

# ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (ETAS) EN CONTEXTO HOSPITALARIO

R.M. N° 308- 2012/ MINSA  
NTS N°075- MINSA/ DIGESA- V.01



**Lic Wilder Ayala Martínez**  
**Nutricionista DESA – DIRESA JUNIN**

# MARCO LEGAL:

Ministerio de Salud

779046-4

## Disponen la prepublicación del proyecto "Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de Salud"

**RESOLUCIÓN MINISTERIAL  
N° 308-2012/MINSA**

Lima, 19 de abril del 2012

Viso el Expediente N° 12-008429-001, que contiene el Informe N° 004186-2011/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental;

### CONSIDERANDO:

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;

Que, el artículo 48° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, dispone que la Dirección General de Salud Ambiental, es el órgano técnico normativo en los procesos relacionados, entre otros, a la higiene alimentaria;

Que, en virtud de ello la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA, ha propuesto para su prepublicación el proyecto "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud";

Que, es necesario disponer la prepublicación del referido proyecto en el portal de Internet del Ministerio de Salud, a efectos de recibir las respectivas sugerencias y comentarios de la ciudadanía en general;

001 y 12-020902-001, que contienen los Oficios N° 488-2012-DG-OPN° 205-HNHU, N° 500-2012-DG-OPN° 206-HNHU, N° 501-2012-DG-OPN° 207-HNHU y N° 655-2012-DG-OPN° 202-HNHU, remitidos por el Director General del Hospital Nacional Hipólito Unanue de la Dirección de Salud IV Lima Este del Ministerio de Salud,

### CONSIDERANDO:

Que, con Resolución Directoral N° 058-2012-HNHU-DG de fecha 26 de enero de 2012, se aprobó el reordenamiento de cargos contenidos en el Cuadro para Asignación de Personal del Hospital Nacional Hipólito Unanue de la Dirección de Salud IV Lima Este del Ministerio de Salud, aprobado con Resolución Ministerial N° 346-2011/MINSA de fecha 3 de mayo de 2011, en el cual, al cargo de Subdirector General se le ha denominado como Director/a Adjunto de la Dirección General del citado Hospital Nacional;

Que, conforme se desprende del mencionado Cuadro para Asignación de Personal, los cargos de Director/a Adjunto de la Dirección General, Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Administración del Hospital Nacional Hipólito Unanue, se encuentran calificados como cargos de confianza;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 820-2009/MINSA de fecha 16 de septiembre de 2009, se designó entre otros, al Médico Cirujano Freddy Oswaldo Campaña Garay, en el cargo de Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Administración del Hospital Nacional Hipólito Unanue de la Dirección de Salud IV Lima Este del Ministerio de Salud;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 685-2011/MINSA de fecha 12 de setiembre de 2011, se designó, al Médico Cirujano Rafael Fernando Chumpitaz Aguirre, en el cargo de Subdirector General del Hospital Nacional Hipólito Unanue de la Dirección de Salud IV Lima Este del Ministerio de Salud;

Que, con Resolución Ministerial N° 159-2012/MINSA de fecha 5 de marzo de 2012, se dio término, entre otras, a la designación del Médico Cirujano Gelberth John Revilla Stamp, en el cargo de Director Ejecutivo de la



© Colegio de Nutricionistas del Perú

Search



INICIO

INSTITUCIÓN -

JUNTA DIRECTIVA

TRÁMITES -

CAPACITACIÓN -

CONVENIOS CORPORATIVOS -

NOTICIAS -

COMUNICACIÓN

Nutricionistas brindan  
recomendaciones para pacientes  
hospitalizados con COVID-19

"Año de la Universalización de la salud"

