



alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos; teniendo como objetivo establecer los Principio Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, con Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, se aprobó la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", la misma que tiene como finalidad contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines; además tiene como objetivo, establecer los principio generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines;



Que, a través de la Resolución Ministerial N° 696-2008/MINSA, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Dos de Mayo, el mismo que en su artículo 10°, establece que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, es el órgano encargado de la vigilancia en salud pública, análisis de la situación de salud hospitalaria, salud ambiental e investigación epidemiológica, teniendo entre sus funciones asignadas entre otras, la de vigilar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos por el Departamento de Nutrición y Dietética y el expendio de alimentos que se produzcan en el interior del Hospital;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 826-2021-MINSA, se aprobó las Normas para la elaboración de los Documentos Normativos del Ministerio de Salud, cuyo objetivo es 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, mediante Informe N° 046-2024-OESA-HNDM, el Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, remite el Sustento Técnico para la aprobación del proyecto de la Directiva: "Directiva de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional Dos de Mayo - 2024", concluyéndose que la importancia del proyecto de la Directiva radica en prevenir, controlar y minimizar los riesgos sanitarios y a la salud pública por la inadecuada preparación y manejo de los alimentos;

Que, con Memorando N° 587-2024-OEPE/ETO N° 16-ETO-HNDM, de fecha 24 de mayo de 2024, la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, realizó diversas observaciones en el proyecto de la Directiva, solicitando su respectiva reformulación;

Que, a través del Memorandum N° 184-2024-OESA-HNDM, de fecha 04 de junio de 2024, el Jefe (e) de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, remite el proyecto de la Directiva Sanitaria de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional Dos de Mayo, debidamente corregido;



Que, con Memorando N° 809-2024-OEPE/ETO N° 19-ETO-HNDM, de fecha 06 de junio de 2024, la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, informa que se ha elaborado el ante proyecto de Directiva Sanitaria de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional Dos de Mayo, cumpliendo con los criterios técnicos establecidos en la Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA; además, ha cumplido con subsanar las observaciones efectuadas, por lo que opina favorablemente respecto a la propuesta del documento normativo;

Que, el proyecto de la Directiva Sanitaria de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional "Dos de Mayo", tiene como objetivos específicos el de dotar de herramientas administrativas al personal del Equipo de Trabajo de Salud Ambiental, para la vigilancia de una adecuada manipulación y expendio



# Resolución Directoral

Lima, 24 de Junio de 2024

de alimentos y bebidas dentro de la Institución; así como uniformizar criterios para la vigilancia de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas expendidos dentro del Hospital Nacional "Dos de Mayo"; por lo que, resulta pertinente emitir el presente acto resolutorio;

Con la visación del Director Ejecutivo (e) de la Oficina Ejecutiva de Administración, de la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, del Jefe (e) de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental y del Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Nacional "Dos de Mayo";

De conformidad con lo establecido la Resolución Ministerial N° 696-2008/MINSA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional "Dos de Mayo", y la Resolución Ministerial N° 866-2023/MINSA, de fecha 15 de setiembre de 2023, que designa temporalmente al Director de Hospital III (P N° 001), de la Dirección General del Hospital Nacional "Dos de Mayo";

## SE RESUELVE:

**Artículo 1°.- Aprobar** la Directiva Sanitaria N° 001-HNDM/OESA-2024, "Directiva Sanitaria de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional "Dos de Mayo", la misma que contiene diez (10) numerales y dos (02) anexos haciendo un total de ocho (08) páginas las cuales forman parte integrante de la presente resolución.

**Artículo 2°.- Disponer** que la Oficina Ejecutiva de Administración conjuntamente con la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental supervisen el cumplimiento de la Directiva aprobada en el artículo 1° de la presente Resolución Directoral.

**Artículo 3°.- Disponer** que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental a través de su Equipo de Trabajo de Salud Ambiental realice el control y monitoreo de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas expendidos dentro del Hospital Nacional "Dos de Mayo".

**Artículo 4°.- Disponer** se deje sin efecto toda disposición que se oponga a la presente Resolución Directoral.

**Artículo 5°.- Disponer** que el Jefe de la Oficina de Estadística e Informática de la Institución publique la presente resolución directoral en el portal institucional del Hospital <http://www.hdosdemayo.gob.pe>.

