



PLAN DE BUENAS PRACTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Elaborado por: Jean Pierre Anthony Florián Pajuelo Cargo: Nutricionista Fecha: 20/03/ 2025	Firma: 
Aprobado por: Juan Carlos Falconi Cargo: Representante legal Fecha: 20/03/ 2025	Firma:  FALCONI PONCE JUAN CARLOS Representante Legal

Contenido

1.	INTRODUCCION	3
2.	ALCANCE DEL PLAN	3
2.1	BASE LEGAL	3
2.2.	Buenas Practicas para la manipulación de alimentos	4
3.	RESPONSABILIDADES	4
3.1	Definiciones	5
	Alimentos:	5
4.	DISPOSICIONES GENERALES	9
5.	INSTALACIONES DE SERVICIOS	11
6.	De los Procesos Operacionales de la Unidad de Producción y Control de Calidad Alimentaria:	13
7.	Las Buenas Prácticas de Manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM):	13
8.	De los Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos:	17
9.	Del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)	18
10.	Flujo de elaboración de alimentos	22
11.	Anexos:	22

1. INTRODUCCION

El presente plan está elaborado para establecer los principios, criterios y requisitos para las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos en los Servicios.

Con la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo con su respectivo reglamento el D.S. 005-2012-TR teniendo en cuenta el criterio de prevención donde el empleador garantiza en el centro de trabajo los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores.

En Contribuir a mejorar las condiciones higiénicas y de inocuidad en todos los procesos de manipulación y producción de alimentos en condiciones de normalidad y en emergencias sanitarias, a fin de minimizar cualquier riesgo de contaminación para proteger la salud de los usuarios internos y externos.

2. ALCANCE DEL PLAN

El PLAN DE BUENAS PRACTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS es aplicable para las actividades de la empresa **JCF BIENES Y SERVICIOS GENERALES** que incluye a los trabajadores manipuladores de cocina.

2.1 BASE LEGAL

- ✓ Decreto Supremo N°004-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N°0038-2014-SA, modifican el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062-2008, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.
- ✓ Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas”.
- ✓ Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V 0.1 Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N.º 749-2012 /MINSA, que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para los Servicios de alimentación en los establecimientos de salud.
- ✓ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la “Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de Servicio a domicilio.
- ✓ Norma Técnica Peruana NTP 900.058-2005 “Gestión de residuos Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos”.

2.2. BUENAS PRACTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Las Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos, conocidas también por su abreviación BPM, son todas las medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos a través toda la cadena alimentaria, es decir, en todos los procesos desde el campo o producción primaria hasta el momento en que llega a la mesa del consumidor final.

Todos los actores involucrados en cada una de estas etapas tienen la responsabilidad de mantener las buenas prácticas de higiene con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y evitar que los consumidores contraigan una enfermedad de transmisión alimentaria (ETA) u otra enfermedad ocasionada por una bacteria o un virus.

3. RESPONSABILIDADES

Responsable	Funciones
Responsable del servicio del comedor	• Verificar el cumplimiento del presente procedimiento en su área y designar a un líder que coordine el cumplimiento del presente procedimiento
Supervisor de turno.	• Velar por el cumplimiento del presente procedimiento en su área de responsabilidad. Hay que asegurar que su personal sea entrenado antes de designarlo a labores. • Verificar que cumplan con los requisitos del presente procedimiento JCF • Protección Personal y Practicas Permanentes de Higiene Personal.
Cocinero.	• Aplicar el procedimiento correctamente, siguiendo los pasos del presente procedimiento. • Informar al supervisor cualquier anomalía en el proceso que impida un desarrollo seguro en los trabajos de cocina.
Ayudante de cocina	• Aplicar el procedimiento correctamente, siguiendo los pasos del presente procedimiento. • Informar al supervisor cualquier anomalía en el proceso que impida un desarrollo seguro en los trabajos de cocina.

3.1. DEFINICIONES

ALIMENTOS:

ALIMENTOS: Toda sustancia o producto de cualquier naturaleza (animal, vegetal o mineral), sólido o líquido natural o transformado, que, por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sea susceptible a ser habitual e idóneamente utilizado para la normal nutrición humana. (CAE. 2021).

Alimentos elaborados:

Son todos aquellos elaborados culinariamente en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrán presentarse envasados o no y dispuesto para su consumo.

Alimento perecible

Aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.

Alimento no perecible

Aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura, u otras, según las indicaciones del fabricante.

Agua Potable o agua apta para el consumo humano:

Se denomina al agua que puede ser consumida sin restricción para beber o preparar alimentos. Para que el agua sea apta para consumo humano debe ser sometida a un proceso de potabilización en una planta. (OMS).

Bandeja o Charola:

Utensilio característico, plano o levemente cóncavo de acero que se utiliza para servir, presentar, depositar o transportar bebidas, preparaciones y alimentos que se utilizan en un Servicio de Alimentación.

Estado de conservación:

Se refiere a la condición de los utensilios, equipos, infraestructura, entre otros, que forman parte del establecimiento donde se elaboran alimentos, que estén operativos y faciliten su limpieza y desinfección, a fin de evitar contaminación cruzada.

Brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):

Episodio en el cual 2 o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.

Cadena alimentaria

Comprende las diferentes fases de los alimentos desde la producción de la materia prima hasta el consumo final. Para efecto de los servicios de Nutrición, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo, considera cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

Calidad sanitaria

Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento, que indican que no ha sufrido ningún tipo de alteración y que ha sido manipulado con higiene para ser considerado apto para el consumo humano.

Codex Alimentarias

Es una colección de normas alimentarias y textos afines, tales como: códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. El objeto de estas normas es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

Cocción

La cocción es un procedimiento que disminuye el riesgo sanitario, por la destrucción de agentes microbiológicos, con lo que se evita la contaminación cruzada.

Contaminación cruzada

Es la transferencia de contaminantes en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, e indirecta, cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos, entre otros.

Contaminante de alimentos

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de éstos. (FAO, 2020)

Cortina Sanitaria:

También conocidas como cortinas thermofilm o lamas de PVC. Su fin es proteger la calidad de los productos a lo largo de todos los procesos de producción, aíslan y mantienen la temperatura, separa ambientes, son resistentes a bajas temperaturas, también actúa como barrera acústica, ahorro de energía en ambientes climatizados evitando pérdida de frío o calor, facilita el ingreso de personas, mercadería, transporte.

