



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

HOSPITAL DE EMERGENCIAS JOSÉ CASIMIRO ULLOA

MANUAL DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

**DEPARTAMENTO DE
NUTRICIÓN**

NOVIEMBRE - 2020





AUTORES

Lic. Nut. Paulo César Arias De la Torre.

Jefe del Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Never Guillen Príncipe.

Nutricionista Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Elena Lazo Bravo.

Nutricionista Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.

Lic. Nut. Lorena Asís Guerrero.

Nutricionista Departamento de Nutrición.
Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa.



DOCUMENTO TÉCNICO N° 002-HEJCU/DN-V.02
"MANUAL DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO"

INDICE

	PÁG.
1.- INTRODUCCIÓN.....	4
2.- FINALIDAD.....	4
3.- OBJETIVO GENERAL.....	4
3.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	4
4.- BASE LEGAL.....	4
5.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	5
6.- DISPOSICIONES GENERALES.....	5
6.1.- PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCION.....	5
7.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	6
7.1.- PROCEDIMIENTO N°1: "Para la limpieza y desinfección de equipos y mesas de trabajo".....	6
7.2.- PROCEDIMIENTO N°2: "Para la limpieza y desinfección de la vajilla y utensilios de cocina: cubiertos, cucharones".....	7
7.3.- PROCEDIMIENTO N°3: "Para la limpieza y desinfección de bandejas, ollas y recipientes de comida".....	7
7.4.- PROCEDIMIENTO N°4: "Para la limpieza y desinfección de coches transportadores de alimentos".....	8
7.5.- PROCEDIMIENTO N°5: "Para la limpieza y desinfección de equipos de uso diario".....	8
7.6.- PROCEDIMIENTO N°6: "Para la limpieza y desinfección de cocinas".....	10
7.7.- PROCEDIMIENTO N°7: "Para la limpieza y desinfección de tablas de picar".....	10
7.8.- PROCEDIMIENTO N°8: "Para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y ventanas".....	11
7.9.- PROCEDIMIENTO N°9: "Para la limpieza y desinfección de grandes equipos como la campana extractora, ventilador industrial, luminarias y techo".....	11
7.10.- FRECUENCIA DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA.....	11
7.11.- PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES.....	12
7.11.1.- CONTROL DE PLAGAS.....	12
7.11.2.- CONTROL DE ROEDORES.....	13
7.12.- GLOSARIO.....	13
8.- RESPONSABILIDADES.....	14



9.- ANEXOS

9.1.- ANEXO N°1.....	15
9.2.- ANEXO N°2.....	16
9.3.- ANEXO N°3.....	17
10.- BIBLIOGRAFIA.....	18



DOCUMENTO TÉCNICO N° 002-HEJCU/DN-V.02

"MANUAL DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO"

1.- INTRODUCCIÓN

El presente manual ha sido elaborado para el Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria en la elaboración de las raciones alimentarias mediante el cumplimiento de los procedimientos descritos en el presente manual. Con esto se evitará que llegue al consumidor un producto contaminado por deficiencias en la higiene y el saneamiento de las instalaciones, equipos y el personal.

El presente manual permite recordar las normas básicas higiénico-sanitarias esenciales durante el procesamiento de los alimentos, así de esta manera prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) como: la fiebre tifoidea, hepatitis, etc. Estas enfermedades se producen cuando se contaminan los alimentos con microorganismos patógenos o sus toxinas (bacterias, hongos, parásitos, virus, etc.). Estos microorganismos llegan a los alimentos, la mayoría de las veces a través de los manipuladores.

2.- FINALIDAD

El presente Manual del Programa de Higiene y Saneamiento tiene como finalidad asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, reduciendo las enfermedades transmitidas por los alimentos y así alcanzar la satisfacción de los usuarios. Será utilizado como guía para ejecutar cada procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes, equipos y materiales.

3.- OBJETIVO GENERAL

- ❖ Prevenir la contaminación durante la producción de alimentos contribuyendo a garantizar la inocuidad de los alimentos.

