

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA CHACHAPOYAS**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 004-2024-OCI/5225-SVC**

**VISITA DE CONTROL
HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA CHACHAPOYAS**

**DISTRITO CHACHAPOYAS, PROVINCIA DE CHACHAPOYAS,
REGIÓN AMAZONAS**

**“ESTADO DE LAS UNIDADES, PROCESO DE
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS
PRIMAS E INSUMOS, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE
ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA
CHACHAPOYAS”**

PERÍODO DE EVALUACIÓN:

DEL 14 DE MARZO DE 2024 AL 19 DE MARZO DE 2024

TOMO I DE I

CHACHAPOYAS, 22 DE MARZO DE 2024

"Decenio de la igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 004-2024-OCI/5225-SVC

“ESTADO DE LAS UNIDADES, PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA CHACHAPOYAS”

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	41
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	41
VIII. CONCLUSIÓN	41
IX. RECOMENDACIÓN	41
APÉNDICES	



INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 004-2024-OCI/5225-SVC

“ESTADO DE LAS UNIDADES, PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA CHACHAPOYAS”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, mediante Oficio n.° 000043-2024-G.R.A.Amazonas/ODCI, de 14 de marzo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la Orden de Servicio n.° 5225-2024-004, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y su modificatoria aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 270-2022-CG de 2 de agosto de 2022.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si el estado de las unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas cumple con las condiciones y disposiciones contenidas en la normativa aplicable.

2.2 Objetivos específicos

2.2.1 Objetivo específico 1

Verificar si el estado de las unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas cumple con las condiciones y disposiciones contenidas en la normativa aplicable.

2.2.2 Objetivo específico 2

Verificar si la preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas cumple con las condiciones y disposiciones contenidas en la normativa aplicable.

III. ALCANCE

La Visita de Control realizada por la Comisión de Control se desarrolló al “Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas”, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional (OCI) del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas y que ha sido ejecutado del 14 de marzo de 2024 al 19 de marzo de 2024 en el Pasaje Daniel Alcides Carrión n.° 440 – distrito y provincia de Chachapoyas, departamento de Amazonas, donde se desarrollaran las actividades objeto de la Visita de Control.



IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD

El Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, en adelante la "Entidad", forma parte integrante de la Dirección Regional de Salud Amazonas; de nivel II de complejidad y como tal de Referencia Regional, realiza actividades de Salud Integral, asistencia de recuperación y de rehabilitación; actividades de docencia a nivel internado; contribuyendo de esta manera al desarrollo de esta práctica médica en el campo de la salud humana.

Sobre el particular uno de los órganos de línea de la Entidad, es el Departamento de Nutrición y Dietética, que tiene las siguientes funciones establecidas en el artículo 58° del Reglamento de Organización y Funciones aprobado con Ordenanza Regional n.° 341 GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS/CR de 22 de enero de 2014, que son las siguientes:

"(...)

- a) *Promover y recuperar la salud nutricional del paciente en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/o interfieren en la salud nutricional del paciente.*
- b) *Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento de recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad.*
- c) *Programar y controlar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, y lo prescrito en la historia clínica respectiva.*
- d) *Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, así como las condiciones de su almacenamiento.*
- e) *Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.*
- f) *Estimular, orientar y monitorear la investigación, en el campo de su competencia; así como apoyar la docencia, en el marco de los convenios correspondientes.*
- g) *Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.*
- h) *Programar y evaluar el servicio de nutricional y dietética en el horario establecido en Consulta Externa y Hospitalización, para el cumplimiento de los objetivos del Hospital.*
- i) *Participar en la elaboración y supervisión del ROF y del MOF.*

"(...)"

Asimismo, mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012, se aprobó la NTS n.° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", la cual es de aplicación y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de pacientes y su personal y mediante la Resolución Ministerial n.° 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, se aprobó la NTS n.° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", donde se estableció los criterios mínimos de organización y funcionamiento de las Unidades de Producción de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética en los Establecimientos de Salud.