Desinfección de alimentos

Reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, del número de microorganismos patógenos presentes en el entorno, hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad de los alimentos.

Equipos

Conjunto de herramientas, utensilios y/o aparatos utilizados en un Servicio o Unidad de Nutrición para elaborar las preparaciones (alimentos, fórmulas enterales y lácteas) que se realizan en la misma. Se dividen en dos grandes grupos:

Equipo menor: todas aquellas herramientas, utensilios y/o aparatos manuales y/o eléctricos que se necesitan para cortar, pelar, separar, medir, remover y dosificar los productos alimenticios que cumplen una función específica en la gastronomía hospitalaria.

Equipo mayor: todas aquellas herramientas, utensilios y/o aparatos manuales y/o eléctricos que se encuentran incluidos dentro de las instalaciones del Servicio o Unidad de Nutrición, estos instrumentos suelen ser grandes y con diferentes propósitos.

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)

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

Factores de riesgo

Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos, si no se controlan apropiadamente.

Higiene de los alimentos

Todas las características, condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos, en todas las fases de la cadena alimentaria.

Inocuidad de los alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Idoneidad.

Es la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el materiales indeseables.

La idoneidad es evaluada en función a la propia naturaleza del producto o servicio y a su aptitud para satisfacer la finalidad para lo cual ha sido puesto en el mercado.

Intoxicación alimentaria.

Esta se presenta cuando ciertos microorganismos patógenos crecen en el alimento y liberan toxinas que son posteriormente consumidas. La toxina dentro del cuerpo de la persona enferma provoca los síntomas de la enfermedad. En estos casos el tiempo entre la ingesta y la aparición de los síntomas son más cortos que en las infecciones alimentarias puesto que la toxina es ingerida y no se requiere un tiempo de multiplicación del microorganismo.

Limpieza:

Procedimiento de remoción mecánica de la materia orgánica y residuos, en el ambiente, superficies y objetos, utilizando agua y detergentes, por el cual se reduce la cantidad de microorganismos presentes. La limpieza antecede a los procedimientos de desinfección y esterilización.

Manipulador de alimentos

Toda persona que, por su actividad laboral, está en contacto directo con los alimentos envasados o no envasados, con equipos y utensilios que emplea para la manipulación de alimentos y superficies y cuyas prácticas de higiene y manipulación son determinantes para la inocuidad de los alimentos y que, por lo tanto, está llamada a cumplir con los requisitos en materia de higiene de los alimentos.

Muestreo de aceptación por atributos

Consiste en extraer de forma aleatoria una muestra del lote y clasificar cada unidad de acuerdo con sus características, tanto aceptables como defectuosas.

Plaga

Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Plan de Hazard Analysis and Critical Control Points - Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP (Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos), de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado. (FAO)

Preparación de los alimentos

Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.

Principios Generales de Higiene

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Considera la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y de los Programas de Higiene y Saneamiento.

Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

Conjunto de prácticas aplicadas en la cadena alimentaria del servicio de alimentación colectiva, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El programa de BPM se formula en forma documentada manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar sustancias tóxicas, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación de los alimentos.

Rastreabilidad

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

Registro Sanitario

Es la identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de salud DIGESA.

Retención

Es el tiempo que transcurre entre la preparación final y el servido para su consumo de un alimento elaborado culinariamente.

Riesgo alimentario

Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas por la manipulación o inertes contaminadas.

Unidad de Producción y control de calidad

Son todas aquellas áreas donde se realizan las actividades orientadas al planeamiento, requerimiento, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de suministros y/o elaboración de regímenes nutricionales destinados al consumo de los usuarios de los centros asistenciales, garantizando los estándares de calidad, en condiciones de inocuidad, con el

cumplimiento de las leyes de la alimentación y costo beneficio institucional, en el contexto de la seguridad alimentaria. Sean servicios propios, de terceros o bajo modalidad de Asociación Público Privada (APP) de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el convenio/contrato suscrito.

Temperatura de Seguridad:

Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. El rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración) y -18°C (congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneados y otros)

Trampa de grasa.

Es un dispositivo especial que generalmente se utiliza para separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por los artefactos de lavado y de preparación de alimentos en restaurantes, hoteles, negocios de comidas rápidas, plantas de producción y en diferentes aplicaciones y procesos industriales. Esto con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. Se instalarán las trampas de grasas en los conductos de desagüe de lavaderos, lavaplatos y otros aparatos sanitarios instalados en las áreas de producción donde exista el peligro de introducir en el sistema de desagüe, grasa en cantidad suficiente para afectar el buen funcionamiento de este.

Vigilancia sanitaria

Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control que debe realizar periódicamente el Servicio/Unidad de Nutrición, sobre las condiciones sanitarias de almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos, en protección de la salud de los consumidores.

4. DISPOSICIONES GENERALES

Los servicios y/o Unidades de Nutrición, para asegurar la calidad sanitaria de inocuidad de los alimentos y productos cumplen con los Principios Generales de Higiene, mediante las siguientes estrategias:

Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), aplicadas en toda la cadena alimentaria adquisición o provisión de insumos, incluye el transporte, recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención, servido y consumo) o el proceso productivo hasta la distribución, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores de esta manera se permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos y los diversos grados de riesgo que acompañan la producción de alimentos con la finalidad de elevar el nivel de inocuidad alimentaria, siendo también de carácter obligatorio para los servicios de alimentación tercerizados.

4.1 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Ubicación y Estructura Física

La Unidad de Producción y Control de Calidad de los Servicios y/o Unidades de Nutrición, debe estar alejada y protegida de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la elaboración de los alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

- a. La estructura física**, es mantenida en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos, sin grietas, ni manchas ni humedad entre otros)
- b. El material utilizado** en la construcción de los ambientes donde se manipula alimentos, debe ser resistente a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar que asegure inocuidad de los alimentos. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.
- c. En todas las aberturas** de las áreas físicas de Nutrición se debe contar con mayas protectoras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y silvestres, éstas deben ser desmontables para su respectiva limpieza y desinfección.
- d. No se conservan materiales** ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.
- e. Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares**, como: plataformas, escaleras de mano y rampas son de uso exclusivo durante el trabajo con alimentos y están situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos.