Regístrese, comuníquese y publíquese;

VR CP/UEVT/JJae.  
C.c.:  
- Dirección General,  
- Of. Ejecutiva de Administración  
- Of. de Asesoría Jurídica  
- Of. de Estadística e Informática  
- Of. de Epidemiología y Salud Ambiental  
- Departamentos, Oficinas, áreas y servicios.  
- Archivo.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO  
M.C. VICTOR RAFAEL GONZÁLES PÉREZ  
DIRECTOR GENERAL - DIRECCIÓN GENERAL  
C.M. 27450 - R.N.E. 13977

**DIRECTIVA SANITARIA N°001- HNDM/OESA-2024**  
**DIRECTIVA SANITARIA DE MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOSPITAL NACIONAL “DOS DE MAYO”**

**I. FINALIDAD**

Normar, regular y ordenar los procedimientos técnicos para una adecuada Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas (en quioscos, cafeterías y concesionarios de alimentos), destinados a pacientes, visitantes y personal de salud, a fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas que se expenden dentro de la institución.

**II. OBJETIVOS**

**2.1. Objetivo general**

- Estandarizar las disposiciones para la manipulación y expendio de alimentos y bebidas dentro de la Institución.

**2.2. Objetivos específicos**

- Dotar de herramientas administrativas al personal del Equipo de Trabajo de Salud Ambiental, para la vigilancia de una adecuada manipulación y expendio de alimentos y bebidas dentro de la Institución.
- Uniformizar criterios para la vigilancia de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas expendidos dentro del Hospital Nacional “Dos de Mayo”.

**III. ALCANCE**

La presente Directiva es de cumplimiento obligatorio de los concesionarios, manipulador de alimentos (quioscos y cafeterías) y las unidades de organización dentro del Hospital Nacional “Dos de Mayo”.

**IV. BASE LEGAL**

- Ley 26842 Ley General de Salud.
- Decreto Supremo. N° 007-98-SA (Aprueban Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos).
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG (Aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos)
- Decreto Legislativo N° 1062 Aprueba Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 1653/2002/SA/DM (Aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas).
- Resolución Ministerial N° 349-2008/MINSA (Aprueba la Directiva Administrativa N° 130-MINSA/OGA-V0.1 “Directiva Administrativa para la Instalación de Módulos de Venta Atendidos por Personas con Discapacidad en dependencias del Ministerio de Salud”).
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA (Aprueba la Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud).
- Decreto Supremo N.º 017-2017-SA (Decreto Supremo Aprueba que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable).





# Resolución Directoral

Lima, 24 de Junio..... de 2024

## VISTO:

El expediente Administrativo con Registro N° 18526-2024, que contiene entre otros el Memorando N° 809-2024-OEPE/ETON\*19-ETO-HNDM, de fecha 06 de junio de 2024 y el Memorandum N° 184-2024-OESA-HNDM, de fecha 04 de junio de 2024, del Jefe (e) de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, con la cual se adjunta el proyecto de la "Directiva Sanitaria de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional Dos de Mayo";

## CONSIDERANDO:

Que, el numeral I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el artículo 94° de la precitada normativa establece que 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; asimismo, su artículo 102° dispone que las condiciones higiénicas y sanitarias de todo centro de trabajo deben ser uniformes y acordes con la naturaleza de la actividad que se realiza;

Que, con Decreto Legislativo N° 1062, se aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, la misma que tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídica,

Que, a través del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, se aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos el mismo que tiene por objeto establecer normas y procedimientos generales para la aplicación y cumplimiento del Decreto Legislativo N° 1062 – Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius;

Que, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas el mismo que establece en su artículo 1° del Título I, entre otros: "las normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad";

Que, con Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01: "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", cuya finalidad es proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen



DIRECTIVA SANITARIA N°001- HNDM/OESA-2024  
DIRECTIVA SANITARIA DE MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOSPITAL NACIONAL "DOS DE MAYO"

- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA (Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines").
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA (Aprueba las Normas para la Elaboración de documentos Normativos del Ministerio de Salud).