Cabe señalar que las referidas normativas tienen por finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos, así como mejorar la calidad de atención de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

En este sentido, se indica que la visita de control es sobre el Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, así como de la preparación y distribución de alimentos, los cuales se encuentra a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, en el cual se aplicó el Acta de inspección física y recopilación de información n.° 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS denominado "ESTADO DE LAS UNIDADES, PROCESO DE



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA CHACHAPOYAS” de 14 de marzo de 2023, las cuales se exponen a continuación:

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al estado de las unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, se ha identificado ocho (8) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del servicio, las cuales se exponen a continuación:

- CARENCIA DE MANTENIMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD EN ALGUNAS ZONAS DE LAS VENTANAS SE ENCUENTRA CON EL PROTECTOR DETERIORADO, LOS PISOS, PAREDES Y CIELO RAZO SE ENCUENTRAN CON PRESENCIA DE HUMEDAD, FORMACIÓN DE COSTRAS Y MOHOS Y LAS TUBERÍAS EXPUESTAS EN EL TECHO DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTAN OXIDO Y CON GOTERAS, LO QUE PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS AFECTANDO SU INOCUIDAD Y POR ENDE LA SALUD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL**

a) Condición

De la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, en las instalaciones del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se advierte incumplimiento de lo establecido en la NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”¹, y la NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética”², entre otras normativas aplicables, con respecto al estado de la infraestructura de la zona preparación de alimentos, servicios higiénicos, vestimenta y carencia de un cuarto de limpieza.

Situaciones que fueron señaladas por la Comisión de Control en el cuadro n.º 1 denominado “Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad” del Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024, producto de la entrevista realizada al jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, Adela Abigail Pulache Cotrina y a la Nutricionista, Jessica Napuchi Pintado de la Entidad, conforme se describe en el detalle siguiente:

“Cuadro n.º 1

Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
2	Las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se encuentra en buen estado de conservación. (*)		X	No se realizan el manteniendo correspondiente desde el ultimo mantenimiento realizado en el periodo 2022.

¹ Aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012.

² Aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2023/MINSA de 23 de octubre de 2013.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
4	Las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, cuentan con barreras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y/o silvestres en general. (*)		X	<p>El vidrio de la ventana del área de lavado de menaje se encuentra quebrado y en la misma área hay una escalera de metal empotrada al ático que se encuentra abierta y expuesto al ingreso de roedores e insectos.</p> <p>Las mallas de plástico en las ventanas de la zona de producción o preparación de alimentos, se encuentran rotas.</p> <p>En el área de la entrada al comedor no se realizó el cerrado de la pared superior ya que se encuentra abierta y expuesto al ingreso de roedores e insectos.</p>
	(...)			
6	Los pisos de las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, es de material impermeable, debe tener una pendiente suficiente para los líquidos discurran hacia los sumideros para facilitar su lavado y secado. (**)		X	Los pisos no son de material impermeable, ya que se instalaron mayólicas en todo el piso, y en algunas zonas se encuentra deteriorado, asimismo los pisos no cuentan con la pendiente a los sumideros, ya que el personal tiene que utilizar las escobas y barrer para poder realizar esa labor de limpieza.
7	Las paredes de las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, es de material impermeable de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza. (**)		X	Parte de las paredes esta con mayólica color beige y la otra parte esta pintada de color crema, sin embargo, en algunas partes de las paredes del área de producción y en el área de lavado de menaje, se observa humedad con formación de costra y mohos por falta de mantenimiento.
8	Los techos de las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se encuentran limpios sin acumulación de suciedad y libres de humedad, costras o mohos. (**)		X	<p>En la parte superior del techo de la zona de producción y preparación de alimentos se encuentran instalados tubos de metal antiguos de agua fría y caliente protegidos en algunos tubos con láminas o papel aluminio, y según lo informado por el responsable de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento, dichos tubos sirven para otras áreas como el área de lavandería.</p> <p>Sin embargo, se observa que dichos tubos que se encuentran en la parte superior de la zona de producción de alimentos no están en óptimas condiciones ya que se encuentran oxidadas con suciedad y polvo presentando fugas de agua en forma de goteras en la zona de lavado y preparación de alimentos.</p> <p>Por otra parte, en una parte del cielorraso del comedor se observa humedad y con presencia de moho.</p>
9	Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación en las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, están construidas de forma que impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales. (**)		X	
	(...)			
12	Los servicios higiénicos y vestuarios se encuentran en buen estado de operatividad conforme a la disponibilidad o cantidad de		X	El único baño del Departamento de Nutrición y Dietética, se encuentra en mal estado ya que presenta humedad en la pared y con formación de costra y mohos; además es insuficiente por la cantidad de trabajadores que laboran



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	personas que laboran en las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad. (Numeral 6.2.3.3. del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01)			en la mencionada área, por lo que se necesita mínimo dos (2) baños adicionales conforme a lo indicado por la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad. Asimismo, no se cuenta con un área o zona de vestuario independiente, ya que se está utilizando el Área de lavado de menaje, como vestuario del personal del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.
	(...)			