3.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ❖ Prevenir la contaminación de alimentos.
- ❖ Implementar acciones de mejora para los procedimientos.
- ❖ Establecer medidas de control para un mejor monitoreo y evaluación de cada procedimiento.

4.- BASE LEGAL

- ❖ Ley N° 26842, "Ley General de Salud".
- ❖ Decreto Supremo N° 007-98-1998. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ❖ Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius- FAO/OMS Segunda Edición 1997.
- ❖ R.D. N° 0047-79-SA/DS. "Normas y Procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Conservación, Preparación y Servido de Alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud".
- ❖ Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM. "Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para Alimentos y Bebidas de consumo humano".
- ❖ Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM. "Norma Sanitaria para trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y tanques sépticos."
- ❖ Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/DM. "Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas".
- ❖ Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA. "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".



- ❖ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- ❖ Resolución Ministerial N° 372-2011/MINSA. "Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de ambientes en los establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo".
- ❖ Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud".

5.- AMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual se aplica en todos los procesos que involucran la manipulación de alimentos desde su recepción, almacenamiento, preparación previa y final, distribución y servido de alimentos del Departamento de Nutrición para conocimiento y obligatorio cumplimiento.

6.- DISPOSICIONES GENERALES

6.1.- PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN

MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ❖ Agua potable.
- ❖ Escobas.
- ❖ Secadores de jebe, Escobillas, Esponjas para limpieza.
- ❖ Detergente, Desinfectante (consignar concentración).

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

LEJIA: Para la preparación de la solución desinfectante deberá tenerse en cuenta la concentración de hipoclorito de sodio del producto (5%, 8% ó 10%), la superficie que se va a desinfectar y la concentración de la solución (10 ppm, 100 ppm, 150 ppm, 200 ppm).

La lejía es un desinfectante, no limpia; es por lo tanto necesario limpiar primero la superficie con un detergente, aclarar, y aplicar sobre una superficie limpia.

Se aplicará con frascos aspersores sobre la superficie de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.

La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.

DETERGENTE: Para a preparación de la solución de limpieza se utilizara 10 a 15 gr por litro de agua.

Antes de proceder a limpiar la superficie tiene que eliminarse todos los residuos.

Se eliminará de las superficies de trabajo (mesas, tablas etc.), los residuos gruesos cepillando o raspando con espátula si es que fuera necesario y agregando agua para arrastrar el material retirado.

Se aplicará una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerlas en solución o suspensión.

Se enjuagará con agua potable, para retirar la suciedad desprendida y los residuos del detergente. Adicionalmente se puede recurrir al agua caliente, para facilitar la remoción de grasas (ollas, sartenes, etc.).

RECOMENDACIONES PARA LOS MATERIALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- ❖ Para asegurar el uso correcto de los productos químicos de limpieza y desinfección hay que seguir las instrucciones que aparecen en las etiquetas de los mismos por lo que es



necesario que conserven en todo momento sus etiquetas sanas y adheridas a los envases para prevenir confusiones.

- ❖ Verificar la vigencia de tales productos ya que corresponde que figure en la etiqueta del envase la fecha de caducidad de éstos. Es obligatorio que estos productos estén registrados y que cuenten con información sobre toxicología y formas de asistencia primaria ante una intoxicación.
- ❖ Guardar en un lugar adecuado; en depósitos específicos o si es el mismo que el de almacenamiento de materias primas e insumos, en estanterías a parte o en la parte inferior de las mismas.
- ❖ Manipular el detergente y desinfectante con precaución, usando delantal de plástico y guantes, evitando en todo momento el contacto de los productos con piel, mucosa y ojos.
- ❖ No mezclar detergente con hipoclorito de sodio ya que resulta tóxica (daña las mucosas y vías aéreas) debido al desprendimiento de vapores a causa de una reacción química entre ambos productos.

7.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1.- PROCEDIMIENTO N°1: "Para la limpieza y desinfección de equipos y mesas de trabajo".

Materiales a utilizar:

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Escobilla de nylon.

