

CO - PE - 1PE327 - SS - PT - 013

ESTÁNDAR PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Propuesto por

Coordinador de Seguridad

Isaias Santiago Cristobal, 6/01/2024



Revisado por

Jefe de Seguridad

Dante Crisostomo Muñoz, 06/01/2024



Aprobado por

Gerente de Proyecto

Miguel Ángel del Barco Güemes, 06/01/2024



Nivel de seguridad:

Interno

Alcance:

Defensas Ribereñas Río Lacramarca (Paquete 11 R-07)

Histórico de revisiones

Rev.	Fecha	Texto
0	10/11/2021	Elaboración del Documento
1	31/03/2022	Implementación de normativas legales, definiciones y anexos: - Anexo n°01: Inspección de servicios de alimentación. - Anexo N° 02: Inspección de Seguridad en Cocina. - Anexo N° 03: Inspección en manipulación de alimentos. - Anexo N° 04: Inspección de alimentos.
2	09-09-2023	Se modifica: - Firma del actual Jefe de Seguridad / Coordinador de Seguridad - Se actualizo fechas de revisión y aprobación - Se adiciono 3. RESPONSABILIDADES.
3	06/01/2024	Se modifica lo siguiente: 4.1. GENERALIDADES

Documentación relacionada y aplicable

Código	Título
Norma G-050	Seguridad durante la construcción
Ley 29783	Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y sus modificatorias
DS 005-2012-TR	Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2014-TR
DS 020-2019-TR	Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Reglamento de la Ley N° 28806, Ley General de Inspección del Trabajo, el Decreto Supremo N° 017-2012-TR y el Decreto Supremo N° 007-2017-TR
RM 050-2013-TR	Formatos Referenciales que contemplan la información mínima que deben contener los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
DS 011-2019-TR	Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Sector Construcción
ISO 45001:2018	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo
Ley 26842	Ley General de Salud, y sus modificatorias
DS 033-2015-SA	Reglamento de la Ley N° 29889, Ley que modifica el artículo 11 de la Ley 26842
RM 480-2008/MINSA	Norma Técnica de Salud que establece el Listado de Enfermedades Profesionales
Ley N° 26842	Ley General de Salud y sus modificatorias
D.L. N° 1062	Ley de Inocuidad de los alimentos y sus modificatorias
DS N° 034-2008 – AG	Aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos.
R.M. N° 222-2009-MINSA	Norma Sanitaria que establece el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
D.S. N° 007-98-SA	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
DS N° 007-2008 –SA	Aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos, y bebidas y sus modificatorias.

DS N° 031-2010 –SA	Reglamento de la Calidad del Agua para consumo Humano que regula el agua de consumo Humano.
Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA	Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas 2006
Resolución Ministerial N° 461-2007 MINSA,	Aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Resolución Ministerial N° 591-2008 MINSA	Aprueba la NT N°071- MINSA/DIGESA –V01 Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo Humano.
Resolución Ministerial N° 222 -2009 MINSA	Aprueba la NT N°075- MINSA/DIGESA –V01 Norma Sanitaria para el procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de consumo Humano.
NTS N°142 MINSA/2018/DIGESA	Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines.
NTS N°173 MINSA/2021/DIGESA	Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
R.M. 1275-2021/MINSA	Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2

Definiciones

Término	Definición
SG	Sistema de Gestión
SST	Seguridad y Salud en el trabajo
RISST	Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el trabajo
EPP	Equipo de Protección Personal
Manipulador	Es toda persona que ejerza cualquier actividad, operación o tratamiento que se aplique a los alimentos desde su producción hasta su consumo, y que pueda influir en su calidad y estado sanitario.
Comensal	Toda persona que recibe una ración alimentaria en el servicio de alimentación.
Alimento perecible	Se denomina así a los alimentos de fácil descomposición y que deben mantenerse en refrigeración.
Establecimiento	Espacio físico en el cual se elaboran o preparan, a través de procesos culinarios, materias primas de origen vegetal, animal o mineral utilizando procesos físicos, químicos o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano, independientemente de cuál sea su volumen de producción.
Alimento elaborado	Son todos aquellos preparados culinariamente en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
Buen estado de conservación	Se refiere a que los utensilios, equipos, infraestructura, entre otros, que forman parte del establecimiento donde se elaboran alimentos, estén operativos y faciliten su limpieza y desinfección, a fin de evitar contaminación cruzada. Su mantenimiento y reposición debe estar contemplado en su PHS
Contaminante	Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
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, y es indirecta cuando la contaminación se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
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 los alimentos, si no se controlan apropiadamente.
Temperaturas de Seguridad	Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, otros).
Vigilancia sanitaria de alimentos	Conjunto de observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria, en protección de la salud de la población.
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
Manipulador de alimentos:	El término manipulador de alimentos se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Suelen excluirse de esta lista algunas actividades ligadas al sector primario.
Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)	Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables; así como, reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Matriz del Conocimiento