Las entradas para los proveedores de alimentos para el abastecimiento a las áreas periféricas de distribución de alimentos y para los comensales del comedor del personal deberán encontrarse diferenciadas para evitar contaminación cruzada, así como facilitar el control y supervisión.

Ambientes

La Unidad de Producción y Control de Calidad de los Servicios y/o Unidades de Nutrición, dispone de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos (recepción, almacenamiento y preparación), de acuerdo con su carga de producción. La distribución de los ambientes permite un flujo operacional lineal ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos cuentan con:

- a. Pisos de material impermeable**, de alto tránsito, antideslizante, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección; con una pendiente suficiente para que los líquidos discurren hacia los sumideros, para facilitar su lavado y desinfección.
- b. Paredes de material impermeable**, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar; mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Protector de esquinas en paredes con ángulos de 90°, dónde se requiera protección de impactos: de acero, de material PVC flexible o de espuma de poliuretano.
- c. Los ángulos entre las paredes y el piso** son sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.
- d. Techos lisos pintados** con pintura epóxica, para impedir la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, prevenir la condensación de humedad a fin de evitar la formación de moho.
- e. Ventanas fáciles de limpiar**, con malla mosquitera metálica fina, de fibra de vidrio o plástico removible, que evite el ingreso de insectos y otros animales. Ángulo del marco inferior en bisel para disminuir la acumulación de polvo.
- f. Puertas revestidas** con láminas de acero inoxidable hasta una altura de 1.20 m en buen estado de conservación, se mantienen cerradas en el área de producción.
- g. Pasadizos con dimensiones** que permitan el tránsito fluido del personal y de equipos.
- h. Señalización de la zona de peligro**, además de llaves generales de gas y/o de vapor.

j. Instalaciones eléctricas y de gas, reglamentarias, con protección y seguras.

k. Iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución.

La iluminación natural o artificial debe permitir visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan en ellas, a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos que puedan ser causa de contaminación o accidentes de trabajo.

l. Las luminarias deben estar protegidas de manera efectiva que impidan la contaminación de los alimentos en caso de rotura o caída, las características específicas de iluminación se indican en los documentos de principios generales de higiene.

n. Implementar con cortinas sanitarias con traslape donde corresponda, para evitar la contaminación y el paso del aire de un área a otra, así como también para evitar la acumulación de polvo y el ingreso de insectos

o. La ventilación natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua, y permitir la eliminación de aire contaminado.

p. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, debe ser adecuada al tipo de trabajo y se indica en el Programa de Mantenimiento del servicio y de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM),

5. INSTALACIONES DE SERVICIOS

a. Abastecimiento de agua

- La provisión de agua para consumo humano debe ser permanente
- La limpieza y desinfección de tanques y cisternas, a cargo del área de mantenimiento, debe ser como mínimo, cada seis meses, realizada por un servicio autorizado, supervisado

b. Disposición de residuos sólidos

Los residuos generados de la preparación de alimentos son fundamentalmente comunes y biodegradables, constituidos por desperdicios de alimentos. Deben ser almacenados en recipientes acondicionados con bolsas de color negro, que cumplan con las especificaciones técnicas normadas en la NTS N° 144- MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud: "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados (incluida la vajilla rota o desechada, durante las operaciones diarias) debe disponerse en recipientes diferenciados para residuos sólidos orgánicos e inorgánicos en buen estado de conservación e higiene, provisto de bolsas de alta densidad (preferentemente biodegradables o similares) con capacidad suficiente para la actividad y retiradas hacia su lugar de acopio las veces que sea necesaria.

- El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivos para tal fin, que cuente con tapa o con un sistema que garantice su aislamiento en número suficiente y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento deben estar ubicados en un ambiente independiente y separado de donde se realizan operaciones con alimentos.
- El ambiente donde se ubican los residuos sólidos debe ser de fácil acceso al servicio

recolector; se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

- Para su normal funcionamiento las rutas de transporte interno deben contar con la señalización respectiva cuyo rótulo debe consignar ruta de transporte de residuos sólidos.
- Los contenedores y ambiente se mantienen cerrado cuando no se utiliza, a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.
- En el área, se genera gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que son depositados en recipientes apropiados y retirados debidamente tapados, sin pasar por el área intermedia y final cuando se está procesando alimentos.
- Se debe disponer de un lavadero para mopas, tachos y demás implementos de limpieza.

Para el personal que manipule la evacuación de los residuos generados se tendrá en cuenta que el límite de levantamiento de cargas en forma repetida es de 25 kg para varones y 15 kg para mujeres.

c. Servicios Higiénicos y Vestuarios

- Deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilaciones adecuadas. No deben tener comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.
- El número de servicios higiénicos debe estar en correspondencia con la norma vigente y demanda de uso, garantizando su operatividad e higiene.

Los servicios higiénicos serán diferenciados por género y la cantidad de sanitarios se determinarán de acuerdo con las normas vigentes.

- Los inodoros, lavatorios y urinarios son de material sanitario de fácil limpieza y desinfección.
- Los lavatorios cuentan con dispensadores para jabón líquido, desinfectante o similar y para papel toalla o secador automáticos de aire con luz UV, los que deben mantenerse en
- buen estado de conservación e higiene. Contar con recipientes con tapa accionada a pedal que facilite la eliminación de residuos.

- Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con mensajes instructivos para el uso adecuado, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos según indicaciones del Ministerio de Salud. (MINSA, 2021).

De ninguna manera se utilizará los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

Se debe contar con un número suficiente de recipientes para desechar el papel toalla utilizado.

6. DE LOS PROCESOS OPERACIONALES DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA:

- a. Recepción de materias primas e insumos en general
- b. Almacenamiento de materias primas e insumos en general.
- c. Almacenamiento de equipos y utensilios.

6.1 Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos

- e. Elaboración intermedia o de procesamiento de alimentos cocidos
- g. Elaboración final
- h. Acondicionamiento para distribución
- i. Atención de usuarios autorizados del comedor institucional

7. LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (BPM):

Generales

- a. Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, siguen un flujo ordenado y consecutivo.
- b. Los manipuladores y los utensilios son exclusivos en cada área operacional, con el propósito de reducir el riesgo de contaminación cruzada.

