



PERÚ

Ministerio
de SaludHospital Nacional Docente
Madre-Niño "San Bartolomé"

Nº 012 -DG-2022-HONADOMANI-SB

COPIA DEL ORIGINAL



Resolución Directoral

Lima, 19 de Enero de 2022

Visto, el Expediente Nº 16209-21; y

CONSIDERANDO:

Que, la Ley General de Salud Ley 26842 en el Artículo. 92º establece La Autoridad de Salud de nivel nacional es la encargada del control sanitario de los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, así como de insumos, instrumental y equipo de uso médico- quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica; asimismo, precisa en el Artículo 94º El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación; del mismo modo dispone en el Artículo 95º La fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas debe realizarse en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitariamente adecuadas, y cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional. La Autoridad de Salud de nivel nacional o a quien ésta delegue, verificará periódicamente el cumplimiento de lo establecido en la presente disposición;

Que, el TUO de la Ley 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General establece en el Art. Artículo 17.- Eficacia anticipada del acto administrativo numeral 17.1 La autoridad podrá disponer en el mismo acto administrativo que tenga eficacia anticipada a su emisión, sólo si fuera más favorable a los administrados; y siempre que no lesione derechos fundamentales o intereses de buena fe legalmente protegidos a terceros y que existiera en la fecha a la que pretenda retrotraerse la eficacia del acto el supuesto de hecho justificativo para su adopción;

Que, mediante Resolución Ministerial Nº 826-2021/MINSA de fecha 05 de julio del 2021, que resuelve aprobar el documento denominado "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", cuya finalidad es fortalecer el rol de Rectoría Sectorial del Ministerio de Salud, ordenando la producción normativa de la función de regulación que cumple como Autoridad Nacional de Salud (ANS) a través de sus Direcciones u Oficinas Generales, Órganos Desconcentrados y Organismos Públicos Adscritos; cuyo Objetivo General consiste en establecer las disposiciones relacionadas con las etapas de planificación, formulación o actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación de los documentos normativos, que expide el Ministerio de Salud, en el marco de sus funciones rectoras;

Que, el Decreto Supremo Nº 007-98-SA, aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas;

Que, mediante la Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA, se aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la Fabricación de alimentos y Bebidas;

Que, mediante Nota Informativa Nº 271-21-OESA-083-USAHONADOMANI-SB de fecha 11 de noviembre de 2021, el Jefe de la Oficina de Epidemiología, solicita al Director General del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé", que en cumplimiento de la normatividad vigente en nuestra institución se apruebe el propuesto "Plan de Vigilancia, supervisión y control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Cafeterías y Servicios afines del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé" y se disponga la aprobación del Plan de contingencia correspondiente;

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO
SAN BARTOLOME
Director General
LIC. WILLIAM A. FLORIAN PLASENCIA
FEDATARIO
Reg. Nº 20 ENE 2022



Que, con Nota Informativa N° 305-2021-OGC-HONADOMANI-SB de fecha 23 de diciembre 2021, el Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad emite opinión favorable al "Plan de Vigilancia, supervisión y control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Cafetines y Servicios afines del HONADOMANI-SB;

Que, mediante Memorándum N° 314.2021.DG.HONADOMANI.SB de fecha 27 de diciembre de 2021, el Director Adjunto del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé", solicita a la jefatura de la Oficina de Asesoría Jurídica proyecte la Resolución Directoral correspondiente;

Con la visación de la Dirección Adjunta, del Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, del Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad y del Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

En uso de las facultades y atribuciones conferidas mediante Resolución Ministerial N°1363-2021/MINSA al Director General del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé" y de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé" aprobado mediante Resolución Ministerial N° 884-2003-SA/DM;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Aprobar con eficacia anticipada al año 2021, el **Documento Técnico: "Plan de Vigilancia, supervisión y control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Cafetines y Servicios afines del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé"**, el cual consta de quince (15) folios, que debidamente visados forman parte integrante de la presente Resolución Directoral.

Artículo Segundo.- Disponer que la Unidad y/o Equipo de Intervención en Emergencias y Desastres implemente la difusión interna del presente "Plan de Vigilancia, supervisión y control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Cafetines y Servicios afines del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé".

Artículo Tercero.- Disponer que la Oficina de Estadística e Informática, a través del responsable del Portal de Transparencia de la Institución, se encargue de la publicación de la presente Resolución Directoral, en la dirección electrónica www.sanbartolome.gob.pe.

Regístrese y Comuníquese.



JNPI/VLCC/ASP/JCVO/rpag
c.c.

- DA
- OEYSA
- OGC
- OEA
- OAJ
- OEI
- Archivo

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"

M.C. JOSÉ N. PIMENTEL IBARRA
Director General (a)
CMP 30313 RNE. 12911

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO
SAN BARTOLOME
Reg. 20 ENE. 2022





Documento Técnico:

PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y
CONTROL EN LA PRÁCTICA DE HIGIENE
SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE
NUTRICIÓN, CAFETINES Y SERVICIOS AFINES
DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO
"SAN BARTOLOME"

2021



ÍNDICE:

➤ Introducción	03
➤ Finalidad	04
➤ Objetivo	04
➤ Ámbito de aplicación	04
➤ Base Legal	05
➤ Contenido	06
• Estrategias	06
• Actividades	06
• Cronograma	07
➤ Responsabilidad	08
➤ Anexo N° 1	09
➤ Bibliografía	15



I. INTRODUCCIÓN.

El presente documento contiene el Plan de Vigilancia, Supervisión y Control en la Práctica de Higiene Sanitaria de los Servicios de Nutrición, Cafetines y Servicios Afines del Hospital Nacional Docente Madre Niño “San Bartolomé”, para el año 2021, es muy importante que se implemente y ejecuten las actividades para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Finalmente se han programado las actividades de control con objetivos y actividades concretas que especifican las inspecciones programadas a los lugares identificados como expendedores de alimentos en nuestra institución, así también como los controles médicos del personal que manipula alimentos; con todo esto pretendemos describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria.