## DEFINICIONES



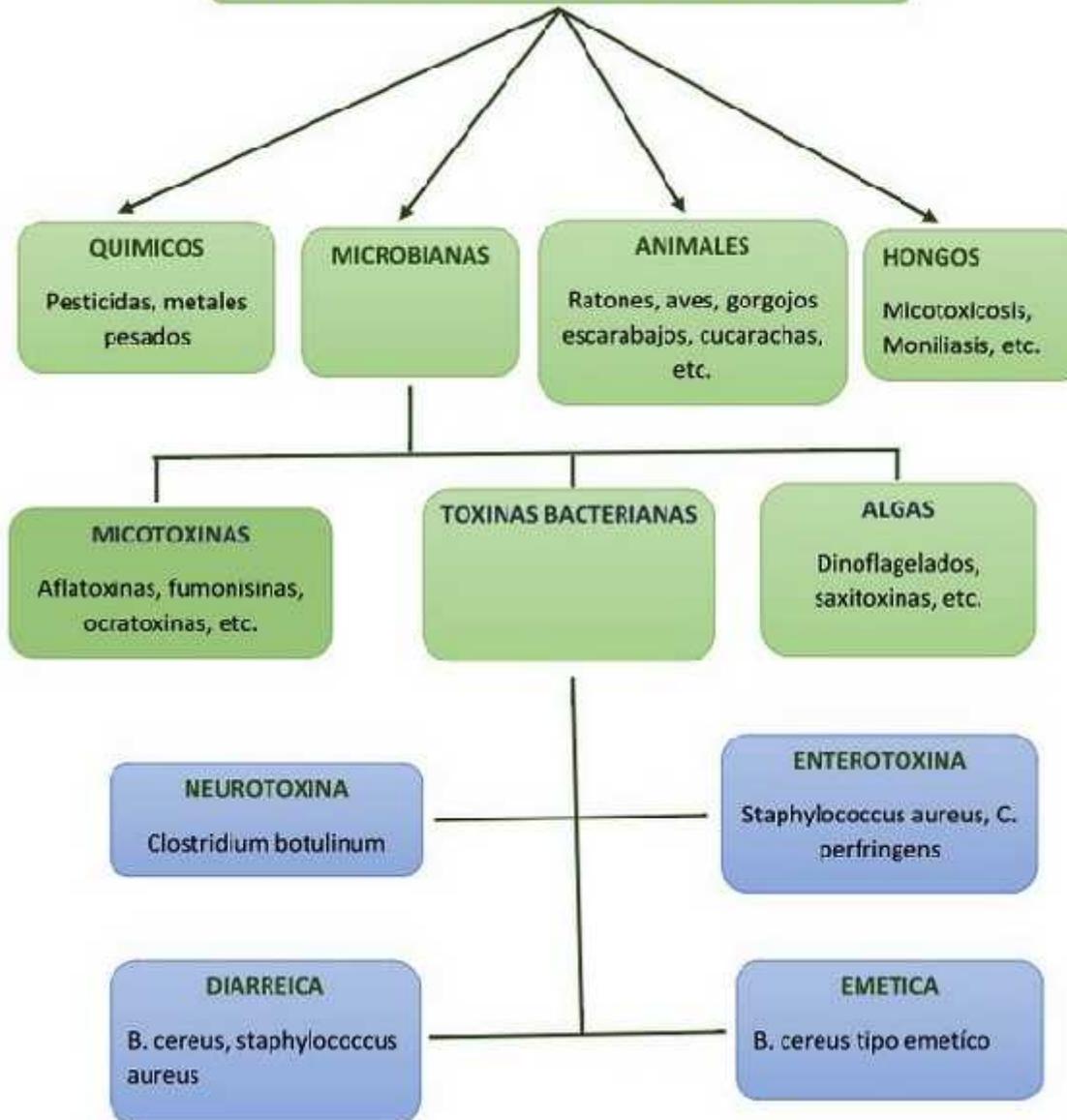
### **ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos)**

Enfermedad transmitida por alimentos. Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupal. **Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.**

## Infecciones alimentarias

Son las ETA producidas por la ingestión de alimento o agua contaminados por agentes infecciosos específicos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal **pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar aparatos y sistemas.**

## INTOXICACIONES ALIMENTOS



## Brote de ETA

Episodio en el cual dos ó más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluido bebidas, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos, como vehículos del agente causal de la misma.



## **Caso de ETA**

Episodio en el cual una persona se ha enfermado después del consumo de alimentos o agua, considerados contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

## **Rastreabilidad**

Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.