CATEGORÍA

- ☐ Todas las categorías
- ☐ Consejero Delegado
- ☐ Directores Generales
- ☐ Dirección General
- ☐ Director Corporativo
- ☐ Director
- ☐ Jefe Corporativo de
- ☒ Jefe de
- ☒ Técnico
- ☒ Especialista
- ☒ Administrativo
- ☒ Operario cualificado

FUNCIONES

- ☒ Todas las funciones
- ☐ Asesoría Jurídica
- ☐ Económico Financiera
- ☐ Organización
- ☐ RR.HH y SSGG
- ☐ Sistemas de Información
- ☐ Soporte Corporativo
- ☐ Soporte Técnico
- ☐ Línea/Producción
- ☐ Otros:.....

Responsable de distribución:

	OBJETIVO	7
2.	ALCANCE	7
3.	RESPONSABILIDADES	7

ÍNDICE

1.

3.1.	GERENCIAS Y JEFATURAS	7
3.2.	JEFE DE SEGURIDAD	7
3.3.	SUPERVISOR / RESPONSABLE DE FRENTE	7
3.4.	TRABAJADOR / USUARIO	7
4.	ESTÁNDAR	8
4.1.	GENERALIDADES	8
4.1.1.	Ubicación y estructura física de los Establecimientos	8
4.1.2.	Servicios higiénicos	8
4.1.3.	Almacenamiento de materias primas e insumos	9
4.1.4.	Manipulación en cocina y servido de Alimentos	9
4.1.5.	Transporte de alimentos al lugar de consumo	9
4.1.6.	De los consumidores	10
4.1.7.	De los manipuladores	10
4.1.8.	Prácticas de limpieza y desinfección	10
4.1.9.	Prevención y control de vectores	10
4.1.10.	De la Calificación y Certificación Sanitaria de los Establecimientos	11
4.1.11.	De la Vigilancia Sanitaria	11
5.	ANEXOS	11

1. OBJETIVO

Este estándar tiene por objetivo establecer los principios generales de higiene que deben de cumplir los establecimientos o lugares donde se brindará servicios de alimentación colectiva.

2. ALCANCE

Este estándar es de aplicación obligatoria para todos los servicios de alimentación de carácter colectivo que provean de alimentación a trabajadores del proyecto: “Defensas Ribereñas del Río Lacramarca (Paquete R-07)”, en adelante “El Proyecto”.

3. RESPONSABILIDADES

3.1. GERENCIAS Y JEFATURAS

- Conocer, cumplir y aplicar este estándar.
- Brindar la logística necesaria para que funcione este estándar.

3.2. JEFE DE SEGURIDAD

- Conocer, cumplir y aplicar este estándar.
- Asegurar que los mecanismos del desarrollo del presente estándar sean las correctas.

3.3. SUPERVISOR / RESPONSABLE DE FRENTE

- Conocer, cumplir y aplicar este estándar.
- Verificar que el personal destinado cumpla con el orden y limpieza de su área de trabajo.
- Hacer cumplir que los colaboradores (as) obtenga y uses los equipos de protección personal de acuerdo con la actividad

3.4. TRABAJADOR / USUARIO

- Conocer, cumplir y aplicar este estándar.
- Hacer uso de los equipos de protección personal e higiene durante el desarrollo de su actividad.
- Reportar cualquier desperfecto que se presente durante la ejecución de sus labores.