Limpieza:

- ❖ Descartar todos los residuos de los productos utilizados como cascaras, envolturas y otros residuos.
- ❖ Limpiar la suciedad visible de la superficie como polvo, u otra suciedad adherida.
- ❖ Humedecer la superficie a limpiar con agua limpia.
- ❖ Utilizando el detergente sobar la superficie con una esponja asegurándose que esté limpia; durante 2 a 5 minutos revisando si es necesario repetir. Escobillar las patas de las mesas y equipos.
- ❖ Retire el detergente con agua limpia utilizando una manguera o un balde.
- ❖ Verificar que la superficie quede limpia.

Desinfección:

- ❖ Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio (5%, 8% ó 10%).
- ❖ Preparar la solución a 10 ppm en un balde con un dosificador (**Ver ANEXO N°1**).
- ❖ Rociar con un aspersor, cubriendo todas las superficies del equipo y mesas de trabajo
- ❖ Dejar la solución sobre la superficie mínimo 10 minutos, máximo 30 minutos.
- ❖ Enjuagar con abundante agua los equipos y mesas de trabajo.
- ❖ Realizar el secado mediante un rascador de goma limpio o trapo limpio.

Frecuencia: Diaria.

- ❖ Se realizará en las zonas de trabajo, despacho, después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

7.2.- PROCEDIMIENTO N°2: "Para la limpieza y desinfección de la vajilla y utensilios de cocina: cubiertos, cucharones".

Materiales a utilizar:

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Recipientes Plásticos.
- ❖ Porta Cubiertos.

Limpieza:

- ❖ Remover los restos de comida y suciedad.
- ❖ Humedecer la superficie a limpiar con agua limpia.
- ❖ Lavar la vajilla y utensilios con detergente y frotar.
- ❖ Enjuagar el detergente con agua limpia.
- ❖ Repetir de ser necesario.
- ❖ Dejar secar.

Desinfección:

- ❖ Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio (5%, 8% ó 10%).
- ❖ Preparar la solución a 10 ppm en un balde con un dosificador (**Ver ANEXO N°1**).
- ❖ Introducir la vajilla, en una poza debidamente desinfectada con solución desinfectante.
- ❖ Sumergir la vajilla durante 10 minutos.
- ❖ Dejar secar la vajilla y utensilio al aire.
- ❖ Cubrir la vajilla y utensilios de cocina.

Frecuencia: Diaria, después de cada turno.

7.3.- PROCEDIMIENTO N°3: "Para la limpieza y desinfección de bandejas, ollas y recipientes de comida".

Materiales a utilizar:

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Escobilla de cerdas gruesas y delgadas.

Limpieza:

- ❖ Descartar todos los restos de comida de las bandejas, ollas y recipientes que hayan contenido alimentos preparados.
- ❖ Apilar las bandejas, ollas y recipientes sin residuos en el depósito destinado para éste fin.
- ❖ Preparar la solución limpiadora o quita grasa y aplíquela con la ayuda de una esponja.
- ❖ Enjuagar con abundante agua.

- ❖ **Frecuencia:** después de cada servicio en todas las áreas de hospitalización, comedor y planta de producción.

Desinfección:

- ❖ Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio (5%, 8% ó 10%).
- ❖ Preparar la solución a 10 ppm en un balde con un dosificador (**Ver ANEXO N°1**).
- ❖ Sumergir en un recipiente grande o poza las bandejas con solución desinfectante.
- ❖ Dejar actuar por 10 minutos.
- ❖ Enjuagar con abundante agua.
- ❖ Dejar secar.
- ❖ **Frecuencia:** semanal y según programación de desinfección.

7.4.- PROCEDIMIENTO N°4: "Para la limpieza y desinfección de coches transportadores de alimentos".**Materiales a utilizar:**

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Escobilla de cerdas gruesas y delgadas.

Limpieza:

- ❖ Descartar todos los restos de comida.
- ❖ Colocar los coches en un ambiente que facilite la limpieza.
- ❖ Preparar la solución limpiadora o quita grasa y aplíquela con la ayuda de una esponja.
- ❖ Enjuagar con abundante agua.
- ❖ **Frecuencia:** después de cada servicio en todas las áreas de hospitalización, comedor y planta de producción.