Es muy importante salvaguardar la vida y salud de nuestra población institucional.



II. FINALIDAD.

El presente Plan tiene la finalidad de contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra institución, mejorando la calidad del servicio brindado, dando satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas; todo ello ayudará a valorar y consolidar la calidad sanitaria en estos servicios y en nuestro personal.

III. OBJETIVOS.

OBJETIVO GENERAL

Vigilar y controlar las acciones de expendio, preparación y manipulación de los alimentos para su consumo dentro del hospital y prevenir enfermedades por alimentos, ayudando así a crear y consolidar conductas sanitarias en nuestra institución.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Supervisar las buenas prácticas del manipulador de alimentos.
- Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias de la Infraestructura donde se preparan y consumen los alimentos.
- Supervisar la calidad y composición de los alimentos en el proceso de elaboración y su consumo final.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La aplicación del presente Plan es en el Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé. El tiempo de aplicación será durante el periodo 2021.



V. BASE LEGAL.

- LEY N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA- Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la NTS N° 098 MINSA/DIGESA -.0.1 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la NTS N° 103 de la unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 0019-1981-SA/DVM, que aprueba Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.



VI. CONTENIDO.

6.1 ESTRATEGIA.

- La Supervisión será realizada por el equipo de Salud Ambiental.
- Metodología de supervisión será observación directa, de desarrollo y expendio, ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de sus certificados médicos o documentos que refieran su estado de salud.
- Aplicación del Anexo N° 01.

6.2 ACTIVIDADES

6.2.1. Del objetivo específico 01:

Supervisar las buenas prácticas del manipulador de alimentos.

- Supervisión del certificado de salud del personal que manipula o expende alimentos (examen BK, VDRL, coprológico, radiología de tórax, VIH, etc.).
- Supervisar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula alimentos.
- Supervisar el uso del equipo de protección personal en el momento de manipular los alimentos.

6.2.2. Del objetivo específico 02:

Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias de la Infraestructura donde se preparan y consumen los alimentos.



- Supervisar la limpieza del Servicio de Alimentación del Hospital.

6.2.3. Del objetivo específico 03:

Supervisar la calidad de los alimentos en el proceso de elaboración y su consumo final.

- Se solicitara cada 6 meses el Análisis Microbiológico de Superficies: Vivas e inertes a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.

6.3 CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	Unidad de Medida	2021												Responsable de la Actividad
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Objetivo específico 01: Supervisar las buenas prácticas del manipulador de alimentos.														Personal de la Unidad de Salud Ambiental
Supervisión del certificado de salud del personal que manipula o expende alimentos (examen BK, VDRL, coprológico, radiología de tórax, VIH, etc.).	Ficha de Inspección											X	X	
Supervisar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula alimentos.	Ficha de Inspección											X	X	
Supervisar el uso del equipo de protección personal en el momento de manipular los alimentos.	Ficha de Inspección											X	X	
Objetivo específico 02: Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias de la Infraestructura donde se preparan y consumen los alimentos.														
Supervisar la limpieza del Servicio de Alimentación del Hospital.	Ficha de Inspección											X	X	
Objetivo específico 03: Supervisar la calidad de los alimentos en el proceso de elaboración y su consumo final														
Se solicitara cada 6 meses el Análisis Microbiológico de Superficies: Vivas e inertes a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.	Ficha de Inspección											X	X	



VII. RESPONSABILIDAD.

El Plan de actividades para el control y vigilancia de higiene sanitaria de los Servicios de Nutrición, Cafetines y Servicios Afines en nuestra institución, es un instrumento de gestión de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.



Anexo N° 01

FICHA DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y CONTROL EN LA PRÁCTICA DE HIGIENE SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN, CAFETINES Y SERVICIOS AFINES DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOMÉ".

Jefe del Servicio de Nutrición:

Razón Social o Nombre del Establecimiento:

Administrador o Dueño del Establecimiento:

Documentos de Autorización de Funcionamiento (*).

SI	NO
----	----

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



M. SAavedra



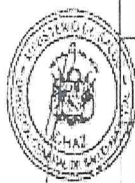
M. BAILETTI



Nº	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 anegado o rebalse.			
	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 SSHH es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTY



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 almacenados en tarimas (parrillas), anaqueles o estantes de hierro, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,80 m del techo, y de 0,50 m entre filas de tarimas 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 requieran 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 corresponda.			
	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 tienen cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			



M. SAARELAINA



M. BAILETTI



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. Este control es realizado por un hospital () Centro de Salud () u otro (indicar) 			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de uso 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			





M. BALLETTI

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, sanduros, 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 (desinfestación, 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:			



VIII. BIBLIOGRAFÍA.

- Organización Mundial de la Salud. Guía Práctica de Prevención de las infecciones nosocomiales. 2003. Formato disponible en: http://www.who.int/csr/resources/publications/ES_WHO_CDS_CSR_EPH_2002_12.pdf.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos .D. Hazelwood y A.D.Mclean. Editorial Acribia. 1991.
- Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Codex Alimentarius. CAC/RCP 39-1993.


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

MED. VICENTE CRUZATE CABREJOS
Jefe de la Oficina de Epidemiología
CMP N° 38022 - RNE. 35929