## V. DISPOSICIONES GENERALES

### 5.1. DEFINICIONES Y SIGLAS

- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).
- **Concesionario:** Persona o entidad que tiene la concesión de un servicio o la distribución de un producto determinado.
- **Contaminación Cruzada:** Alimentos contaminados con agentes patógenos después de su preparación, por la deficiente manipulación y/o contacto directo o indirecto con superficies contaminadas o alimentos crudos.
- **Desinfección:** Acción y efecto de quitar a algo la infección o la propiedad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos o evitando su desarrollo de modo que no produzca la contaminación nociva, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.
- **Expendio:** En comercio, venta al por menor o menudeo.
- **Higiene:** Rama de la ciencia médica que tiene por objeto la conservación de la salud, prevención de Enfermedades y desarrollo de las energías orgánicas.
- **Inocuidad:** Incapacidad para hacer daño
- **Limpieza:** Quitar la suciedad o eliminar tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que a través de las manos entra en contacto directo con los alimentos envasados o no envasados, con equipos y utensilios utilizados en su elaboración y preparación.
- **Paciente:** Persona que demanda o es referido al Hospital para proteger o recuperar su salud.
- **Residuo sólido:** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro en los alimentos por el contacto con superficies vivas (manipuladores) o inertes contaminadas (mesas, utensilios y equipos en general).
- **Salud:** Estado en el organismo que ejerce con normalidad todas sus funciones.
- **Unidades de Organización:** Conjunto de unidades de agrupadas por nivel organizacional al interior de una entidad.
- **Vector:** Ser vivo que puede transmitir enfermedades infecciosas a los seres humanos o a los animales directa o indirectamente. Comprende a las moscas, cucarachas, roedores y otros animales.



**DIRECTIVA SANITARIA N°001- HNDM/OESA-2024**  
**DIRECTIVA SANITARIA DE MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOSPITAL NACIONAL "DOS DE MAYO"**

- **Visitante:** Son personas que están aparentemente sanos y por esa condición acuden al hospital como acompañante del paciente, acuden para alguna gestión administrativa o en busca de un trabajador.

## **5.2. DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS**

- 5.2.1.** El expendio de alimentos estará restringido solamente a los concesionarios y módulo (Discapacidad) autorizados por la Dirección Administrativa y que cumplan con las regulaciones de inocuidad y seguridad alimentaria.
- 5.2.2.** Queda terminantemente PROHIBIDO la venta ambulatoria y consumo de alimentos y bebidas dentro de los ambientes de la Atención Especializada (Atención Ambulatoria, Urgencia, Emergencia y Cuidados Críticos, Servicios de Hospitalización, Atención Quirúrgica (Sala de Operaciones); y Servicios de Soporte en Salud (Hemodiálisis, Quimioterapia, Diagnóstico por Imágenes, Endoscopia, Medicina Física, Banco de Sangre, Patología Clínica y Anatomía Patológica, etc.).
- 5.2.3.** Queda terminantemente PROHIBIDO que el personal de salud venda alimentos y bebidas sean estos fríos y/o calientes, envasados, embolsados o no dentro de la institución.
- 5.2.4.** Los alimentos y bebidas envasadas se comercializarán en un módulo de venta exclusivo para dicho fin, no se aceptará la venta compartida de otros productos o servicios ajenos a la venta de alimentos y/o bebidas.
- 5.2.5.** En dicho módulo de venta solo se expendirán los alimentos y bebidas catalogados por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) como de bajo riesgo (aquellos embolsados o envasados de fábrica y que no requieran refrigeración para su almacenamiento).
- 5.2.6.** Los artículos comestibles para comercializar deberán contar con el registro sanitario vigente, ser expedidos antes de su fecha de vencimiento y contar con las condiciones adecuadas de almacenamiento. De producirse algún perjuicio contra terceros por el incumplimiento de la presente disposición será de entera y exclusiva responsabilidad del concesionario.
- 5.2.7.** No podrá comercializarse productos que no reúnan las condiciones mencionadas en la presente Directiva tales como: alimentos y bebidas preparadas que sean adquiridas de un proveedor externo y no cuenten con registro sanitario.
- 5.2.8.** Los productos serán adquiridos bajo estricta responsabilidad del concesionario.
- 5.2.9.** Los módulos de concesionarios autorizados estarán ubicados en un lugar accesible al público usuario, teniendo en cuenta lo siguiente:
- Estará a una distancia mayor a diez metros de los servicios higiénicos.
  - A más de 50 metros de algún contenedor de residuos sólidos de la Institución.
  - Deberán permitir la circulación de las personas, sin invadir las zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación
- 5.2.10.** El número máximo de módulos de concesionarios autorizados de venta de alimentos (Incluyendo máquinas dispensadoras) se regulará en relación de 01 modulo y/o máquina por cada 500 personas que acudan al hospital a atenderse.
- 5.2.11.** Solo se permitirá el ingreso de los alimentos por pedido (delivery) de un proveedor externo en cuyo caso los empaques deben estar cerrados, embolsados y limpios.