Desinfección:

- ❖ Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio (5%, 8% ó 10%).
- ❖ Preparar la solución a 150 ppm en un balde con un dosificador (**Ver ANEXO N°1**).
- ❖ Dejar actuar por 10 minutos.
- ❖ Enjuagar con abundante agua.
- ❖ Dejar secar.
- ❖ **Frecuencia:** Diaria al inicio y término del turno.

7.5.- PROCEDIMIENTO N°5: "Para la limpieza y desinfección de equipos de uso diario".**Materiales a utilizar:**

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.



- ❖ Escobilla de cerdas gruesas y delgadas.

Limpieza:

- ❖ Apagar y desconectar el equipo.
- ❖ Asegurarse que todas las partes de los equipos de uso diario puedan lavarse, las que no se puedan (como la base de la licuadora u otro tipo de motor) limpiar adecuadamente sin introducir el chorro de agua.
- ❖ Usar esponja suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora.
- ❖ Enjabonar los equipos a limpiar esparciendo solución detergente o quita grasa con una esponja.
- ❖ Restregar los accesorios y partes de los equipos eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ella.
- ❖ Para la suciedad que se queda en espacios muy pequeños y es difícil observar, la operación debe realizarse con escobillas de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia.
- ❖ Los accesorios y partes a limpiar se deja en contacto con la solución detergente o quita grasa por un periodo de 2 a 5 minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar.
- ❖ Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua elimine los restos de detergente.
- ❖ Revisar para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución detergente hasta que la superficie quede completamente limpia.
- ❖ Dejar secar. Colocar los accesorios y piezas en los equipos utilizados y dejarlos listos para poder ser usados nuevamente.

- ❖ **Frecuencia:** después de cada uso

Desinfección

- ❖ Desinfectar cuando los accesorios y piezas están completamente limpios. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio, verificar la solución que pueda ser utilizada para la desinfección y para el equipo a desinfectar.
- ❖ La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un aspersor, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- ❖ La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.
- ❖ Enjuagar con abundante agua potable.
- ❖ Dejar secar.
- ❖ Colocar los accesorios y piezas en los equipos utilizados y dejarlos listos para poder ser usados nuevamente.
- ❖ El equipo, los utensilios, etc. que están en contacto con alimentos, particularmente los alimentos crudos (pescados, carne, hortalizas) se contaminan con microorganismos. Ello puede perjudicar a los productos manipulados posteriormente. Por ello es preciso limpiarlos e incluso desmontarlos a intervalos frecuentes durante el día, por lo menos después de cada interrupción y cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. La finalidad del desmontaje, la limpieza y la desinfección al término de cada día de trabajo es impedir la acumulación de una microflora posiblemente patógena. La vigilancia deberá efectuarse mediante inspecciones periódicas.

- ❖ **Frecuencia:** Diaria al término de su utilización.



7.6.- PROCEDIMIENTO N°6: "Para la limpieza y desinfección de cocinas".

Materiales a utilizar:

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Escobilla de cerdas gruesas y delgadas.

Limpieza:

- ❖ Retirar los residuos de alimentos y grasa visible.
- ❖ Esparcir la solución de detergente en la superficie de la cocina.
- ❖ Refregar con escobillas, esponjas o lo que facilite la remoción de la grasa.
- ❖ Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.
- ❖ **Frecuencia:** Se realizara obligatoriamente al finalizar el turno o cuando el Jefe inmediato lo solicite.

Desinfección:

- ❖ Preparar la solución desinfectante a 10 ppm.
- ❖ Aplicar echando con un balde, rociador o con pequeños chorros sobre la cocina.
- ❖ Dejar actuar por 10 minutos.
- ❖ Enjuagar con abundante agua.
- ❖ **Frecuencia:** Se realizara obligatoriamente al finalizar el turno o cuando el Jefe inmediato lo solicite.