4. ESTÁNDAR

4.1. GENERALIDADES

4.1.1. Ubicación y estructura física de los Establecimientos

- Los servicios de alimentación colectiva deben de contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que no exista riesgo de contaminación para los alimentos.
- Las instalaciones deben ser de materiales que no puedan transmitir elementos contaminantes (físico, químico o biológicos) a los alimentos.
- Se deben mantener en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos, ni manchas de humedad, entre otras).
- Además, se debe establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa, para minimizar riesgos de contaminación cruzada.
- Todo establecimiento deberá contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso, los que deben limpiarse periódicamente a fin de no constituir riesgo de contaminación o riesgo de incendio. Se deberá evidenciar un registro de estas limpiezas y mantenimientos periódicos, así como contar con un programa de mantenimientos y limpiezas considerando cada ambiente, equipamiento, etc.

4.1.2. Servicios higiénicos

- Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y con adecuado sistema de ventilación. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con la cocina o alimentos.
- Los servicios higiénicos deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben de ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- En ambientes dispuestos o similares para alimentación (comedores) se debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De no tener esta facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común. De ninguna manera se utilizarán los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de manos, dientes, o de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, etc.).
- Se debe mantener visible el registro de limpieza y desinfección de los ambientes de servicios higiénicos, donde se registrará al menos 04 intervenciones en el día.

4.1.3. Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben de cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- Almacenarse según tipos de alimentos (perecibles y no perecibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene.
- Estar debidamente almacenados en bandejas, estructuras u otro, que evite su contacto con el piso, que favorezcan su adecuada conservación, ubicados según el tipo de alimento, evitando la contaminación cruzada entre ellos o con otro tipo de producto, y debidamente rotulados.

4.1.4. Manipulación en cocina y servido de Alimentos

Sea dentro de un local o en ambientes de comedor dispuestos dentro de Sitio, se requiere una manipulación higiénica teniendo en consideración mínima de lo siguiente:

- El almacenamiento de productos para consumo humano se debe mantener en recipientes cerrados y en buen estado de conservación e higiene y no manipularse directamente con las manos.
- El menaje, la vajilla, cubiertos y vasos; así como, el mobiliario y mantelería (de aplicar el caso) deben de estar protegidos de la contaminación de la persona que realiza el servicio de los alimentos (cabellos, saliva, ropa, entre otros).
- En lo posible, las bebidas se servirán en sus envases originales o en vasos de plásticos de primer uso o en vasos de vidrio y deben de mantenerse en estado de higiene e íntegros.
- En caso de que el servido de alimentos en la cocina sea directo, se debe disponer de implementos (pinzas, cucharas, servilletas, etc.).

4.1.5. Transporte de alimentos al lugar de consumo

Cuando el servido se realice fuera del local donde se encuentra el establecimiento del servicio de alimentación, los alimentos deben de ser transportados al lugar de consumo, debiendo cumplir:

- Los alimentos deben de transportarse protegidos de la contaminación del ambiente, en envases o depósito no tóxicos y herméticos.
- El vehículo designado debe ser exclusivo para transportar alimentos o alguna movilidad que garantice evitar la contaminación con productos no alimenticios. En ningún caso se debe transportar alimentos con productos tóxicos. El vehículo debe estar higienizado y desinfectado antes de transportar alimentos.
- El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor a dos horas entre la preparación y el consumo a fin de reducir el riesgo de contaminación y crecimiento de microorganismos.

- El vehículo usado para el transporte debe cumplir con los estándares de OHLA, así mismo, contar con productos desinfectantes debidamente envasados, rotulados y asegurados, evitando que compartan el área de transporte de los alimentos.

4.1.6. De los consumidores

- Los consumidores deberán lavarse las manos antes de servirse los alimentos, utilizando el área correspondiente para lavado de manos.
- Para el servido directo, deben utilizar los implementos dispuestos por el servicio tales como pinzas, cucharas, tenedores, servilletas, entre otros que eviten el contacto directo de los alimentos con las manos.
- Si un consumidor es hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al área de seguridad, área de salud, supervisor del servicio de alimentación, supervisor responsable del frente, etc., para evitar el riesgo de intoxicaciones.