Elaborado por: Comisión de Control.

Leyenda:

(*) Numeral 6.2.1 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA el 13 de setiembre del 2012.

(**) Numeral 6.2.2 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA el 13 de setiembre del 2012 y numerales 6.6.17 del de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA, el 23 de octubre del 2013.

(...)"

De lo indicado en el cuadro precedente se muestra las siguientes imágenes:

Imagen n.º 1

Presencia de humedad y moho en la pared y malla rota en la ventana de la zona de preparación de alimentos



14 mar 2024 9:21:45 a. m.
Amazonas

Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFC.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imágenes n.ºs 2 y 3
Ventana rota y ático expuesto al área de lavado de menaje



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Imagen n.º 4

En el área de lavado de menaje, se observa humedad con formación de costra y mohos por falta de mantenimiento



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imagen n.º 5

En el área de lavado de menaje, se observa humedad con formación de costra y mohos por falta de mantenimiento



ca del HRVFCH.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Imágenes n.ºs 6 y 7

En el área de la entrada al comedor no se realizó el cerrado de la pared superior y el cielo raso se encuentra desprendido la baldosa con presencia de humedad



14 mar 2024 10:19:21 a. m.
Amazonas
Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFCH.

14 mar 2024 9:40:19 a. m.
Amazonas
Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFCH.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imagen n.º 8
Mayólicas rotas en el piso del área de preparación de alimentos



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Imágenes n.ºs 9 y 10
Los pisos son de mayólicas y no cuentan con la pendiente a los sumideros en la zona de preparación de alimentos

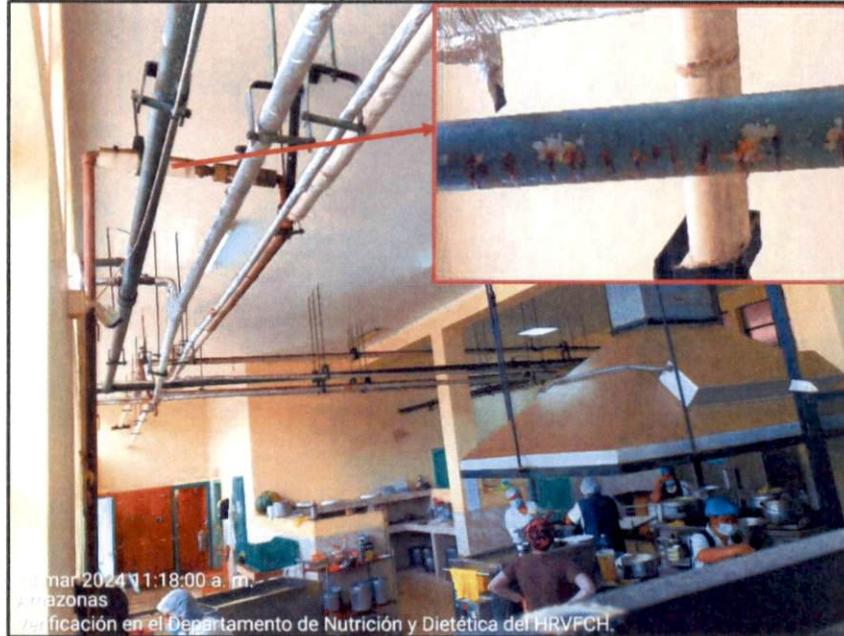


Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imagen n.º 11
Tubos de metal con presencia de oxido y fugas de agua en forma de goteras en la zona de preparación de alimentos



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Imagen n.º 12
En el servicio higiénico se observa humedad con formación de costra y mohos por falta de mantenimiento



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



b) Criterio:

Los hechos expuestos revelan la contravención de la normativa siguiente:

- ✓ Reglamento sobre vigilancia y Control de Alimentos y bebidas, aprobado con Decreto Supremo n.º 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998.

**"TITULO IV
DE LA FABRICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
CAPITULO I
De la estructura física e instalaciones de la fabricación}**
(...)

Artículo 33.- Estructura y acabados

La estructura y acabado de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos y bebidas deben ser construidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de los roedores.

