



Nº 048 -2014-SA-DG-INR

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION
"Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPON

Resolución Directoral

Bellavista, 06 de Febrero del 2014

Visto el expediente N°14-INR-000256-001, Informe N°008-2014-EPI/INR, Informe N°05-2014-EO-OEPE/INR e Informe N°020-2014-OEPE-INR de la Oficina de Epidemiología y Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPON;

CONSIDERANDO:

Que, con la finalidad de proteger la salud de los pacientes, familiares y personal del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón, la Directora de la Oficina de Epidemiología ha elaborado el proyecto de Directiva Sanitaria que Establece el Procedimiento para la Vigilancia de la Calidad de los Alimentos en el Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ – JAPON;

Que, el citado documento, ha sido revisado por la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, órgano asesor en aspectos normativos, emitiendo opinión favorable a través de los Informes N°05-2014-EO-OEPE/INR y N°020-2014-OEPE-INR;

Que, en tal sentido, es pertinente aprobar la Directiva Sanitaria propuesta, con la respectiva Resolución Directoral, para su aplicación en el ámbito correspondiente;

De conformidad con la Ley N°26842, Ley General de Salud, Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de 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 de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud "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", Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" y en uso de las atribuciones conferidas;

Con el visado de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar la Directiva Sanitaria N°001-INR/OE-V.01 "Directiva Sanitaria que Establece el Procedimiento para la Vigilancia de la Calidad de Alimentos en el Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ – JAPÓN, que consta de Catorce (14) folios, Nueve (09) Títulos y Un (01) Anexo, que forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2º.- Encargar a la Oficina de Epidemiología, efectuar la difusión e implementación de la Directiva aprobada en el ámbito de su competencia.

...//

Artículo 3º.- Disponer al publicación de la Directiva aprobada en la Página Institucional, para la difusión y apoyo en el proceso de aplicación en el ámbito institucional.

Artículo 4º.- Notificar la presente resolución a las instancias administrativas para los fines correspondientes.

Regístrese y Comuníquese

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

06 FEB. 2014

Fecha:.....



INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN
"DRA. ABRIANA BARRAZA FLORES"
AMISTAD BERO JAPON

Dr. Fernanda A. Urcia Fernández
DIRECTOR GENERAL
CMP. N° 16500 RNE. N° 6819



FAUF/ec.
R.D.-005-2014
c.c.: Unidades Orgánicas

OEPE
OAJ
OEPI
Equipo de Prevención y CIIH
Responsable Portal Web INR



DIRECTIVA SANITARIA N°001 -INR/OE - V.01

"DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPON

I. FINALIDAD

Proteger la salud de los pacientes, familiares y personal del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú-Japón, que consumen alimentos preparados en el comedor y contribuir a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

II. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos en la institución, cumpliendo con las medidas de higiene en las diferentes etapas para lograr que los alimentos sean aptos para el consumo humano, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación y los Programas de Higiene y Saneamiento.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Monitorear sistemáticamente el cumplimiento de la normatividad vigente relacionada a los servicios de alimentación en establecimientos de salud.
- Aplicar la "Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud" para la inspección sanitaria de los servicios de alimentos en el INR.
- Evaluar y controlar la inocuidad de los alimentos preparados en el comedor de la institución
- Minimizar los riesgos de Enfermedades transmitidas a través de Alimentos (ETA)

III. AMBITO DE APLICACIÓN:

La presente Directiva es de aplicación al Servicio de Alimentación (SERVIS - Concesionario) que prepara y provee alimentos a pacientes, familiares y trabajadores que asisten a las instalaciones de la institución.