## ANEXO 5: GUÍA PARA EL INFORME FINAL DE BROTE DE ETA

Unidad informante:			
Lugar del incidente:			
Ciudad: Provincia/Distrito:			
Enfermedad/agente:			
Confirmación de Laboratorio o sin confirmar:			
No. de personas afectadas:		Fecha de iniciación y término	
Expuestos:	Enfermos:	Primera persona	Última persona
Hospitalizados:	Fallecidos:		
Síntomas:		día/mes/año	día/mes/año
Náuseas	Vómitos	Tiempo de incubación: (Horas)	
Diarrea	Fiebre	Duración de la enfermedad : (Días)	
Dolores abdominales	Otros		
Alimento/vehículo:			
Confirmación de Laboratorio o sin confirmar:			
Nombre comercial del producto o nombre del alimento implicado y composición o ingredientes:			
Método de mercadeo o proceso para servir:			
Lugar de la cadena alimentaria donde el alimento perdió su inocuidad:			
Lugar y fecha donde fue consumido el alimento:			
Factores que contribuyeron al brote:			
De contaminación:			
De supervivencia:			
De multiplicación:			

## ANEXO 4: DIAGNÓSTICO PRESUNTIVO

Para establecer un diagnóstico presuntivo, se identifican aquellas ETA que podrían mostrar las características predominantes obtenidas en el estudio estadístico del brote y se realiza un diagnóstico diferencial.

Si una ETA presenta un período de incubación o latencia de 2 a 4 horas (moda) y tiene como síntomas predominantes: náuseas, vómitos cólicos abdominales y tiene como alimento sospechoso un producto lácteo (queso), se identifican las enfermedades compatibles con estos síntomas y se aplican las calificaciones siguientes.

### Calificaciones

Coincidencia total	:	1 punto
Coincidencia a medias	:	0.5 puntos
No coincidencia	:	0 punto

Cuadro N° 4 Diagnóstico Diferencial

Enfermedad	Período de Incubación	Sintomatología	Alimento Implicado	Calificación
Gastroenteritis por <i>Bacillus cereus</i>	0	0.5	0	0.5
Intoxicación estafilocócica	1	1	1	3
Gastroenteritis por <i>Cl. Perfringens</i>	0	0.5	0	0.5
Gastroenteritis por <i>Escherichia coli</i> patógena	0	1	0	1
Salmonelosis	0	1	0.5	1.5

De este modo la ETA presuntiva sería la Intoxicación estafilocócica por alcanzar el mayor peso (3) o coincidencia en el diagnóstico diferencial.





**PERÚ**

Ministerio  
de Salud

Instituto  
Nacional de Salud

Centro Nacional  
de Alimentación y Nutrición

# I. INSTALACIONES

I. INSTALACIONES		C	NC	OBSERVACIONES
1	Pisos, paredes y techos sólidos de material duradero, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar en buen estado de conservación y de color claro.		X	<b><i>Pisos y paredes con grietas, los techos son de Eternit con vigas de madera.</i></b>



I. INSTALACIONES		C	NC	OBSERVACIONES
2	Ventanas y otras aberturas cuentan con medios de protección que impide el ingreso de vectores (insectos, roedores, pájaros, etc.) y están en buen estado de conservación.		X	<b><i>Las mallas de las ventanas en los ángulos del bastidor se encuentran desprendidas.</i></b>



I. INSTALACIONES		C	NC	OBSERVACIONES
4	Iluminación (natural o artificial) suficiente y bien distribuida, para realizar la recepción, estiba e inspección de los alimentos. Fuentes de iluminación protegidas que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.	X		



I. INSTALACIONES		C	NC	OBSERVACIONES
5	Ventilación (natural o forzada) suficiente, que permita mantener la calidad de los alimentos.		X	<b><i>Insuficiente ventilación, se percibe calor excesivo.</i></b>





**PERÚ**

Ministerio  
de Salud

Instituto  
Nacional de Salud

Centro Nacional  
de Alimentación y Nutrición

## II. LIMPIEZA

II. LIMPIEZA		C	NC	OBSERVACIONES
6	Se realizó la limpieza y la desinfección de los ambientes donde se reciben los alimentos, según sus procedimientos establecidos por el Programa Nacional Cuna Más.	X		