En las salas de fabricación o producción:

- a) *Las uniones de las paredes con el piso deberán ser a mediacaña para facilitar su lavado y evitar la acumulación de elementos extraños.*
- b) *Los pisos tendrán un declive hacia canaletas o sumideros convenientemente dispuestos para facilitar el lavado y el escurrimiento de líquidos.*
- c) *Las superficies de las paredes serán lisas y estarán recubiertas con pintura lavable de colores claros.*
- d) *Los techos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que sean fáciles de limpiar, impidan la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de agua y la formación de mohos.*
- e) *Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura deberán estar construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar y deberán estar provistas de medios que eviten el ingreso de insectos u otros animales.*

(...)"

- ✓ NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012.

(...)

6. Disposiciones Específicas

(...)

6.2.1. Ubicación y estructura física

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe estar alejado y protegido de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

La estructura física en general, debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos. Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, y que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.

El establecimiento debe contar con barreras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y/o silvestres en general.

(...)



6.2.2. Ambientes

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben contar con:

- Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros para facilitar su lavado y secado.
- Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación deberán estar construidas de forma que impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- Puertas de superficie lisa e impermeables, deben permanecer en buen estado de conservación y mantenerse cerradas en el área de producción.

6.2.3 Instalaciones de servicios básicos

6.2.3.3. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, (...)

- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

"(...)

6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.6. DE LA INFRAESTRUCTURA

(...)

6.6.10. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

Corresponde a la Unidad de Producción de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

i. Sub-zona de preparación de alimentos

Se contará con áreas de preparación diferenciadas según la actividad. Contará con mesas de trabajo, lavaderos, sistemas de drenaje y lavamanos para el personal.

Se diferenciarán las siguientes áreas o salas de preparación, debidamente delimitadas y con los equipos y materiales apropiados:

- Preparación de carnes
- Preparación de verduras
- Preparación de pescados
- Preparación de platos fríos
- Preparación de regímenes dietéticos especiales

Además, la preparación de alimentos incluye un área para la distribución del equipo de cocina, plancha freidora, marmitas con campana extractora y el mobiliario dispuesto, así como las mesas



de preparación con su respectivo lavadero.

6.6.17 Ingeniería Hospitalaria

(...)

6) Acabados

i Pisos: Deben ser de materiales impermeables, resistentes a impactos, no absorbentes, lavables, antideslizantes; no tendrán grietas, de fácil limpieza, esquinas y ángulos redondeados. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües sanitarios. Preferentemente debe contar con canaletas de desagüe, las mismas que estarán cubiertas con rejillas metálicas a nivel de piso terminado y serán fáciles de remover.

ii Paredes: Deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos, y serán de color claro, lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, el acabado debe ser de plancha de acero quirúrgico y la altura del zócalo debe ser de 2.10 m.

iii Cielos rasos: Deberá ser lisos, exento de hendiduras, tendrán un acabado impermeable, que reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua, la formación de hongos y deberán ser fáciles de limpiar.

iv. Ventanas: Los alféizares de las ventanas deben estar contruidos con pendiente. En áreas de producción y distribución, las ventanas deben ser fijas, mientras que en áreas donde las ventanas se abran, éstas deben estar provistas de protección contra vectores.

(...)"

- ✓ NTS n.º 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 822-2018/MINSA de 7 de setiembre de 2018.

"(...)

5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.

5.2.1 Ubicación y estructura física:

(...)

Los establecimientos deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas, generación de polvo, humos gases, malos olores aguas hervidas, animales silvestres, entre otros factores de riesgo de contaminación), lo que debe ser demostrado objetivamente y verificado en la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

La estructura física en general debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene; y, los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

5.2.2 Ambientes:

(...)

Los ambientes o áreas donde se realizan operación con alimentos deben tener:

- Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerse limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén debe ser redondeado para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.

(...)

5.2.5 Servicios higiénicos y vestuarios:

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, (...)"



c) Consecuencia:

La situación expuesta, podría generar contaminación cruzada en la preparación de los alimentos afectando su inocuidad y por ende la salud de los pacientes y del personal asistencial por la falta de mantenimiento e inadecuados ambientes en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

- 2. LOS TRAPEADORES UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE ENCUENTRA UBICADO CERCA DE LOS LAVADEROS DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, DEBIDO A QUE EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, NO CUENTA CON UN ÁREA O CUARTO DE LIMPIEZA, ASIMISMO NO CUENTA CON UNA ZONA DE LAVADO DE MANOS PARA EL PERSONAL Y EL ÁREA DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO ES INADECUADO, LO QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS ALIMENTOS PREPARADOS CONTENGAN RESIDUOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA AFECTANDO LA SALUD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL.**

a) Condición

De la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, se evidenció que en el Departamento de Nutrición y Dietética, carece de un área de limpieza, de una zona de lavado de manos, así como el único servicio higiénico y vestuario es insuficiente por la cantidad de veintiséis (26) personas que laboran en el referido Departamento, situaciones que fueron señaladas en el cuadro n.º 1 denominado "Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad" y numeral 3 del Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024, conforme se advierte en el detalle siguiente:

"Cuadro n.º 1

Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
1	Las Unidades ¹ del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se encuentra alejado y protegido de fuentes de contaminación y es uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos. (*) (Punto cinco del numeral 6.6.3 de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01) (...)		X	No porque ya el área de limpieza y el Almacén de conservación de productos no perecibles (Frutas y verduras) y los equipos de conservación perecibles (carnes, pescado, etc) se encuentra dentro de la Zona de Producción o preparación de alimentos.
12	Los servicios higiénicos y vestuarios se encuentran en buen estado de operatividad conforme a la disponibilidad o cantidad de personas que laboran en las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad. (Numeral 6.2.3.3. del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01)		X	El único baño del Departamento de Nutrición y Dietética, se encuentra en mal estado ya que presenta humedad en la pared y con formación de costra y mohos; además es insuficiente por la cantidad de trabajadores que laboran en la mencionada área, por lo que se necesita mínimo dos (2) baños adicionales conforme a lo indicado por la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad. Asimismo, no se cuenta con un área o zona de vestuario independiente, ya que se está utilizando el Área de lavado de menaje, como



Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
				vestuario del personal del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.
13	Para el lavado y desinfección de las manos en las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se encuentran en óptimas condiciones. (Numeral 6.2.3.4. del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01)		X	No se cuenta con un área de lavados de manos independiente en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.
	(...)			

Elaborado por: Comisión de Control.

Leyenda:

(*) Numeral 6.2.1 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA el 13 de setiembre del 2012.

(**) Numeral 6.2.2 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA el 13 de setiembre del 2012 y numerales 6.6.17 del de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA, el 23 de octubre del 2013.

1. Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales, Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia y la Unidad de Nutrición Integral, que correspondan, conforme a lo establecido en los numerales 6.6.3, 6.6.4 y 6.6.5 de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA, el 23 de octubre del 2013.

3. SOBRE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN SOLICITADA:

- 3.1. Copia del rol de guardia de turnos del personal nombrado y contratado del Departamento de Nutrición Y Dietética de la Entidad, por total de veintiséis (26) trabajadores.
(...)"

De lo indicado en el cuadro precedente se muestra las imágenes siguientes:

Imagen n.º 13
Trapeadores contaminados junto a la zona de preparación de alimentos por la falta de un área de Limpieza



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imagen n.º 14
El vestuario del personal se encuentra inadecuadamente en los ambientes de lavado de menaje



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Imágenes n.ºs 15 y 16
Servicio higiénico (un inodoro, lavatorio y ducha) con la pared humedad, costra y moho.



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Es de precisar que conforme a lo indicado en el numeral 6.2.3.3. "Servicios higiénicos y vestuarios" de la NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud"³, indica sobre la disponibilidad de servicios higiénicos será según lo siguiente:

"(...)

Nº de personas	Inodoro	Urinario (*)	Lavatorios	Ducha
De 1 a 9	1	1	2	1
De 10 a 24	2	1	4	2
De 25 a 49	3	2	5	3
Más de 50	1 unidad adicional por cada 30 personas			

(*) Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios para los servicios higiénicos para hombres.

"(...)"

Sin embargo, en el Departamento de Nutrición y Dietética, solo se cuenta en el servicio higiénico con un inodoro, un lavatorio y una ducha, para veintiséis (26) trabajadores conforme al rol de guardiana y turno proporcionado por la jefa del Departamento de Nutrición y Dietética⁴; por lo tanto, los servicios higiénicos son insuficientes para veintiséis (26) trabajadores, conforme a lo indicado en la normativa antes señalada.

b) Criterio

Los hechos expuestos revelan la contravención de la normativa siguiente:

- ✓ NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012.

"(...)

6. Disposiciones Específicas

"(...)

6.2.1. Ubicación y estructura física

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe estar alejado y protegido de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

La estructura física en general, debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos. (...).

6.2.3 Instalaciones de servicios básicos

6.2.3.3. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

³ Aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012.

⁴ Conforme a lo indicado en numeral 3 del Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.