IV. BASE LEGAL:

- Ley 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 Técnica de Salud "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"
- R.M. N°. 749-2012/MINSA que aprueba la NTS N°.098-MINSA/DIGESA-V.01- "Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en Establecimientos de Salud"





DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

Para fines de la presente Directiva Sanitaria, se aplica las siguientes definiciones:

- **Contaminación Cruzada:** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.
- **Contaminación cruzada directa:** cuando un alimento limpio entra en contacto directo con un alimento contaminado.
- **Contaminación cruzada indirecta:** cuando el alimento entra en contacto con vehículo o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores.
- **Inocuidad de los alimentos:** La Garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.

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.

VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

6.1 CONDICIONES SANITARIAS DE LAS INSTALACIONES DE COCINA Y COMEDOR INSTITUCIONAL

Las instalaciones, donde funciona la cocina y comedor debe cumplir los requisitos y condiciones sanitarias para el funcionamiento en la preparación y expendio de alimentos, como lo establece la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud - NTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01, tales como:

- Ubicación y estructura física: debe ser de uso exclusivo para esa actividad, y la estructura física se debe mantener en buen estado de conservación e higiene.
- Ambientes: **pisos**, sin grietas y fáciles de limpiar; **paredes**, de color claro, lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar; **techos**, fáciles de limpiar; **ventanas**, fáciles de limpiar y provistas de medios que eviten el ingreso de insectos; **puertas**, en buen estado de conservación; **iluminación**, las luminarias deben





DIRECTIVA SANITARIA N°001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN

estar protegidas para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas.

- Instalaciones de servicios básicos: **Abastecimiento de agua**, El agua potable debe ser de la red pública; **Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos**, mantener los puntos de evacuación de las aguas residuales con protección contra vectores, así mismo debe acondicionar con depósitos y bolsas en la cantidad necesaria para la eliminación de los residuos de acuerdo a su clase.
- Servicios higiénicos y vestuarios: Debe ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio y deben mantenerse operativos, el vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos.

6.2 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

6.2.1 Almacenamiento de materias primas e Insumos en general

- Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración), el almacenamiento de los alimentos debe cumplir las condiciones que establece la NTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01
- Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados), Las temperaturas deben ser las que establece la NTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01

6.2.2 Área de producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos, se debe cumplir con lo que la norma establece para disminuir el riesgo de contaminación cruzada.

6.2.3 Área de producción: Descongelado, es importante que este proceso cumpla con los procedimientos, es decir con la temperatura establecida.

6.2.4 Área de producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos: en esta etapa el tiempo y la temperatura de cocción para asegurar la eliminación de microorganismos patógenos.

6.2.5 Área de producción: Elaboración final, En este proceso los manipuladores que laboran en esta área como los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área, para evitar la contaminación cruzada.

6.3 REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

6.3.1 Salud del Personal: Está prohibido que el personal con síntomas de padecer enfermedades infecto contagiosas tengan contacto con los alimentos.

6.3.2 Higiene: Los manipuladores de alimentos deben cumplir con este requisito tanto en la higiene personal, así como en la higiene de manos.

6.3.3 Vestimenta: Los manipuladores de alimentos deben contar con el EPP como lo establece la norma y deben ser usados adecuadamente.

6.3.4 Capacitación Sanitaria: Se debe brindar capacitación a los manipuladores de alimentos por lo menos cada 06 meses.





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú
"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del
Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES"
AMISTAD PERÚ – JAPÓN



6.4 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

- 6.4.1 Prácticas de limpieza y desinfección: La limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y ambientes se deben realizar tomando las precauciones necesarias para que los alimentos se contaminen.
- 6.4.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios: Los equipos y utensilios deben mantenerse en buen estado de conservarse e higiene según como lo establece la NTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01
- 6.4.3 Prevención de control de vectores: Aplicar técnicas para evitar el ingreso de insectos y roedores.
- 6.4.4 Almacenamiento de productos tóxicos: Estos productos deben ser almacenados en lugares exclusivos y el uso debe ser de acuerdo a las medidas e indicaciones del producto.