II. LIMPIEZA		C	NC	OBSERVACIONES
7	Cuenta con implementos de limpieza: paños, escoba, recogedor, trapeador, son de uso exclusivo y están en buen estado de conservación e higiene.		X	<b><i>No cuentan con paños exclusivos para la limpieza de las superficies como mesas, parihuelas, estantes.</i></b>



II. LIMPIEZA		C	NC	OBSERVACIONES
8	Se cuenta con recipientes para residuos sólidos diferenciados para orgánicos e inorgánicos identificados por colores y rótulos.		x	<b><i>Los recipientes para residuos sólidos no cuentan con bolsa interior.</i></b>



II. LIMPIEZA		C	NC	OBSERVACIONES
9	Cuenta con un lavadero de manos exclusivo, con instructivo ubicado en un lugar visible, provisto de útiles de higiene y desinfección como jabón líquido, alcohol de 70 grados, papel toalla y tacho para la eliminación de los residuos del lavado de manos.	X		





**PERÚ**

Ministerio  
de Salud

Instituto  
Nacional de Salud

Centro Nacional  
de Alimentación y Nutrición

## II. PERSONAL MANIPULADOR

III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
10	El Personal manipulador usa ropa protectora , gorro cubre cabello, calzado cerrado de uso exclusivo u otra indumentaria que se considere necesaria para la actividad (mascarilla, guantes, etc.), limpias y en buen estado de conservación.		X	<b><i>El personal manipulador no usa adecuadamente la mascarilla, no cubre la nariz.</i></b>



III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
11	Personal manipulador tiene las manos limpias con uñas cortas, sin adornos personales (joyas, relojes, etc.), sin maquillaje y no se observan prácticas inadecuadas de higiene como: comer, fumar, entre otras.	X		



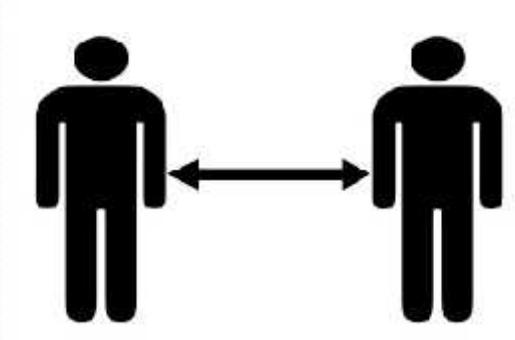
III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
12	El Personal cuenta con "Ficha de sintomatología COVID-19, para regreso al trabajo" vigente.		X	<b><i>El personal manipulador no cuenta con su ficha de sintomatología de la COVID – 19.</i></b>

Ficha de sintomatología de la COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada	
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.	
Empresa o Entidad Pública:	RUC:
Apellidos y nombres	
Área de trabajo	DNI
Dirección	Número (celular)
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:	
	SI      NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flemas amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.	
Fecha: / /	Firma:

III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
13	El personal se lava las manos en los momentos establecidos según dispuesto y desinfecta las manos antes, durante y al terminar el armado de las canastas y lo establecido por el Programa Nacional Cuna Más.		X	<b><i>El personal manipulador no cumple con el lavado y desinfección de manos durante el armado de las canastas.</i></b>



III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
14	El personal cumple con el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante sus actividades.		X	<i>El personal manipulador durante el armado de canastas no cumple con el distanciamiento social.</i>



Al menos 1 metro

III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
15	Se desinfectan los empaques secundarios de los alimentos recepcionados con alcohol de 70 grados con rociador o spray.	X		



III. PERSONAL MANIPULADOR		C	NC	OBSERVACIONES
17	Los alimentos envasados, luego de su limpieza y desinfección son colocados sobre anaqueles, mesas, recipientes, tarimas o parihuelas limpias, desinfectadas y conservadas.		X	<b><i>Se encontraron alimentos en conserva contenidos en cajas sobre el piso.</i></b>