7.1. Recepción de materias primas o insumos en general

- a. Se registra la información de los alimentos, sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, que permita realizar los controles y la rastreabilidad, con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda, es proporcionada por los proveedores, como mínimo sobre: procedencia, descripción, composición, características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos. La información debe estar disponible durante las supervisiones que realice el profesional Nutricionista responsable de la vigilancia sanitaria.
- b. El área de recepción de materias primas e insumos en general, está protegida con techo y cuenta con suficiente iluminación que permite un adecuado control de calidad de los productos.
- c. Los vehículos que transportan los alimentos deben ser cerrados, desde los almacenes de los proveedores hasta el servicio de alimentación de las IPRESS, deben ser exclusivos cuando se transportan alimentos, a fin de evitar contaminación cruzada con productos no alimenticios. En ningún caso se debe transportar alimentos con productos tóxicos. Los vehículos deben estar limpios y mantener la cadena de frío para el caso de productos que lo requieran.

d. El personal que participa en las operaciones de carga y descarga de las materias primas e insumos debe portar una indumentaria limpia, cubrir el cabello y tener una adecuada higiene y presentación personal, debe emplear mascarilla descartable y guantes de protección.

7.2. Almacenamiento de materias primas e Insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, cumple con:

- e. Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene y poseer barreras de protección o de hermeticidad eficientes.
- f. Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere el fraccionamiento, utilizar envases exclusivos para cada alimento, protegidos e identificados con rótulo, que incluya el nombre del producto, la fecha de vencimiento y apertura de este, para ser utilizado a la brevedad.
- g. Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación de inventario “primero en entrar, primero en salir” (PEPS) o “primero en vencer, primero en salir” (PVPS).

Estar dispuestos en orden y debidamente separados, para permitir la circulación de aire y facilitar la inspección e higiene.

- h. No tener contacto directo con el piso, paredes o techo.
- i. El almacenamiento de frutas y verduras, idealmente en refrigeración (0° a 5°C), debe pasar previamente por una limpieza para proceder a su almacenamiento.

7.3. Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

El almacenamiento de productos no perecibles que no requieren refrigeración cumple con:

- a. El almacén está bien iluminado y ventilados.
- b. Temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran, para impedir la proliferación de moho (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%).
- c. El acopio o estiba en el almacén es en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidas en buenas condiciones higiénicas y a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.
- d. Apilar de manera entrecruzada los sacos, cajas y similares, lo que permite la circulación del aire.
- e. Prohibir la presencia de cualquier objeto no relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

7.4 Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados)

El almacenamiento de productos perecibles cumple con:

- a. Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados a una temperatura menor de 5° C y los congelados a una temperatura mínima de – 18º C.
- b. Los alimentos que se descongelan, no deben ser nuevamente congelados. Separar en porciones antes de congelar, de ser necesario.
- c. Los equipos cuentan con dispositivos calibrados para el control de temperatura, que permiten la

fácil lectura. Ubicar en lugar visible, verificar periódicamente, llevar un registro del control de las temperaturas.

Apilar los alimentos de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.

e. Contar con un Programa de Mantenimiento Preventivo, que asegure el adecuado funcionamiento de los equipos de frío.

f. La salida de alimentos de los almacenes al área de producción, es en el siguiente orden: los alimentos no perecibles primero y después los perecibles, asegurando que se mantenga la cadena de frío lo más rigurosamente posible.

7.5. Área de Producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

a. Las operaciones preliminares, como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios del proceso de elaboración, se realizan en superficies lisas, con utensilios limpios, de uso exclusivo para cada actividad, disminuyendo el riesgo de contaminación cruzada.

b. El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa e incluye: recorte, lavado de carnes y vísceras, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.

c. El procesamiento de hortalizas (que no requieren cocción), como lavado, recorte, deshojado, entre otros, se realiza en forma separada del procesamiento de carnes y pescados.

utensilios exclusivos, para posteriormente ser transferidos al área de preparación intermedia. Las frutas y verduras son transferidas lavadas y desinfectadas.

d. La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción. La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

7.6. Área de Producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

a. El procesamiento de alimentos cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o de cocción.

b. El tiempo y temperatura de cocción son suficientes para la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.

c. En grandes trozos de aves con hueso, se asegura una temperatura mínima de 74°C en el músculo profundo, en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la *Salmonella* spp. Así como asegurar que el relleno de las preparaciones alcanza esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerar de inmediato.

d. Debe mantenerse fuera del área de cocción el combustible utilizado, por seguridad y para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

e. Las grasas y aceites utilizados no deben calentarse a más de 180°C y durante su utilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras. Cuando se identifiquen cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros y den indicios de un

recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse adecuadamente (evitando su eliminación por el desagüe).

f. Debe llevarse un control del descarte de aceites y grasas utilizados.

- Los alimentos son distribuidos a los pacientes dentro de los tiempos y temperaturas de bioseguridad (no menor de 60°C), por ningún motivo se distribuirán alimentos retenidos.

7.8. Acondicionamiento para distribución.

a. Acondicionamiento de alimentos en los coches térmicos de distribución

- Los coches transportadores de preparaciones calientes son térmicos o isotérmicos, de cierre hermético, de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no transmiten contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

- Previo al inicio de atención en el comedor debe realizarse la limpieza y desinfección de todas las superficies, menaje y utensilios que serán utilizados para la distribución de alimentos a los comensales.

- El comedor debe contar con buena iluminación, natural o eléctrica, así como ventilación natural o con sistemas mecánicos que aseguren circulación de aire.

- Se establecerán horarios de atención para evitar exceso del aforo autorizado.

- Contar con tachos de basura con tapa para eliminar los residuos que se generen durante la atención.

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones previamente el control de calidad y autorización para su distribución.

- El personal que atenderá a los comensales, se encontrará en perfectas condiciones de higiene y presentación, debiendo seguir las normas de bioseguridad para evitar contaminación de alimentos.

- El personal debe tener un trato amable y respetuoso con los comensales.

- Asegurar que haya una separación mínima entre usuarios y personal a cargo de la distribución. No debe haber contacto físico entre el personal que distribuye y los usuarios o comensales.

- El personal que ingresa al comedor debe encontrarse debidamente uniformado, identificado, y cumplir obligatoriamente con las condiciones y requisitos establecidos para la atención del comedor.

- El personal que hará uso del comedor no puede ingresar con equipos de protección personal descartable (EPP).