7.7.- PROCEDIMIENTO N°7: "Para la limpieza y desinfección de tablas de picar".

Materiales a utilizar:

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Escobilla de cerdas gruesas.
- ❖ Recipientes.

Limpieza:

- ❖ Retirar los residuos presentes de las tablas de picar de diferentes colores.
- ❖ Esparcir el detergente en la tabla
- ❖ Refregar con una escobilla y agua
- ❖ Enjuagar con abundante agua
- ❖ **Frecuencia:** Se realizara, obligatoriamente, en cada cambio de actividad o cambio de producto.

Desinfección:

- ❖ Sumergir la tabla de picar en una solución de agua con desinfectante a 100 ppm.
- ❖ Usar un recipiente para cada color de tabla de picar.



- ❖ Dejar en el desinfectante hasta 30 minutos.
- ❖ Enjuagar con abundante agua.
- ❖ Dejar secar al ambiente.
- ❖ **Frecuencia:** Se realizara, obligatoriamente, al final del turno.

7.8.- PROCEDIMIENTO N°8: "Para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y ventanas".

Materiales a utilizar:

- ❖ Solución detergente.
- ❖ Guantes de nitrilo.
- ❖ Esponja verde limpia.
- ❖ Escobilla de cerdas gruesas.
- ❖ Solución desinfectante.
- ❖ Recipientes.
- ❖ Escobas.
- ❖ Jalador de agua de jebe.
- ❖ Trapeador.

Limpieza:

- ❖ Barrer del piso todos los residuos de los productos utilizados como cascaras, envolturas y otros residuos.
- ❖ Limpiar la suciedad visible de la superficie como polvo, u otra suciedad adherida.
- ❖ Humedecer la superficie a limpiar con agua limpia.
- ❖ Utilizando el detergente sobar la superficie asegurándose que esté limpia; durante 2 a 5 minutos revisando si es necesario repetir.
- ❖ Retire el detergente con agua limpia utilizando una manguera o un balde.
- ❖ Verificar que la superficie quede limpia.
- ❖ Secar el piso retirando el agua sobrante con el jalador.
- ❖ **Frecuencia:** Diaria. Se realizará en las zonas de trabajo, despacho, después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

Desinfección:

- ❖ Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio (5%, 8% ó 10%).
- ❖ Preparar la solución a 100 ppm en un balde con un dosificador (**Ver ANEXO N°1**).
- ❖ Con el trapeador cubrir toda la superficie con la solución desinfectante.
- ❖ **Frecuencia:** Diaria. Se realizará en las zonas de trabajo, despacho, después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

7.9.- PROCEDIMIENTO N°9: "Para la limpieza y desinfección de grandes equipos como la campana extractora, ventilador industrial, luminarias y techo".

- ❖ Lo realizará el área de Servicios Generales y mantenimiento previa coordinación con el área usuaria.

7.10.- FRECUENCIA DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA.

- ❖ La limpieza y desinfección de pisos y paredes se realizara diariamente.

- ❖ La limpieza y desinfección de las mesas de trabajo se realizarán 04 veces al día (después del desayuno, almuerzo, comida y cena).
- ❖ La limpieza y desinfección de la congeladora se realizará 02 veces por semana o las veces que se requiera.
- ❖ La limpieza y desinfección de los coches se realizaran obligatoriamente al culminar la labor diaria de la distribución de alimentos, por cada turno.
- ❖ La limpieza y desinfección de los mobiliarios en las reposterías se realizara diariamente.
- ❖ La limpieza del ambiente y tarimas se realizaran diariamente por turno.
- ❖ La limpieza y desinfección de los mobiliarios de los comedores se realizarán 03 veces al día (desayuno, almuerzo, cena).
- ❖ La limpieza profunda de los ambientes de cocina se realizara una vez por semana.
- ❖ La fumigación del ambiente de cocina se realizara una vez a la semana, previa coordinación con el área de Servicios Generales y mantenimiento.

7.11.- PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES

7.11.1.- CONTROL DE PLAGAS

Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los alrededores y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación y comunicar al área responsable.