**PERÚ**

Ministerio  
de Salud

Instituto  
Nacional de Salud

Centro Nacional  
de Alimentación y Nutrición

### III. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IV. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		C	NC	OBSERVACIONES
18	Se realiza la verificación del rotulado de productos (nombre del producto, marca, lote, registro sanitario/autorización sanitaria, fecha de vencimiento) y se consigna en la ficha de Control de Calidad de Productos No perecibles dispuesto por el Programa Nacional Cuna Más.		X	<b><i>No se consignan los datos del rótulo en la ficha de Control de Calidad de Productos No Perecibles.</i></b>

6. Fecha de vencimiento

7. Código de Lote

8. Registro Sanitario

9. Condiciones de Conservación

1. NOMBRE DEL ALIMENTO



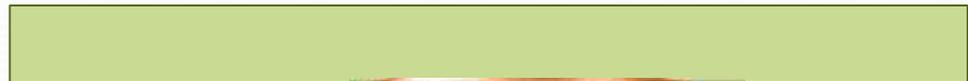
2. Contenido neto

3. Ingredientes

4. Nombre y domicilio legal del fabricante.

5. País de Origen

IV. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		C	NC	OBSERVACIONES
19	Se verifica si el rótulo la integridad de envase de los productos y se consiga en la ficha de Control de Calidad de Productos No Perecibles dispuesto por el Programa Nacional Cuna Más.		X	<b><i>No se verifica la integridad de envase de los productos.</i></b>



IV. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		C	NC	OBSERVACIONES
20	Se verifica la hermeticidad y el peso de los productos.	X		



#### 4.3.2.3. Desinfección de superficies vivas no higienizadas para prevenir otras enfermedades transmitidas por alimentos

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.



##### Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:

a) Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con el émbolo de una aguja hipodérmica de 5 ml); y

b) Enrasar a 1L de agua

Hacer la dilución en un lugar ventilado.

Tomar la precaución de no inhalar la solución

Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido.

Modo de empleo:

a) Lavar las hortalizas y frutos previamente a chorro con agua potable;

b) Colocar el fruto / hortaliza a desinfectar por inmersión durante 2 minutos;

c) Desechar el agua;

d) No se requiere enjuagar, sin embargo podría hacerse el enjuague con agua potable; y

e) También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente



## 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

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

Ubicación: .....

### III. EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
<b>1.</b>	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA</b>			
	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.			
<b>2</b>	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>			
	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 v			





	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
<b>2</b>	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>			
	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.			
<b>3</b>	<b>INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS</b>			
<b>3.1</b>	<b>AGUA</b>			
	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.			



3.3	<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS</b>			
	<p>La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha</li> <li>• De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha</li> <li>• De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas</li> <li>• Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas</li> <li>• Los servicios higiéncos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiéncos para hombres.</li> </ul>			
	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.	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)</b>			
	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.			

<b>4.</b>	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)</b>		
	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.		

19

**PROYECTO DE NTS N° -Minsa/DIGESA-V.01  
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

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.			

para cada uno de los procesos o grupo de procesos:

<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.</p>			
<p>Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.</p>			
<p>Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.</p>			
<p>El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.</p>			
<p>El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.</p>			
<p>En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.</p>			
<p>No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.</p>			
<p>Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.</p>			
<p>Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en</p>			



Dr. SAAVEDRA

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
<b>5</b>	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>			
	<p>Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia.</p> <p>.....</p> <p>Este control es realizado por un Hospital ( ) Centro de Salud ( ) u otro (indicar)</p> <p>.....</p>			
	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).			
	<p>Cuentan con registros de capacitación del personal.</p> <p>Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:</p> <p>.....</p>			
<b>6.</b>	<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>			
	<p>Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión</p> <p>.....</p> <p>El Programa incluye procedimientos de (indicar):</p> <p>Limpieza y desinfección de instalaciones ( )</p> <p>Limpieza y desinfección de ambientes ( )</p> <p>Limpieza y desinfección de equipos y utensilios ( )</p> <p>Prevención y control de vectores ( )</p>			





**MUCHAS GRACIAS**