- 5.2.12. Los alimentos que ingresen preparados para su expendio dentro de los concesionarios (recién elaborados) están sujetos a la inspección de su centro de producción externo, en caso estos no puedan ser verificados o no superen la inspección se les prohibirá su ingreso y/o expendio.

## VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### 6.1. DE LA SALUD E HIGIENE DEL MANIPULADOR

6.1.1. Todo personal para desempeñarse como manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Contar con carnet sanitario vigente.
- Recibir capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, dictada por una entidad competente (MINSA o Municipalidad Metropolitana de Lima).
- Conocer la “Guía para comercialización segura de alimentos en bodegas” de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).
- Ropa protectora de color claro (mandil o chaqueta, gorro, guantes, y protector nasobucal)
- No utilizar durante la manipulación de alimentos, reloj, anillo, pulsera y aretes.

6.1.2. El manipulador de alimentos debe cumplir las siguientes prácticas de higiene personal: cabellos y uñas limpios y recortados, observar los cinco momentos del lavado de manos, incluido después de coger dinero u otro objeto sucio para evitar la contaminación cruzada. Durante la manipulación de los alimentos evitar fumar, comer y observar las medidas de higiene respiratoria (Uso de protector nasobucal).

6.1.3. El concesionario es el responsable de vigilar permanentemente la salud, así como las prácticas de higiene del personal que interviene en el expendio de los alimentos.

6.1.4. No se permitirá que ningún manipulador de alimentos sospechoso de padecer de una enfermedad infecciosa que pueda ser transmitida por los alimentos o aire, que posea heridas infectadas o abiertas, o infecciones cutáneas, trabaje en el expendio de alimentos hasta que recupere completamente su salud.

### 6.2. DEL ORDEN, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DEL MÓDULO Y MANEJO DE RESIDUOS

6.2.1. El módulo de venta (mostrador) deberá de ser de material: de madera, vidrio o metal, de color claro.

6.2.2. Todos los alimentos deberán estar protegidos por vitrinas y en caso de querer consumir los alimentos se usarán utensilios descartables.

6.2.3. Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos. Siendo el concesionario responsable de la limpieza del área utilizada por el mismo.

6.2.4. Los desinfectantes deben ser apropiados, sin dejar residuos después de su aplicación, sin que haya posibilidad de contaminación de los alimentos.

6.2.5. Los residuos que generan los clientes de los concesionarios serán almacenados en recipientes primarios (tacho de plástico con tapa vaivén de 80 litros de capacidad) con bolsa negra.



**DIRECTIVA SANITARIA N°001- HNDM/OESA-2024**  
**DIRECTIVA SANITARIA DE MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOSPITAL NACIONAL "DOS DE MAYO"**

**VII. RESPONSABILIDADES**

- La Oficina Ejecutiva de Administración velará por el cumplimiento de la presente Directiva, así mismo se le pondrá en conocimiento del informe desfavorable para tomar las acciones del caso.
- La Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento, mediante el Equipo de Vigilancia supervisara realizará el control y decomiso de los alimentos que ingresen a la institución contraviniendo la presente Directiva.
- La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental mediante el Equipo de Trabajo de Salud Ambiental realizará el control y monitoreo de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas expendidos dentro de la institución y del cumplimiento de la presente Directiva. Emitiendo un informe que de ser desfavorable se le brindará un plazo para el levantamiento de las observaciones encontradas, caso contrario se le comunicará a la Oficina Ejecutiva de Administración.
- En cada servicio la Enfermera jefa, el Jefe de Servicio y el Jefe del Departamento serán responsables del cumplimiento de la presente Directiva Sanitaria.
- La Oficina de Comunicaciones se encargará de la difusión de la presente directiva.