La disponibilidad de servicios higiénicos será según lo siguiente:

N° de personas	Inodoro	Urinario (*)	Lavatorios	Ducha
De 1 a 9	1	1	2	1
De 10 a 24	2	1	4	2
De 25 a 49	3	2	5	3
Más de 50	1 unidad adicional por cada 30 personas			

(*) Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios para los servicios higiénicos para hombres.

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire, los que deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene. El uso de toallas desechables conlleva a que se cuente con recipientes con tapa accionada a pedal que facilite su eliminación.

El ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos, aunque pueden estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.

Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos, así como para la práctica del lavado correcto de las manos.

6.2.3.4. Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración

Debe disponerse de gabinetes o módulos para el lavado y secado de las manos en el ambiente de elaboración siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando proceda, deberá disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. De usarse toallas de papel deberá haber junto a cada lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para desechar las toallas de papel usadas. Son preferibles los grifos de agua que no requieren un accionamiento manual.

(...)"

- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

"(...)"

6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)"

6.6. DE LA INFRAESTRUCTURA

(...)"

6.6.3. La infraestructura correspondiente a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales, independiente del nivel de complejidad del establecimiento de salud, tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

(...)"

- Su ubicación no debe presentar riesgo de fuentes de contaminación que podrían ser una amenaza para la inocuidad de los alimentos (cerca a las áreas de mantenimiento, a tuberías de desagües, ambientes calientes donde proliferan insectos).

6.6.14. SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO

i. Área de Limpieza

La misma que debe incluir el cuarto de limpieza y el área del depósito de residuos. Asimismo, en depósito de residuos se sugiere incorporar espacios para residuos orgánicos e inorgánicos y residuos sólidos hospitalarios; especificando los insumos adecuados según normatividad (tachos con tapa o depósitos herméticos a prueba de insectos y roedores).

6.6.16. SECTOR DE PERSONAL

i. **Vestuario de personal profesional y técnico de la UPSS:** Debe estar ubicado en un área separada por un corredor o doble entrada (con puertas de cierre automático) del recinto donde se ejecutan los procesos relacionados con los alimentos, con guardarropas personales.

ii. **Servicios higiénicos:** Con ducha y diferenciados por sexo
(...)

6.6.17 Ingeniería Hospitalaria

(...)

6) Acabados

ii **Paredes:** Deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos, y serán de color claro, lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, el acabado debe ser de plancha de acero quirúrgico y la altura del zócalo debe ser de 2.10 m.

(...)"

- ✓ NTS n.º 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 822-2018/MINSA de 7 de setiembre de 2018.

"(...)

5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.

5.2.5 Servicio higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

(...)

El ambiente para fines de vestuario del personal debe contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. No podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos.

En estos ambientes deben colocarse mensajes instructivos para su uso correcto, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, podría generar contaminación cruzada en la preparación de los alimentos afectando la salud de los pacientes y del personal asistencial por la falta de las áreas de limpieza y lavado de manos del personal y el inadecuado estado de los servicios higiénicos y vestuarios en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

3. INADECUADO ALMACENAMIENTO Y REGISTRO DE SALIDAS DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, LO QUE PODRÍA GENERAR EL RIESGO EN LA CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS.



a) Condición

De la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, se evidenció en el Departamento de Nutrición y Dietética, que el almacenamiento de las materias primas e insumos de alimentos no se encuentran ordenados o identificados con rótulos y con la distancia requerida, no se encuentran identificados la fecha de ingreso y salida del almacén para una correcta rotación de las materias primas e insumos mediante los documentos de control (Kardex o Tarjetas de control visible), teniendo únicamente un cuaderno en donde se anota de forma diaria las salidas de los suministros para la preparación de los alimentos.

Hay que mencionar, además, que el almacenamiento de las frutas y verduras no permite la circulación de aire ya que se encuentra en un ambiente cerrado donde antes era una cámara de refrigeración y los productos a granel no se encuentran tapados en sus debidos envases.