4.1.7. De los manipuladores

- **Salud:** No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas abiertas. Se debe comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales.
- **Higiene:** Deben mantener una rigurosa higiene personal, mantener cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal, mantener manos limpias con uñas cortas. No fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos.
- **Vestimenta:** La vestimenta (gorro, mandil, entre otros) debe de ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación. En lo posible el personal deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal).
- **Documentos:** Contar con carnet de sanidad vigente.

4.1.8. Prácticas de limpieza y desinfección

- Las áreas de trabajo, los equipos y utensilios deben de estar en buen estado de conservación e higiene (limpios y desinfectados).
- Las frecuencias de limpieza y desinfección deben de ser consignadas en un cronograma de actividades en la que se especifique zonas o equipos, frecuencia, responsabilidades y productos a usar.

4.1.9. Prevención y control de vectores

- Se debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas de importancia para la salud pública) a fin de minimizar

los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Las medidas preventivas y de control deben de estar descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de la empresa prestadora del servicio de alimentación.

- La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por el personal capacitado o servicios especializados y autorizados por la Autoridad Sanitaria.

4.1.10. De la Calificación y Certificación Sanitaria de los Establecimientos

- Es necesario que se disponga del Permiso Sanitario, certificación sanitaria de los restaurantes y servicios afines está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.
- Cada personal que manipula alimentos o productos deberá tener su carnet de sanidad vigente.

4.1.11. De la Vigilancia Sanitaria

- Los servicios de alimentación están sujetos a la vigilancia sanitaria del presente estándar por parte de OHILA.
- El propietario o responsable del establecimiento debe brindar las facilidades para las inspecciones, informaciones y documentación solicitada.

5. ANEXOS

- Anexo N° 01: Inspección de servicios de Alimentación
- Anexo N° 02: Inspección de Seguridad en Cocina.
- Anexo N° 03 : Inspección en manipulación de alimentos.

ANEXO 01



INSPECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

CO-PE-1PE327-SS-PL-065
Rev. 01
10/09/2023

PROYECTO:		FECHA:	
EMPRESA:			
DIRECCIÓN:			
REPRESENTANTE:		FIRMA:	
INSPECTOR 1:		FIRMA:	
INSPECTOR 2:		FIRMA:	
INSPECTOR 3:		FIRMA:	

ITEMS INSPECCIONADOS

I. PROGRAMAS DE PRE REQUISITOS

UBICACIÓN		CUMPLIMIENTO.		OBSERVACIONES	
		SI	NO	No Aplica	
1	El local es de uso exclusivo para la actividad, y no tiene conexión con otros locales que puedan implicar contaminación cruzada?				
2	El local no se encuentra cerca de fuentes de contaminación, que pudieran contribuir un riesgo?				
INFRAESTRUCTURA					
3	Los pisos, paredes, techos y ventanas en todas las áreas están en buen estado y son de fácil limpieza y desinfección. Canaletas, sumideros y aberturas están protegidos contra el ingreso de contaminantes y vectores?				

4	¿La iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio es la correcta evitando sombras y reflejos. Todas las luminarias cuentan con la protección en caso de roturas o están hechos de material irrompible?				
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
5	¿Cuenta con agua en cantidad suficiente para todas las actividades que realiza?				
6	¿Se realiza la limpieza y desinfección de los reservorios de agua? ¿Cuenta con documentación?				
MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACION CRUZADA					
7	¿En todas las etapas de la preparación se separan los alimentos cocidos o desinfectados de aquellos que están sin cocción o sucios?				
8	¿Están identificados y separados los utensilios de limpieza utilizados en zona de acopio de residuos, SSHH (paños de limpieza, escobillas, escobas, etc.), de tal manera que se evite su uso en el área de elaboración?				
DISPOSICION DE RESIDUOS					
9	¿Los residuos se colocan en tachos de basura tapados, limpios e identificados (recipiente y tapa) y se colocan en bolsas plásticas?				
10	Se elimina la basura y se disponen en la zona de acopio definida, separado de los ambientes donde se realiza operaciones con alimentos?				