- En la zona de ingreso al comedor se tendrá a disposición soluciones desinfectantes.

- En el momento que los usuarios finalicen el consumo de alimentos, deberán abandonar las instalaciones del comedor, para facilitar la atención de otros comensales, manteniendo el aforo autorizado.

- Cuando el comensal se retire, todo el servicio (vajilla, cubiertos y cualquier otro elemento usado por el usuario) deberá ser lavado y desinfectado.

- Al finalizar la atención el personal encargado debe limpiar y desinfectar todas las superficies utilizadas para la distribución.

Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo al área de comedor. No se deben utilizar los mismos implementos para todos los ambientes.

8. DE LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

8.1 Salud del Personal

- a. Los manipuladores de alimentos deben tener controles sanitarios de acuerdo con normatividad vigente y presentar la certificación de su buen estado de salud (exámenes médicos). De presentar alguna enfermedad infectocontagiosa, proceso diarreico, respiratorio, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, etc. no podrán laborar y deben recibir atención médica inmediata.
- b. El empleador tiene responsabilidad que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos relacionados con las ETAs, así como resultados de exámenes de rayos x, coprocultivo y pruebas serológicas por lo menos cada seis (6) meses.
- c. El cumplimiento de los controles sanitarios es de responsabilidad del representante legal y del administrador de la Empresa garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos.

8.2 Higiene

El personal manipulador de alimentos debe mantener una rigurosa higiene personal, cabello limpio y recogido, sin adornos y artículos personales (sortijas, cadenas, pulseras, piercing, celular, llaves, etc.), las uñas cortas, limpias, sin esmaltes y debe realizar el lavado de manos antes de entrar en contacto con los alimentos.

- b. No está permitido fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.
- c. Evitar maquillaje y los varones evitar el bigote y la barba.
- d. La higiene de las manos, se realiza: al iniciar la jornada de trabajo, inmediatamente después de ir a los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados y todas las veces que sea necesario.

8.3 Vestimenta

- a. **La vestimenta** para los manipuladores de alimentos es de color blanco y el material de acuerdo con la zona geográfica, comprende: gorro, mascarilla, chaqueta, pantalón, mandil antilíquido y calzado antideslizante, apropiado al área en que se desempeña. Utilizarán además en las áreas que se requieran protector naso bucal y guantes descartables.
- b. El personal que manipula directamente la cocina, además contará con mangas de tela y lentes protectores, según su función u área designada.

d. Es responsabilidad del manipulador de alimentos mantener siempre su vestimenta limpia y en buen estado de conservación.

En el caso de los servicios terceros, será el contratista el responsable de proveer a su personal la vestimenta adecuada. Para el control de presentación e higiene del personal.

e. Los operarios de limpieza y desinfección usan vestimenta de color oscuro: gorro, chaqueta, pantalón, apropiado al área en que desempeñan sus actividades y

f. En el vestuario, a la llegada y finalización de la jornada laboral del personal, se ajustarán los

turnos de uso para evitar la concentración en el mismo.

g. El manipulador de alimentos debe ingresar a su área de trabajo, correctamente limpio y uniformado, haciendo uso de desinfectante para el calzado y lentes de uso permanente antes de iniciar la actividad laboral y al finalizar el turno de trabajo.

h. El uniforme utilizado durante la jornada laboral debe colocarse en una bolsa y cerrarse; la ropa no debe ser sacudida, deben ser llevada a casa herméticamente guardada en aquellos casos en que la institución no lave los uniformes.

i. Por seguridad del personal manipulador de alimentos y fórmulas, están prohibidas las salidas fuera del espacio laboral con su vestimenta de trabajo.

j. Los visitantes al área de producción y control de calidad deben cumplir las disposiciones de higiene personal y vestimenta que figuran en esta sección. (material descartable: gorro, mascarilla, mandilón, guantes)

8.4 Capacitación sanitaria

a. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad del empleador, en cumplimiento del plan de capacitación continua, en el caso de servicio propio se ejecutará por el Servicio de Nutrición y/o en coordinación con la Oficina de Capacitación de la IPRESS.

b. La capacitación se realiza por lo menos cada seis (06) meses como mínimo y su registro e informe estará disponible para cuando las autoridades lo requieran.

c. El Plan de Capacitación debe incluir como mínimo, temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas y /o formatos de control, entre otros.

En el caso de servicios tercerizados, es de su responsabilidad presentar plan de capacitación continua, debiendo coordinar con la jefatura y/o coordinaciones de Nutrición la frecuencia de las mismas y su ejecución.

e. Los manipuladores de alimentos y fórmulas deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.

9. DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

a. Los Servicios de Nutrición cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se incluyen los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos

b. Para evitar la contaminación cruzada por el tráfico entre el personal que trabaja y comparte las áreas del servicio de alimentación

c. Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de PHS.

d. Los implementos de limpieza del almacén deben mantenerse en un lugar exclusivo, limpio y señalizado

9.1 Prácticas de limpieza y desinfección

a. Las superficies de trabajo, equipos y utensilios en contacto con alimentos, se limpian y desinfectan tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados, no contaminen los alimentos. Los utensilios y enseres se secan por escurrimiento, al aire o a temperaturas altas (autoclave).

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies y tener buenas propiedades de enjuague, sin dejar residuos. Solo se deben usar productos de limpieza y desinfección permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos

b. Cuando los alimentos, líquidos u otros desperdicios accidentalmente caen al piso, éste debe ser limpiado de inmediato, para no generar riesgo de contaminación cruzada o accidente por caída.

c. Para el lavado y desinfección de utensilios usados en los pacientes, se usará como insumo hipoclorito de sodio al 5% (Lejía), la solución en agua es no menos de 200 ppm (equivalente a 0.02%), en este caso los Servicios de Nutrición cuentan con los instrumentos para la medición de la concentración de cloro residual (colorímetro para cloro).

Los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes se limpian y desinfectan minuciosamente y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.

d. Se deben contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas) de importancia en salud pública a fin de minimizar riesgos para la inocuidad de los alimentos.

e. En el caso de servicios propios, en el Área de Producción y Control de Calidad, se deberá considerar la limpieza permanente en los diferentes turnos de trabajo (mañana, tarde, noche) con personal asignado por parte de Ingeniería hospitalaria, sanitaria o quien haga sus veces, dando cumplimiento al Programa de higiene y saneamiento.