**VIII. DISPOSICIONES FINALES**

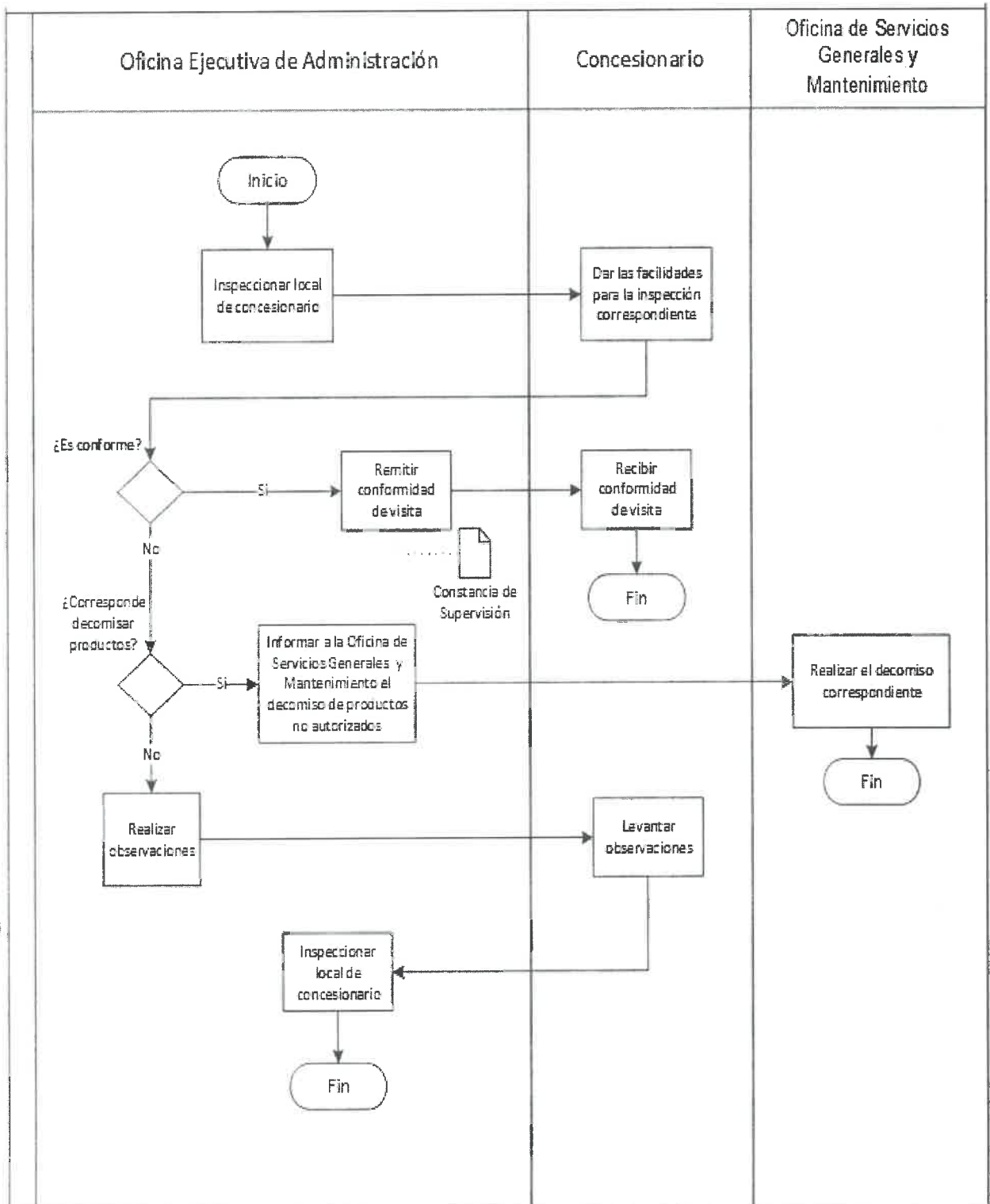
- Remitir la Directiva Sanitaria de Manipulación y Expendio de Alimentos y Bebidas del Hospital Nacional "Dos de Mayo" para su revisión y aprobación mediante resolución directoral.
- La presente directiva deberá ser revisada, modificada o actualizada cuando exista normativa legal alguna que sustente su modificación.