11	¿Las aguas residuales se evacuan mediante una red de alcantarillado, contando con trampas de grasa y sistemas de protección que eviten su reflujo o rebose?				
CONTROL DE PLAGAS					
12	¿Los certificados/constancias/documentación de Control de vectores (insectos, roedores y otras plagas) se encuentran al día correctamente?				
13	Las áreas están libres de plagas (insectos, roedores y otras plagas) y/o sus indicios (heces, restos de insectos, etc.)				
SERVICIOS HIGIENICOS					
14	¿Los servicios higienicos se encuentran en buen estado (paredes, pisos, sumideros, techos ventanas), operativos y suficiente iluminación y ventilación?				
15	¿Los servicios higienicos (inodoros, lavaderos, urinarios) son de material que facilite su limpieza y desinfección?				
16	¿Los servicios higienicos del personal estan separados para el personal manipulador y para comensales?				
17	¿Los servicios higienicos cuentan con dispositivos para lavado de manos (jabón, medios para secado de manos y tachos de residuos)?				
18	¿Se cuenta con instructivos para el correcto proceso de lavado de manos?				
LAVADO DE MANOS EN ELABORACIÓN					

19	¿Se cuentan con dispositivos para lavado de manos en el área de elaboración (lavaderos, jabón, medios para secado de manos y tachos de residuos)?				
20	¿Se cuenta con instructivos para el correcto proceso de lavado de manos?				
IDONEIDAD DE UTENSILIOS, EQUIPOS Y MANTENIMIENTO					
21	Se controla que la vajilla deteriorada (despostillada, rajada, rota, etc.) no sea utilizada para el servicio				
22	¿Los equipos, utensilios y menajes se encuentran en buen estado de conservación y mantenimiento (no presentan óxidos, roturas, están funcionando eficientemente, etc.)? ¿No se utilizan utensilios de madera?				
PERSONAL (SALUD e HIGIENE)					
23	¿El personal cuenta con el uniforme completo en buen estado y limpio? (naso bucal, gorro, delantales, etc.) Verifique si la presentación es correcta (bañado, uñas cortas y sin esmalte, cabello corto, sin joyas, uniforme y limpio, etc.)				
LIMPIEZA Y DESINFECCION					
24	¿Se cuenta con el programa de higiene y saneamiento y este detalla todas las actividades para la limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, mobiliario, equipos, utensilios y el control de vectores?				
25	¿La documentación que registra la Preparación de Solución Desinfectante se encuentran al día y lleno correctamente? ¿Las				

	soluciones desinfectantes están en la dosificación establecida?				
26	¿Las superficies (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, anaqueles, etc.) de las diferentes áreas se encuentran limpias?				
27	¿Los menajes, utensilios, tablas de picar, vajilla, etc., de las diferentes áreas se encuentran limpios?.(no existen residuos de comida)				
28	¿Los equipos de almacenamiento de alimentos: ¿cajas térmicas, cámaras de refrigeración y congelación se encuentran limpios?				
29	¿Los equipos de preparación y cocción (cocinas, campanas, hornos, amasadoras, licuadoras, batidoras, etc.) se encuentran limpios?				
30	Los equipos del área de servicio (carritos porta bandejas, tavolas, refresqueras, dosificadores, etc.) se encuentran limpios.				
31	¿Los servicios higiénicos, zona de acopio de residuos y áreas exteriores se encuentran ordenados y limpios?				
32	¿Los artículos de limpieza (escobas, recogedores, trapeadores, baldes rodantes, etc.) se encuentran limpios?				
33	¿Existen artículos y productos de limpieza y desinfección para el lavado de manos en todas las áreas, incluyendo SSHH?				
34	En cada área de servicio se cuenta con la batería de baldes o bandejas u otro (identificados para colocar esponjas, paños limpios y desinfectados, solución detergente, solución desinfectante). ¿Los paños,				