9.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

a. Los equipos y utensilios constituyen un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos terminados, por lo que se almacenan en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar la contaminación posterior al lavado y desinfección.

b. Los equipos y utensilios son de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección; no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, son resistentes a la corrosión y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.

c. Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, son de uso exclusivo de dicha área.

d. Todo equipo cuenta con el Manual de Operación, de Mantenimiento y Limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.

Los equipos fijos permiten su limpieza adecuada, los desmontables son desarmados para su lavado y desinfección.

e. El lavado y desinfección de los equipos, se realiza manual o automáticamente,

después de cada uso, con una frecuencia que asegure la adecuada eliminación de residuos y desinfección de estos. Una vez lavados y desinfectados, se guardan en un lugar limpio y seco a no menos de 0.20 cm. del piso y protegidos hasta su próximo uso.

g. Los carros isotérmicos usados en las áreas de hospitalización para el manejo de pacientes deberán estar higienizados, siguiendo estrictamente lo dispuesto por el PHS del Servicios y/o Unidades de Nutrición, inmediatamente después de salir de estos servicios, antes de ingresarlo al ascensor, si fuera el caso, para luego parquear en el área correspondiente del centro de producción.

9.3 Disposición de utensilios después de la distribución a pacientes

a. La vajilla, bandejas y otros, utilizados por los pacientes, son lavados y desinfectados siguiendo estrictamente lo dispuesto por el PHS del servicio. De utilizar desinfectantes

comerciales, estos son específicos para uso hospitalario y se siguen estrictamente las recomendaciones del fabricante.

b. El registro de los controles se lleva a cabo de conformidad con el PHS y está a disposición de las supervisiones correspondientes.

9.4 Prevención y control de vectores

a. El Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), contempla el Programa de Prevención y Control de Vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de los Servicios y/o Unidades de Nutrición e impidan su ingreso desde los colectores, cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe. donde se colocan tapas metálicas y trampas en la conexión con la red.

b. Para el control de vectores, la aplicación de insecticidas es realizada por personal capacitado de la IPRESS o servicios tercerizados acreditados por la autoridad sanitaria, usando solo productos autorizados por el Ministerio de Salud según normativa vigente, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan.

c. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del Servicio o Unidad de Nutrición.

9.5 Almacenamiento de productos tóxicos

a. **Los plaguicidas**, desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud y el ambiente (según fichas de seguridad MSDS, las cuales deben ser solicitadas al proveedor en el idioma español, para las pautas y recomendaciones en caso de incidentes o accidentes), están en sus envases originales debidamente etiquetados con las indicaciones de uso, y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones. Estos productos se almacenan en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos.

b. **Los productos tóxicos** sólo serán distribuidos por el personal capacitado.

d. En caso de derrames actuar según lo indicado en el procedimiento de actuación y atención ante accidentes por derrames y/o contactos con sustancias químicas aprobado.

9.6 Control para la verificación de la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

a. **Los servicios de Nutrición** están obligados a cumplir y documentar la aplicación de los Principios Generales de Higiene dispuestos en el presente documento técnico, implementando controles

para verificar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación y de los Programa de Higiene y Saneamiento con una frecuencia de por lo menos cada 6 meses.

b. Los análisis microbiológicos y bromatológicos se realizan por lo menos en forma mensual. Los ensayos analíticos, se realizan en los laboratorios institucionales o cualquier laboratorio privado o público, con métodos acreditados por INDECOPI e INACAL. El registro de dichos controles, están a disposición de la autoridad competente.

c. La aplicación de los Programas es supervisada por el Nutricionista de Producción, asignado para el Control de Calidad.

El uso de EPP es obligatorio según lo dispuesto en el presente documento técnico, teniendo en cuenta el uso de:

Guantes de uso simple: en situaciones en la que va a estar en contacto con material, equipo o superficies contaminadas, alimentos, preparaciones terminadas entre otros.

- Es fundamental retirar o cambiar los guantes si se va a pasar de una zona contaminada a una limpia.
- Una vez terminado un procedimiento con guantes, y éstos se consideran contaminados, no se debe tocar ninguna superficie ni objetos limpios, ni efectuar acciones con ellos.
- Los guantes deben retirarse siempre antes de salir del área contaminada donde se utilizaron y descartarse en los recipientes indicados.

b. Gorro descartable (cofia):

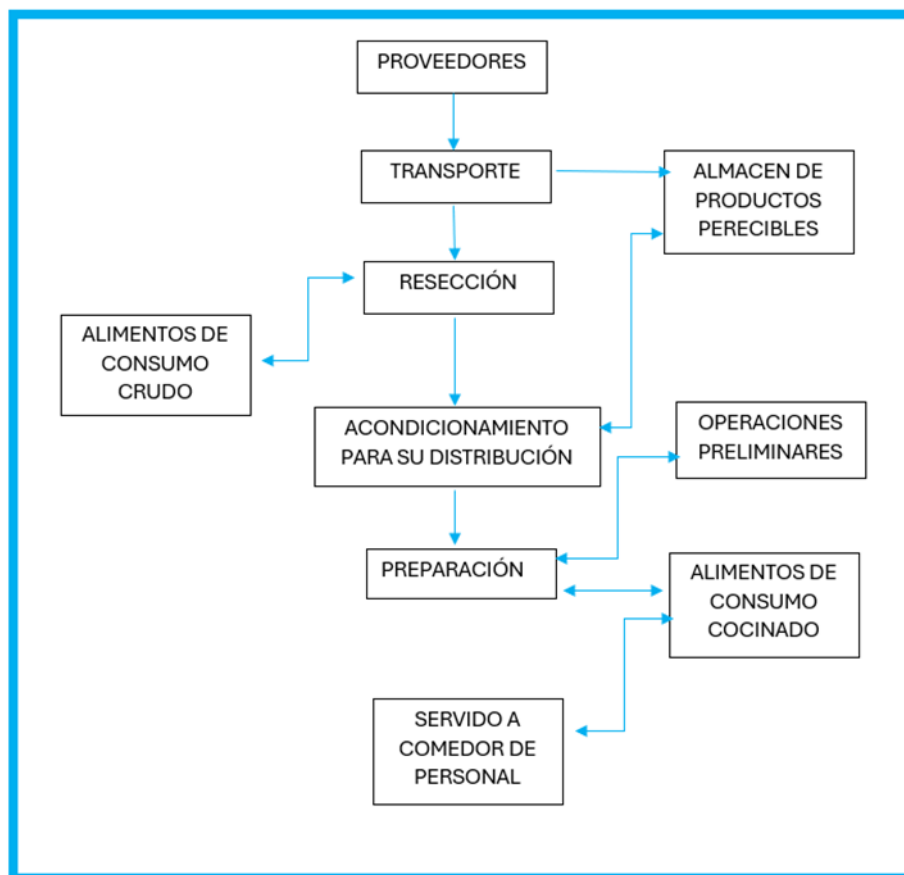
- Indispensable para prevenir la transmisión de gérmenes patógenos.
- Evitar contaminaciones físicas.
cubre bocas o mascarilla/ Respirador:
- Se usará permanentemente a fin de proteger las mucosas conjuntivales, nasales y orales del personal asistencial de las secreciones o fluidos corporales procedente de pacientes que pudieran o están infectados y según sea el caso se elegirá el tipo de mascarilla de uso hospitalario.
- Toda mascarilla o cubre boca descartable es de un solo uso (personal) y deberá ser cambiada al estar presente la humedad en alguna de las capas.