Los insectos y roedores son conocidos portadores de bacterias patógenas desde las zonas de contaminación a los alimentos preparados y superficies en contacto con los alimentos.

Por tanto, deberá evitarse su presencia en las zonas de preparación de alimentos.

Para el control de plagas, considerar lo siguiente, medidas de saneamiento ambiental que evitan cualquier posible proliferación de insectos:

- ❖ Instalar mallas protectoras a las ventanas pequeñas para cubrir el ingreso de insectos.
- ❖ Mantener las ventanas y puertas cerradas.
- ❖ Instalar puertas móviles con mallas para favorecer la ventilación y evitar el ingreso de insectos.
- ❖ Utilizar depósitos de basura con tapa.
- ❖ Evitar la presencia de animales domésticos a los alrededores.
- ❖ Identificar las posibles fuentes que pudieran favorecer la presencia de insectos, eliminar los basurales y limpiar alrededores del local.
- ❖ Limpieza diaria del local y los alrededores.
- ❖ Verificar que las paredes y pisos no se encuentran con fisuras y grietas y comunicar al área correspondiente.

Es obligación del Departamento de Nutrición informar sobre todos los posibles causales contaminación y proliferación de insectos y vectores al área correspondiente.

Acciones específicas para el control de insectos y vectores:

- ❖ Programación de prevención y fumigación de todo el Departamento de Nutrición.
- ❖ Programa de limpieza general de oficinas y vestidores.
- ❖ Dicha programación se realizará con el área especializada a cargo como es Servicios generales.
- ❖ Capacitaciones sobre la importancia del cumplimiento del Programa y la prevención.



7.11.2.- CONTROL DE ROEDORES:

Conforme al Programa de Higiene y Saneamiento el control y verificación diaria estará a cargo de cada responsable del servicio, siendo su responsabilidad informar de cualquier posible presencia de roedores dentro de sus ambientes de trabajo.

Asegurarse que la persona que trabaje en almacén tenga los conocimientos necesarios en el manejo de Almacén y adecuado almacenamiento de víveres para evitar pérdidas y contaminación de los alimentos.

Participamos activamente en la protección del local contra el ingreso de roedores y en medidas de Salud ambiental.

Limpieza exhaustiva del ambiente de la cocina retiro de toda clase de trastos, cajones, cajas y cualquier tipo de material que sirva de refugio al roedor.

Almacenamiento en depósitos tapados y retiro diario de las basuras y residuos.

Almacenamiento de los alimentos en envases tapados, para que los roedores no tengan acceso a éstos.

Limpieza de vestidores, baños y oficinas.

Para el control de vectores y roedores, esta actividad estará a cargo del Jefe de Servicios Generales o por una Empresa de terceros y se realizará mensualmente, supervisado por la Oficina de Epidemiología.

7.12.-GLOSARIO

1. **Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
2. **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
3. **Limpieza:** remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable.
4. **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
5. **Desinfectante:** Soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades.
6. **Detergente:** Material tenso activo, diseñado para remover o eliminar la contaminación indeseada de una superficie de algún material.
7. **Higiene:** son todas las medidas y precauciones necesarias en la producción, proceso de almacenamiento y distribución de los alimentos, destinados a garantizar un sano e inobjetable producto que sea apto para el consumo humano.
8. **Contaminación cruzada:** es la posibilidad que las materias primas o productos finales se contaminen por efecto de superficies, materiales, productos crudos, proceso o manipulación indebida.
9. **Manipulador de alimentos:** persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa del beneficiario.
10. **Solución:** combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una solución homogénea de cada uno de los componentes.
11. **Suciedad:** todo tipo de residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica como inorgánica, que permanece adherida a las superficies y que se requiere remover de la superficie que se desea limpiar.





- 12. Superficie limpia:** que está libre de todo tipo de suciedad y de olor, por lo tanto es aquella en la que se ha eliminado todo tipo de suciedad, detergente y desinfectante. No contaminará los alimentos que estén en contacto con ella y no afectará la calidad final del producto. Limpieza no es sinónimo de estéril.