	guantes y secadores están limpios?				
35	La máquina de lavado y secado de vajilla y/o los lavaderos manuales están operativos, limpios (sin residuos de alimentos y acumulación de sarro)?				
II. GESTION DE MATERIALES COMPRADOS					
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS					
36	¿Se identifica el origen de los insumos y materias primas?				
37	¿Se mantiene la cadena de frío en los productos perecibles que así lo requieran?				
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS					
38	¿Las Materias Primas se almacenan de acuerdo a su naturaleza (en almacenes secos, equipos o cámaras de refrigeración, congelación, áreas o zonas separadas de productos químicos, etc.) y debidamente separadas del suelo?				
39	¿Los Materias Primas, productos trasvasados y/o productos terminados están debidamente envasados, cubiertos e identificados (rotulación)?				
40	Se controla la rotación (fechas de vencimiento u otro medio). ¿Se observan materias primas almacenadas sin deterioro, ni fechas vencidas, etc.?				
41	¿Los ambientes de almacenamiento (paredes, piso, techo, equipos) se encuentran en adecuadas condiciones de conservación e higiene?				
42	¿Se almacenan los productos químicos y/o biológicos				

	separados de los ambientes de almacenamiento de alimentos?				
III. CONTROL EN PRODUCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS					
COMIDA TRANSPORTADA					
43	¿Los vehículos, recipientes son adecuados para el transporte, se encuentran en adecuado estado de conservación e higiene?				
44	¿Se evidencia el control de productos transportados (temperatura, cantidades, destino) la documentación se encuentra al día y llenado correctamente?				
CONSERVACIÓN DE PREPARACIONES Y SERVICIO					
45	¿Los equipos dispensadores de bebidas se encuentran operativos y en buenas condiciones de higiene?				
46	¿Los productos calientes mantenidos en líneas de servicio se encuentran a temperaturas mayores a 60°C? ¿Los alimentos ya elaborados y listos para servir se encuentran protegidos?				
47	¿Se elimina los sobrantes de los servicios de atención de cualquier servicio?				
IV. PROCEDIMIENTOS DE SOPORTE DEL SISTEMA					
CAPACITACIÓN					
48	¿Se cuenta con un programa de capacitación para el personal manipulador de alimentos en temas sanitarios de alimentos y se cuenta con documentacion que la evidencie?				
49	¿Se verifica la eficacia (evaluaciones) de la capacitación de los manipuladores de				

	alimentos, y se cuenta con documentacion que la evidencie?				
CONTROL MICROBIOLÓGICO					
50	¿Se realiza control microbiológico de preparaciones, superficies vivas, superficies inertes, y ambientes? Y ¿Se cumple con la frecuencia establecida?				
MEDICIÓN DE SATISFACCIÓN					
51	¿Se realiza medición de la satisfacción del cliente/comensal? Y ¿Se cumple con la frecuencia establecida?				
VERIFICACIÓN DEL SISTEMA					
52	¿Se realizan las inspecciones, auditorias relacionadas con los sistemas de calidad e inocuidad de alimentos y se cumple la frecuencia establecida?				
53	¿Se evidencia los planes de acción/planes de mejora/levantamiento de observaciones de las inspecciones, auditorias (internas o externas)? ¿Se evidencia el adecuado cumplimiento?				

