LMP: Límites máximos permisibles).	Oficina de Servicios Generales.
		Cumplimiento de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de calidad de agua suministrada.	Resultados de laboratorio (DIRIS Lima-Sur o lab. Autorizado, dentro de LMP).	Oficina de Servicios Generales.
		Cumplimiento de parámetros de calidad de agua en tanques o reservorios de agua (Cloro residual).	Resultados de monitoreo (Dentro de LMP: Límites máximos permisibles).	Oficina de Servicios Generales.
2	Vigilancia de la calidad de alimentos.	Cumplimiento de criterios de calidad de los alimentos.	Ficha según: Anexo NTS N° 048-MINSA/DIGESA - V.01.	Servicio de Nutrición.
		Cumplimiento de criterios fisicoquímicos y microbiológicos de la calidad de los alimentos.	Resultados de laboratorio (Lab. Autorizado, según criterios NTS N° 071-MINSA/DIGESA - V.01).	Servicio de Nutrición.
3	Vigilancia de presencia de vectores, artrópodos molestos y roedores.	Porcentaje de cumplimiento del cronograma de fumigación, desratización y desinfección de ambientes del INR.	Según cronograma de Fumigación, desratización y desinfección de ambientes del INR.	Oficina de Servicios Generales.
		Porcentaje de áreas atendidas que reportaron vectores, artrópodos molestos o roedores.	Informes de atención a las áreas que reportaron presencia de IVAMR (IVAMR) de la Of. Servicios Generales (Incluye check list - falta implementar por OSG).	Oficina de Servicios Generales.
		Porcentaje de áreas que manejan adecuadamente sus alimentos y bebidas.	Informes de monitoreo realizados por el Equipo de Seguridad y salud en el Trabajo y Oficina de Servicios Generales (Incluye <b>Porcentaje de características favorables en el manejo de almacenamiento de alimentos en las áreas de trabajo, según check list</b> ).	Equipo de Seguridad y salud en el Trabajo y Oficina de Servicios Generales.