8.- RESPONSABILIDADES

El Director General es responsable de la aprobación del Manual del Programa de Higiene y Saneamiento mediante acto resolutivo.

La Oficina Ejecutiva de Planeamiento y Presupuesto, es responsable de la actualización del presente Manual del Programa de Higiene y Saneamiento con el Departamento de Nutrición.

La Jefatura del Departamento de Nutrición es responsable de visar los procedimientos antes de su aprobación, asimismo es responsable de su implementación.

El técnico y/o auxiliar de nutrición será el responsable de realizar los procedimientos descritos en el presente manual.

El licenciado en nutrición de turno verificara la realización adecuada de los procedimientos descritos en el presente manual y comunicara a la jefatura ante cualquier incumplimiento.

9.- ANEXOS



ANEXO N° 1

SUSTRATO	DESINFECTANTE			
	Lejía 5.25 %	Lejía 5.25 %	Lejía 5.25 %	Lejía 5.25 %
	1 Litro	5 Litros	10 Litros	20 Litros
Equipos y mesas (10 PPM)	2 gotas	1 ml	2 ml	4 ml
Vajillas y cubiertos (10 PPM)	2 gotas	1 ml	2 ml	4 ml
Tablas de picar (100 PPM)	2 ml	10 ml	20 ml	40 ml
Vehículos distribución (150 PPM)	3 ml	15 ml	30 ml	60 ml
Pisos (100 PPM)	2 ml	10 ml	20 ml	40 ml
Paredes / ventanas (100 PPM)	2 ml	10 ml	20 ml	40 ml
Baños (200 PPM)	4 ml	20 ml	40 ml	80 ml

SUSTRATO	DESINFECTANTE			
	Lejía 8 %	Lejía 8 %	Lejía 8 %	Lejía 8 %
	1 Litro	5 Litros	10 Litros	20 Litros
Equipos y mesas (10 PPM)	1 gota	0.6 ml	1 ml	2.5 ml
Vajillas y cubiertos (10 PPM)	1 gota	0.6 ml	1 ml	2.5 ml
Tablas de picar (100 PPM)	1 ml	6 ml	13 ml	25 ml
Vehículos distribución (150 PPM)	2 ml	9 ml	19 ml	38 ml
Pisos (100 PPM)	1 ml	6 ml	13 ml	25 ml
Paredes / ventanas (100 PPM)	1 ml	6 ml	13 ml	25 ml
Baños (200 PPM)	3 ml	13 ml	25 ml	50 ml

SUSTRATO	DESINFECTANTE			
	Lejía 10 %	Lejía 10 %	Lejía 10 %	Lejía 10 %
	1 Litro	5 Litros	10 Litros	20 Litros
Equipos y mesas (10 PPM)	1 gotas	0.5 ml	1 ml	2 ml
Vajillas y cubiertos (10 PPM)	1 gotas	0.5 ml	1 ml	2 ml
Tablas de picar (100 PPM)	1 ml	5 ml	10 ml	20 ml
Vehículos distribución (150 PPM)	1.5 ml	7.5 ml	15 ml	30 ml
Pisos (100 PPM)	1 ml	5 ml	10 ml	20 ml
Paredes / ventanas (100 PPM)	1 ml	5 ml	10 ml	20 ml
Baños (200 PPM)	2 ml	10 ml	20 ml	40 ml

ANEXO N°2

REGLAS DE USO DE PRODUCTOS DESINFECTANTES

▪Regla N°1: Respetar la dosificación

- ❖ Utilizar más producto desinfectante que el necesario no aumentará el nivel de desinfección, sino provocará sin duda la corrosión de los materiales.
- ❖ Es imperativo respetar la dosificación máxima a no superar.
- ❖ Utilizar un dosificador y preparar el producto en un cubo.
- ❖ Nunca derramar un producto de limpieza puro sobre una superficie. En caso de contacto accidental, aclarar inmediatamente con abundante agua.
- ❖ Nunca se debe mezclar la lejía con otro producto de limpieza o con un ácido: vinagre, limón, producto desincrustante. Esto provoca la emisión de un gas que ataca el aparato respiratorio y las mucosas.