ANEXO N° 02

 OHLA PERÚ		INSPECCION SEGURIDAD EN COCINA			CO-PE-1PE327-S5-PL-066 Rev. 02 02/01/2024	
ITEM	DESCRIPCION	SI	NO	N/A	Observaciones	
1	La cocina es amplia y ventilada					
2	Hay suficientes extintores					
3	La cocina está debidamente señalizada					
4	Las botellas de gas están fuera de la cocina					
5	Hay llave de corte de gas dentro de la cocina					
6	La construcción están en buenas condiciones					
7	Sólo se utiliza gas propano					
8	Existen áreas de peligro de tropiezo.					
9	Las áreas de peligro de tropiezo están señalizadas					
10	Existen áreas de seguridad señalizadas en casos de sismo					
11	Existe señalización para rutas de salida					
12	Hay aviso de no fumar en la cocina					
13	Hay botiquín implementado					
14	El alumbrado es suficiente					
15	Cables eléctricos en buenas condiciones					
16	Hay avisos sobre reglas de Seguridad					
17	Hay agua caliente para lavar					
18	Tomas a tierra en cada sistema eléctrico					
19	Las cajas eléctricas se encuentran señalizadas					
20	Los utensilios se encuentran en buen estado de conservación					
21	Hay tablas marcadas de material sintético (Pollo, carne, pescado, verduras, quesos)					
22	Hay guante anti corte					
23	Se utilizan toallas desechables					
24	Hay suficientes recipientes para desechos					
25	Las neveras/congeladores cuentan con hoja de control de temperatura firmada					
26	Hay las suficientes luces de emergencia					
27	Hay porta cuchillos					
28	Hay acumulaciones de grasa en las estufas					
29	Los lava platos son suficientes					
30	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del Covid 19 en el Trabajo (Vigente de acuerdo a normativa)					
31	Certificado Vigente de Calibración del Termohigrometro					
32	Certificado de Desratización - Desinsectación (Vigente)					
33	Cuentan con registro de limpieza y desinfección de transporte de alimentos (Inspección a vehículo de transporte)					
34	El orden y el aseo en general es bueno					
Comentarios:						
Firma de Inspector		Firma del Representante del Comedor		Firma de Administración de Sede / Obra		
Nombre Apellido / Cargo		Nombre y Apellidos		Nombre y Apellidos (Responsable del Registro)		

ANEXO N° 03

		INSPECCION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS			CO-PE-1PE327-SS-PL-067 Rev. 01 02/01/2024	
1	Aspecto físico e higiene en personal	SI	NO	N/A	Observaciones	
1.1	El personal usa uniforme completo (mandil, Gorro, Tapa boca y guantes para preparación de alimentos).					
1.2	Cabello recogido.					
1.3	Manos limpias (Sin tatuajes, ni manchas de pinturas en lecho ungual)					
1.4	Uñas recortadas, limpias					
1.5	Uñas y manos sin infección por hongos (libre de micosis)					
1.6	Gorro blanco, limpio					
1.7	Guantes de usos diario en buen estado e higiénicos.					
1.8	Tapa bocas en buen estado e higiénicos.					
1.9	Existe jabón antiséptico					
1.1	Existe cepillo limpia uñas					
1.11	Existe guante anti corte					
1.12	~~El personal cuenta con Carné de Sanidad expedido por la municipalidad en manipulación de alimentos. (Vigente)~~					
1.13	~~Personal cuenta con certificado de capacitación en manipulación de alimentos expedida por la municipalidad.~~					
1.14	~~Personal utiliza sortijas, pulseras o cualquier otro adorno, cuando preparan alimentos.~~					
2	Limpeza en cocina					
2.1	Lavatorio limpio y desinfectado					
2.2	Piso limpio y en buen estado					
2.3	Techo limpio y en buen estado					
2.4	Paredes limpias y en buen estado					
2.5	El desagüe cuenta con rejillas colocadas					
2.6	Existe presencia de insectos, cucarachas, hormigas, etc.					
2.7	Los utensilios se encuentran en buen estado					
2.8	No debe utilizarse tablas de corte de madera					
2.9	Las mesas limpias y en buen estado					
2.1	La campana extractora limpia y libre de grasa					
2.11	La estufa limpia y libre de grasa					
2.12	Los microondas limpios y libre de grasa					
2.13	~~No debe haber elementos ajenos a los utilizables en la zona de manipulación~~					
2.14	~~No deben encontrarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos~~					
2.15	~~Las carnes, de res, pollo, pescados y embutidos se deben almacenar en neveras aparte~~					
2.16	Las bebidas son preparadas con agua hervida					
2.17	La comida ya preparadas están protegidas y cubiertas					
Comentarios:						
_____ Firma de Inspector _____ Nombre Apellido / Cargo _____ Firma del Representante del Comedor _____ Nombre y Apellidos _____ Firma de Administración de Sede / Obra _____ Nombre y Apellidos (Responsable del Registro)						