**IX. ANEXOS**





**ANEXO N°01:**  
**FLUJOGRAMA DE LA DIRECTIVA SANITARIA DE MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOSPITAL NACIONAL "DOS DE MAYO"**



DIRECTIVA SANITARIA N°001- HNDM/OESA-2024  
DIRECTIVA SANITARIA DE MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOSPITAL NACIONAL "DOS DE MAYO"

ANEXO N° 02

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN  
(CAFETERÍAS) EN HOSPITAL**

FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (CAFETERÍAS) EN HOSPITAL			
Responsable del Servicio de Alimentación: .....			
Tipo de Servicio: Concesionario. Prepara en el hospital ( <input type="checkbox"/> ) No prepara en el hospital ( <input type="checkbox"/> )			
ASPECTOS A EVALUAR			
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor	<b>VALOR O PUNTAJE</b>	<b>V1</b>	<b>V2</b>
Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios			
<b>I. DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>			
1. Ubicado lejos de focos de contaminación y zonas con malos olores.	2		
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.	4		
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.	2		
4. Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.	2		
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.	2		
<b>TOTAL I: UBICACIÓN Y ESTRUCTURA</b>	<b>12</b>		
<b>II. DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS</b>			
6. Abastecimiento suficiente de agua potable.	4		
7. Eliminación adecuada de agujas residuales.	4		
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria.	4		
9. Lavadero con implementos para el lavado de manos (agua potable y jabón).	4		
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.	4		
<b>TOTAL II: INSTALACIONES SANITARIAS</b>	<b>20</b>		
<b>III. DE LAS BPM EN LAS OPERACIONES</b>			
<b>ADQUISICION Y RECEPCION</b>			
11. Alimentos de proveedores autorizados.	4		
12. Productos frescos con características de calidad (organoeléctricas)	4		
13. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.	4		
14. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.	4		
<b>ALMACENAMIENTO</b>			
15. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4		
16. Alimentos secos sobre tarimas o similares a 20 cm del piso	4		
17. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.	4		
<b>PREPARACION</b>			
18. Ambientes de cocina limpia y desinfectada.	2		
19. Usa agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).	4		
20. Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa – preparación final – servido).	4		
21. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilios, manipulador, etc).	4		
22. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos.	4		
23. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo.	4		
<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
24. Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2		
<b>TOTAL III: BPM EN LAS OPERACIONES</b>	<b>52</b>		
<b>IV. DE LOS MANIPULADORES</b>			
25. Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos).	4		
26. Usan uniforme: mandil, mascarilla, guantes y gorro de color claro y limpio.	2		
27. Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4		
28. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4		
29. Reciben capacitaciones continuas.	4		
<b>TOTAL IV: MANIPULADORES</b>	<b>18</b>		
<b>PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV</b>			
	<b>102</b>		
< 50% = 0 a 50 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION
50% a 75% = 51 a 78 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTO
> 75% = 79 a 102 puntos	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA
<b>OBSERVACIONES (V1)</b> .....		<b>OBSERVACIONES (V2)</b> .....	
.....		.....	
.....		.....	
<b>NOMBRE DEL INSPECTOR (V1)</b> .....		<b>FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SERVICIO (V1)</b> .....	
.....		.....	
<b>(V2)</b> .....		<b>(V2)</b> .....	
.....		.....	



## X. BIBLIOGRAFÍA

- Decreto Supremo. N° 007-98-SA (Aprueban Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos).
- Resolución Ministerial N° 349-2008/MINSA (Aprueba la Directiva Administrativa N° 130-MINSA/OGA-V0.1 "Directiva Administrativa para la Instalación de Módulos de Venta Atendidos por Personas con Discapacidad en dependencias del Ministerio de Salud").
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA (Aprueba la Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud).