Situaciones que fueron señaladas en el cuadro n.º 1 denominado "Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad" y numeral 3 del Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024, conforme se advierte en el siguiente detalle:

"Cuadro n.º 1

Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
17	Sobre el almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales (***): (...)			
	17.2 Las materias primas e insumos de alimentos se encuentran envasados, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.		X	Las materias primas e insumos de alimentos no se encuentran ordenado o identificado con rotulo que incluya el tipo de producto y fecha de vencimiento.
	17.3 Las materias primas e insumos de alimentos se encuentran identificadas la fecha de ingreso al almacén para efectos de una correcta rotación de los productos.		X	No se encuentran identificados la fecha de ingreso al almacén para una correcta rotación de los productos, solo realizamos los registros en un cuaderno manual de las salidas al área de producción de alimentos. Es de precisar que no contamos con un personal dedicada o responsable en el área de almacén del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad que pueda realizar los registros en los (Kardex) para una adecuada rotación de los productos y verificación de fechas de vencimientos de los mismos.
	17.4 Las materias primas e insumos de alimentos están en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.		X	El espacio es reducido en el área de almacén por lo que no se encuentran separados para permitir la circulación de aire, asimismo, en una de las áreas en donde funcionaba anteriormente una cámara frigorífica, se encuentra almacenado las frutas y verduras que no cuentan con circulación de aire.
18	Sobre el almacenamiento de insumos no perecibles (No requiere refrigeración) (***)			



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
(...)				
	18.2 El acopio o estiba en el almacén se encuentra en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios 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 pared.		X	En los almacenes se cuentan con anaqueles con vigas o barras de aluminio y parrillas de vidrio y anaqueles y parihuelas de madera, pero los productos no se almacenan con la distancia mínimas reglamentarias, ya que los espacios son reducidos.
	18.3 Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.		X	
	18.4 Los productos a granel se encuentran almacenados en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.		X	No se encuentran tapados algunos de los cereales o productos a granel en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.
(...)				

Elaborado por: Comisión de Control

Leyenda:

(...)

(**) Numeral 6.4.2 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA el 13 de setiembre del 2012, y está a cargo de la Unidad de Central de Productos de regímenes y formulas especializadas, conforme a lo establecido en los numerales 6.6.8, 6.6.9, y 6.7 del de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA, el 23 de octubre del 2013.

(...)"

De lo indicado en el cuadro precedente se muestra las siguientes imágenes:

Imagen n.º 17

Almacenamiento de las materias primas e insumos de alimentos no se encuentran ordenados o identificados con rótulos y con la distancia requerida.



14 mar 2024 9:35:30 a. m.
Amazonas

Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFCH.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imagen n.º 18

Las materias primas e insumos no se registran en el documento de control (Kardex o Tarjeta de control Visible), solo se registran las salidas en un cuaderno manual para la preparación de alimentos



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.

Imágenes n.ºs 19 y 20

Las frutas y verduras se almacenan en un cuarto sin ventilación en donde antes era una cámara de refrigeración



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control.



Imagen n.º 21

Algunos de los productos a granel no se encuentran almacenados en envases tapados



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control.

b) Criterio

Los hechos expuestos revelan la contravención de la normativa siguiente:

- ✓ NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012.

"(...)

6. Disposiciones Específicas

"(...)

"6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.
- Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, deben estar en envases de uso exclusivo para alimentos, protegidos e identificados con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Identificar la fecha de ingreso al almacén para efectos de una correcta rotación de los productos.
- Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.
- No debe haber contacto directo con el piso, paredes o techo.

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

- a) Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

(...)

- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios 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.
- Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.

(...)"

- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

"(...)

6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1 DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

(...)

6.1.3. Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética

(...)

d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.

(...)

6.3. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS

(...)

6.3.3. ATENCIÓN A PACIENTES

(...)

6.3.3.2 La alimentación se almacenará, preparará y transportará de modo que se garantice la seguridad, y el contenido nutricional de los alimentos.

(...)"

- ✓ NTS n.º 114-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015.

"5. DISPOSICIONES GENERALES. (...).

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES.

(...)

5.2.7. **Ventilación:** Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales.

- ✓ Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP/DNA que aprobó el Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional de 9 de setiembre de 1990.

"II PROCEDIMIENTO

(...)

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento es un proceso técnico del abastecimiento, las actividades concernientes a este proceso, están referidas a la ubicación temporal de bienes en un espacio físico determinado con fines de custodia como vía para trasladarlos físicamente (temporal o definitivo) a quienes la



necesitan. Consta de las fases siguientes: recepción, verificación y control de calidad, internamiento, **registro-control y custodia.**
(...)

3. Registro y control

a. Ubicados los bienes en las zonas de almacenaje se procederá a registrar su ingreso en la tarjeta de control visible, la misma que será colocada junto al grupo de bienes registrado.
(...)

F. REGISTRO Y CONTROL DE EXISTENCIAS

Consiste en un sistema de registros y reportes en los que se consigna datos sobre ingresos y salidas de bienes del local de almacén y cantidades disponibles para distribuir.