▪Regla N°2: Respetar las temperaturas

- ❖ Es indispensable respetar las temperaturas de utilización de los productos de desinfección preconizados por el fabricante del material y por defecto por el fabricante del producto de limpieza.
- ❖ Un aumento de la temperatura del producto de desinfección aumenta de manera muy importante los riesgos de corrosión del material y muchos de ellos pierden sus propiedades desinfectantes.
- ❖ No se debe calentar el producto y tampoco aplicarlo sobre una superficie todavía caliente.
- ❖ De manera general, los desinfectantes no deben utilizarse a temperaturas superiores a 40°C y durante más de 30 minutos.

▪Regla N°3: Respetar el tiempo de contacto

- ❖ Es indispensable limitar el tiempo de contacto del producto con la superficie conforme a las especificaciones preconizadas por el fabricante del material, en su defecto, por el fabricante del producto de desinfección.
- ❖ El tiempo de contacto mínimo es de 10 minutos y máximo 30 minutos.

▪Regla N°4: Prever un aclarado abundante

- ❖ Un buen aclarado es el mejor de los remedios contra la corrosión.
- ❖ Elimina todos los cloruros o productos activos contenidos en los desinfectantes.
- ❖ Favorece el desarrollo de la capa pasiva del acero inoxidable y entonces su resistencia a la corrosión.
- ❖ Es particularmente necesario aclarar abundantemente las partes inferiores y las patas de los muebles, zonas de salpicaduras de productos de limpieza de los suelos.

▪Regla N°5: Prever un secado.

- ❖ Un secado mediante un rascador de goma limpio permitirá evitar la formación de manchas blancas provocadas por la presencia de cal en el agua.





PERÚ

MINISTERIO DE SALUD

HOSPITAL DE EMERGENCIAS "JOSÉ CASIMIRO ULLOA"

DOCUMENTO TÉCNICO
"MANUAL DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO"

ANEXO N°3

CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL

FECHA	NRO.	NOMBRE DEL PERSONAL	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO		OBSERVACIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS		
			EVALUACION DEL PERSONAL		EVALUACION DEL PERSONAL		EVALUACION DEL PERSONAL		EVALUACION DEL PERSONAL		EVALUACION DEL PERSONAL		EVALUACION DEL PERSONAL		EVALUACION DEL PERSONAL				
			HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F	HP	ES		U	C
	1																		
	2																		
	3																		
	4																		
	5																		
	6																		
	7																		
	8																		
	9																		
	10																		
	11																		
	12																		
	13																		
	14																		
	15																		
	16																		
	17																		
	18																		
	19																		
	20																		
	21																		
	22																		
	23																		
	24																		
	25																		
	26																		
	TAC	Nombre																	
		Firma																	
	JAC	Nombre																	
		Firma																	

HP: Higiene del personal (cabello, uñas, barbas, ausencia joyas) C: Conducta del personal I: Inicio v: Conforme X: No Conform
 ES: Estado de salud ES: Estado de salud F: Final
 U: Uniforme Completo y en buen estado





10.- BIBLIOGRAFIA

- ❖ **Domínguez L.** Manipulador de Alimentos. La importancia en la Educación y Servicios de Comidas. Primera Edición. España: Editorial Ideas Propias. 2006.
- ❖ **REID C. et al.** Servicios de Comida. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina. 2003.
- ❖ **Saila O.** Manual de Buenas Prácticas de Cocina. Departamento de Sanidad. Gobierno Vasco.
- ❖ **Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en Hoteles.** Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Desarrollo Económico. Instituto Distrital de Turismo. 2007.
- ❖ **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios afines.** Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Lima, Perú. 2008.
- ❖ **Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de comidas.** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Lima, Perú.
- ❖ R.M. N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- ❖ D.S. N° 007-98-SA/MINSA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