c. Del personal:

Debe tener conocimientos de BPM y EPP, y será capacitado según normas vigentes para el caso de las enfermedades infectocontagiosas y/o emergencias sanitarias.

El personal que manipula los alimentos será distinto a quien realiza la desinfección y limpieza de la vajilla.

10. FLUJO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



11. ANEXOS:

- Anexo 01- Lista de Proveedores
- Anexo 2- Formato de Control de Temperatura en Equipos de Refrigeración
- Anexo 2.1- Formato de Control de Temperatura En equipos de Congelación
- Anexo 3 - Instructivo para desinfección de Frutas verduras y Superficie de Contacto con Alimento.
- Anexo 4 - Formato Para el Control de Indumentaria e Higiene del Personal de Cocina
- Anexo 5 - Cronograma de Actividades de Limpieza y desinfección –Servicios de Nutrición
- Anexo 6 - Formato de Degustación de Alimentos
- Anexo 7 - Formato de Recepción de Insumos
- Anexo 8 – Inspección de Comedor

Anexo 01- Lista de Proveedores



LISTA DE PROVEEDORES

Responsable del Registro de la OPERACION:

N°	RUBRO	EMPRESA	DIRECCION	RUC	TELEFONOS	REPRESENTANTE LEGAL	CELULAR	OBSERVACION	PERSONAL A CARGO
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									
27									

Página 23 de 30

MARZO /2025

Rev.00

Anexo 2- Formato de Control de Temperatura en Equipos de Refrigeración



FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

OPERACION: _____ MES _____ AÑO _____ RESPONSABLE _____ RANGOS TEMPERATURAS: 0°C A 4°C

T° en Grados C	DÍA																															
	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	27	28	29	30	31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
12																																
11																																
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																

OBSERVACIONES

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARÁN DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE).

Alimentos que se deben refrigerar: Carnes (pollo, res, cerdo, pescado), derivados cárnicos, lácteos, derivados lácteos, frutas, verduras y postres.

M: Mañana T: Tarde

Anexo 2.1 Formato de Control de Temperatura En equipos de Congelación.



FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN

OPERACION

MES

AÑO

RESPONSABLE

RANGOS TEMPERATURAS: MENOR A -18 °C

T° en grados °C	DÍA																															
	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	27	28	29	30	31	
5	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
4																																
3																																
2																																
1																																
0																																
-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																																

OBSERVACIONES

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARA DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE).
Alimentos que deben congelar: Carnes (res, cerdo, pollo, pescado).
M: Mañana T: Tarde

Anexo 3 - Instructivo para desinfección de Frutas verduras y Superficie de Contacto con Alimento.

JCF BIENES Y SERVICIOS GENERALES		INSTRUCTIVO PARA DESINFECCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		AÑO: 2025	
				Responsable de Supervisión del :	
Equipo para desinfección			DESCRIPCIÓN DEL PROCESO		
INSUMOS UTILIZADOS		CONCENTRACIÓN	DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS		
			FRUTAS Y VERDURAS		
DESINFECTANTE			1. Realizar un previo lavado a las frutas y verduras. Es importante mencionar que las frutas con cáscara gruesa se utilizará una escobilla para realizar fricción. Para el caso de la lechuga realizar el lavado hoja por hoja. 2. Realizar la dilución del desinfectante con la cantidad de cloro de 15 ml en 6 L de agua requerida por un tiempo de 5 – 10 minutos promedio. 3. Dejar escurrir los alimentos ya desinfectados; y enjuagar con agua hervida fría 4. Es importante mencionar que ninguna de las frutas y/o verdura se desinfecta picada, toda desinfección es previa a esta etapa.		
Cloro		5% gr/L			
MATERIALES					
Agua Potable					
Guantes Quirúrgicos					
Recipiente para dilución del desinfectante					
Implementos de limpieza					
EQUIPO DE SEGURIDAD			SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
Guantes de seguridad			1. Realizar previo lavado a todos los objetos que tienen contacto directo con los alimentos como tablas de picar, cuchillos, etc. 2. Realizar la dilución del desinfectante con la cantidad de cloro y agua requerida según etiqueta del producto (200 ml de cloro por cada litro de agua; pisos, paredes, mayólicas, lavaderos, cocinas) por un tiempo de 10 MIN		
Zapatos antideslizantes					
Mascarilla					
Cofia					
Mandil			3. Escurrir.		
Ejecutor: Personal de Cocina			FORMATO INSTRUCTIVO SNJCF -01		

Anexo 4 - Formato Para el Control de Indumentaria e Higiene del Personal de Cocina

JCF

BIENES Y SERVICIOS GENERALES

FORMATO PARA CONTROL DE INDUMENTARIA E HIGIENE DEL PERSONAL QUE LABORA EN COCINA

OPERACION:- 2025.

Responsable del Registro de la OPERACION:

.....