VII. RESPONSABILIDADES

7.1 RESPONSABLES DE LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS

7.1.1 DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA:

✓ Monitoreo

Es importante que los servicios de alimentación cumplan con los Principios Generales de Higiene para asegurar la inocuidad de los alimentos; para lo cual la Oficina de Epidemiología efectuará el control correspondiente de la siguiente manera:

- Se realizará cada 2 meses en las instalaciones de la cocina del comedor institucional.

Se evaluará todas las etapas de acuerdo a la "**Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud**", Información del establecimiento, Ubicación y Estructura Física, Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, Instalaciones de Servicios Básicos (Agua, Aguas Residuales y Residuos Sólidos, Servicios Higiénicos y Vestuarios), Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en el Proceso de Elaboración, Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de alimentos, Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) de acuerdo a la NTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01

- Para la vigilancia de la calidad de alimentos se realizará la medición de cloro residual, el que debe mantenerse en 0.5 ppm en el punto de consumo.

✓ Análisis Microbiológico

- Es importante que se realice el análisis microbiológico porque va a permitir valorar la carga microbiana, que pongan en riesgo la salud de las personas.
- La Dirección General del INR mediante oficio solicitará a la DISA II Lima Sur el apoyo para el análisis microbiológico de alimentos y muestreo de superficies vivas e inertes del comedor del INR.





DIRECTIVA SANITARIA N° 001-INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN

✓ **Informes**

- La Oficina de Epidemiología elaborará el informe a Dirección General y a la DEIDAADT del Instituto para que tomen conocimiento de la situación en que se encuentra la cocina del comedor institucional.

7.1.2 DE LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE INVESTIGACION Y DOCENCIA DE AYUDA AL DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO:

La DEIDAADT del Instituto Nacional de Rehabilitación, debe brindar el apoyo al personal del INR que realice el monitoreo periódico en las instalaciones del de comedor institucional, así como al personal de la DISA II Lima Sur, en relación al acceso de la información disponible relacionada a la vigilancia sanitaria y a la toma de muestras en las supervisiones inopinadas que realiza.

7.2 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS

ACTIVIDADES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
Monitoreo de la calidad de alimentos		X			X			X			X	
Capacitación						X					X	
Coordinación con DISA II Lima Sur ,Toma de muestras de superficies vivas, superficies inertes y alimentos	X						X					
Elaboración de informes		X			X			X			X	

7.3 PROGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	TEMA	GRUPO OBJETIVO	RESPONSABLE
Junio y Noviembre	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación de alimentos ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria ✓ Manipulación de alimentos. ✓ Higiene y saneamiento 	Personal que labora en el comedor institucional.	Oficina de Epidemiología y Dirección Ejecutiva de Investigación y Docencia de Ayuda al Diagnostico y Tratamiento.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú
"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del
Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001-INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES"
AMISTAD PERÚ – JAPÓN



VIII. DISPOSICIONES FINALES

- 8.1 La presente Directiva entra en vigencia al día siguiente de su aprobación.
- 8.2 La presente Directiva será modificada, acorde a las normativas complementarias que emita el Ministerio de Salud.

IX. ANEXO

ANEXO N° 1: FICHA DE EVALUACION SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD (Aprobado mediante la R.M. N°. 749-2012/MINSA que aprueba la NTS N°.098-MINSA/DIGESA-V.01- "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud")





DIRECTIVA SANITARIA Nº 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



ANEXO Nº 01

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

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:
.....
.....





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú "Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



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 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 sistemas.			





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú "Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001-INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



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 reboso.			
	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 higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos 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.			





DIRECTIVA SANITARIA N° 007 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ – JAPÓN



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.			





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú "Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



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 accesorios 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 fácilmente 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			





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú "Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



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 almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están 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 concentraciones 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:			





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú "Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



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.				





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON

Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú "Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"



DIRECTIVA SANITARIA N° 001 -INR/OE - V.01

DIRECTIVA SANITARIA QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ - JAPÓN



VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL		
Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se da 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