Semana del: al

Colaborador	DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Uso de cofia, limpios y adecuados para las tareas.							
	Uso de mascarilla limpio y adecuado.							
	Sin maquillaje, cabello limpio o debidamente sujetado							
	Uñas cortas y limpias, sin esmaltes.							
	Uniforme en adecuado estado de limpieza							
	No uso de anillos, aretes, reloj.							
Colaborador	DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Uso de cofia, limpios y adecuados para las tareas.							
	Uso de mascarilla limpio y adecuado.							
	Sin maquillaje, cabello limpio o debidamente sujetado							
	Uñas cortas y limpias, sin esmaltes.							
	Uniforme en adecuado estado de limpieza							
	No uso de anillos, aretes, reloj.							
Colaborador	DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Uso de cofia, limpios y adecuados para las tareas.							
	Uso de mascarilla limpio y adecuado.							
	Sin maquillaje, cabello limpio o debidamente sujetado							
	Uñas cortas y limpias, sin esmaltes.							
	Uniforme en adecuado estado de limpieza							
	No uso de anillos, aretes, reloj.							

MARCAR (C) CUMPLE; (NC) NO CUMPLE

Anexo 6 - Formato de Degustación de Alimentos



FORMATO DE RECEPCION DE INSUMOS

Responsable del Registro de la OPERACION:

N°	FECHA	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	F. PRODUCCION	F. VENCIMIENTO	T° INGRESO	LOTE	OBSERVACION	PERSONAL A CARGO
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										
27										

Anexo 7 Formato de Recepción de Insumos



FORMATO DE RECEPCION DE INSUMOS

Responsable del Registro de la OPERACION:

N°	FECHA	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	F. PRODUCCION	F. VENCIMIENTO	T° INGRESO	LOTE	OBSERVACION	PERSONAL A CARGO
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										
27										

PLAN DE BUENAS PRACTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS JCF-PE-1PE324 -HS-PBM-001)

Anexo 8 Formato de Inspección de Comedor

	INSPECCION DEL COMEDOR				CODIGO : SSOMA-JCF-01	
				VERSIÓN : 01		
				FECHA : 06/03/2024		
				PAGINA : 1 de 1		
IN SPECCIONADO POR: _____				FIRMA: _____		
				FECHA: _____		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DEFICIENTE	INSUFICIENTE	OPTIMO	PUNTAJE	OBSERVACIÓN Y MEDIDAS CORRECTIVAS
COCINA						
1	Alejado de fuentes de contaminación	1	2	4		
2	Alimentos congelados (0 °C a 5 °C)	1	2	4		
3	Alimentos refrigerados (16 °C a 18 °C)	1	2	4		
4	Enlatados (S/oxid, S/abolladuras, F/vencimiento, Reg. Sanitario)	1	2	4		
5	Ausencia de sustancias químicas	1	2	4		
6	Cuenta con almacén	1	2	4		
7	Rotación de stock	1	2	4		
8	Paredes recubiertas con mat. De características sanitarias	1	2	4		
9	Cuenta con parhuelas y anaqueles	1	2	4		
10	Iluminación y ventilación adecuada	1	2	4		
COMEDOR						
11	Pisos , paredes, techos limpios y en buen estado	1	2	4		
12	Conservación y limpieza de muebles	1	2	4		
PERSONAL EN ÁREAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS						
13	Uniforme limpio	1	2	4		
14	uñas cortas y sin pintura	1	2	4		
15	Uso de cubreboca (ausencia de bigote y/o barba)	1	2	4		
16	Utilizan joyas y accesorios	1	2	4		
17	Personas comiendo, mas cando o fumando	1	2	4		
SALUD DEL PERSONAL						
18	El personal muestra signos de enfermedad	1	2	4		
19	Personal con heridas en el área de manipulación de alimentos	1	2	4		
20	Capacitación en higiene e inocuidad de alimentos	1	2	4		
21	Cuenta con carné de sanidad	1	2	4		
EQUIPOS						
22	Superficies de equipos limpias	1	2	4		
23	Conservación y funcionamiento	1	2	4		
24	Superficies de mesas de trabajo limpias	1	2	4		
VAJILLAS, OBJETOS Y UTENCILIOS						
25	Buen estado de conservación	1	2	4		
26	Limpieza y desinfección	1	2	4		
27	Secado (escurriminto protegido y adecuado) / orden	1	2	4		
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA						
28	Envases correctamente etiquetados	1	2	4		
29	Envases en buen estado	1	2	4		
30	El área de almacén limpias	1	2	4		
PREPARACIÓN						
31	Flujo de preparación adecuado - Nutrición	1	2	4		
32	Lavado / desinfección adecuado de verduras / frutas	1	2	4		
33	Calidad de aceite (amarillo y sin rancidez)	1	2	4		
34	Cocción completa de carnes	1	2	4		
35	No existe la presencia de animales domésticos	1	2	4		
36	Conservación de comida sist. Calor > 63 °C	1	2	4		
37	Conservación de comida sist. frío > 5 °C	1	2	4		
CONTROL DE PLAGAS						
38	Ausencia de moscas , cucarachas / certificados sanitario	1	2	4		
39	Insectos o roedores dentro del establecimiento	1	2	4		
RESIDUOS						
40	Resipiente con tapa y bolsa plástica	1	2	4		
41	Se elimina con frecuencia necesaria	1	2	4		
MEDIDAS DE SEGURIDAD						
42	Contra incendio (extintor operativo y vigente)	1	2	4		
43	Señalización contra sismos	1	2	4		
44	Sistema eléctrico protegido	1	2	4		
45	Botiquín de primeros auxilios	1	2	4		
46	Seguridad en los balones de gas	1	2	4		
SUMA						0
ENCARGADO DEL ÁREA: _____						CALIFICACION
FIRMA: _____						0%
ITEM	OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTORAS	RESPONSABLE	PLAZO		
Instrucciones de llenado:						
Haga un circulo en el puntaje correspondiente frente al aspecto que esta evaluando. Anote el puntaje encerrado en el circulo en la columna de PUNTAJE.						
Súmelos para obtener el puntaje total. Anote sus observaciones y recomendaciones.						
Calificación: Menos de 70% : Deficiente						
70% - 80% : Regular						
Mas de 80% - 90% : Bueno						
Mas de 90% - 100% : Excelente						
$CALIFICACION = \frac{PUNTAJE\ TOTAL \times 100}{184}$						
IN SPECCIONADO POR:					FIRMA:	
TRABAJADOR DEL AREA:					FIRMA:	
COMITE:					FIRMA:	