Según las posibilidades de cada entidad los registros y reportes se elaboran en la forma manual o mediante proceso automático de datos; en el primer caso se empleará tarjetas y formularios y en el segundo se utilizará el diseño de los mismos.

El registro y control de existencias se realiza en los documentos siguientes:

- Tarjetas de Control Visible de Almacén
- Tarjeta de existencias Valoradas de Almacén
- Resumen del Movimiento de Almacén.

Los documentos fuente para efectuar los registros son:

- Orden de Compra-Guía de Internamiento
- Nota de entrada a Almacén
- Pedido Comprobante de Salida.

1. Tarjeta de Control Visible Almacén

a. Finalidad

Controlar en unidades físicas el movimiento y saldo de cada bien almacenado.
(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, podría generar el riesgo en la conservación de la calidad y control de los productos por el inadecuado almacenamiento y registro de salidas de las materias primas e insumos para la preparación de los alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

4. EL PERSONAL QUE LABORA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, NO SE ENCUENTRA CAPACITADO PARA EL MANEJO DEL EXTINTOR PORTÁTIL, LO QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE NO SE ATIENDA DE FORMA RÁPIDA Y/O OPORTUNA CONTRA UN POSIBLE INICIO DE UN INCENDIO.

a) Condición

De la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, se evidenció que el personal del Departamento de Nutrición y Dietética no se encuentra capacitado para el manejo del extintor portátil, situación que fue señalada en el cuadro n.º 1 denominado "Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad" del Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024, conforme se advierte en el siguiente detalle:



“Cuadro n.º 1

Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
14	En las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, cuenta con extintores operativos. (Sub numeral 4 del numeral 6.6.17 de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01)	X		Se cuenta con un extintor operativo.
15	El personal de la Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad está capacitado para el uso de extintores. (Sub numeral 4 del numeral 6.6.17 de la NTS n.º 103-MINSA/DIGESA-V.01)		X	El personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, no se encuentra capacitado para el uso o manejo del extintor en caso de un incendio en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.
	(...)			

(...)

b) Criterio

El hecho expuesto revela la contravención de la normativa siguiente:

- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética”, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

(...)

6.6.17. Ingeniería Hospitalaria

(...)

- 4) extintores:** Cuenta con extintores de acuerdo a normativa vigente, los mismos que deben encontrarse operativos y el personal debe estar capacitado para su uso.

c) Consecuencia

La situación expuesta, generaría el riesgo que no se atienda rápidamente contra un posible inicio de un incendio en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, ya que el personal no se encuentra capacitado para el manejo del extinto portátil.

- 5. EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD NO VIENE IMPLEMENTANDO EL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS), LO QUE GENERA DEFICIENCIA DE CONTROL INTERNO PARA EL SEGUIMIENTO DE LA SUPERVISIÓN, RESPECTO A LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON EL PROPÓSITO DE MINIMIZAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA HACIA LOS ALIMENTOS.**

a) Condición

De la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, se advierte que, en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, no se encuentra implementada el Programa e Higiene y Saneamiento (PHS)⁵, situaciones que fueron señaladas en el cuadro n.º 2 titulado “Sobre la producción o preparación y la distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de

⁵ El mismo que fue aprobado mediante Resolución Directoral n.º 251-2021-Gobierno Regional Amazonas/HRVFCH-DE, el 3 de noviembre de 2021 por la Entidad.



Fátima Chachapoyas " del Acta de Inspección Física y Recopilación de Información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024, conforme se observa en el detalle siguiente:

**"Cuadro n.º 2
"Sobre la producción o preparación y la distribución de alimentos en el Departamento de
Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas"**

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
20	<p>Se ha implementado en los servicios de alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), el cual se incluyan 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.</p> <p>De ser afirmativa su respuesta, adjuntar copia de dicho programa.</p> <p>(Numeral 6.6 del del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01)</p>		X	Se cuenta con un programa, pero no se encuentra implementa en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.
	(...)			

(...)"

b) Criterio

Los hechos expuestos revelan la contravención de la normativa siguiente:

- ✓ **NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre del 2012.**

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

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

(...)

- ✓ **NTS n.º 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servidores Afines", aprobado mediante Resolución n.º 822-2028/MINSA, 07 de setiembre de 2018.**

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.4. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Los establecimientos deben contar en forma documentada con un PHS detallado, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

(...)"



- ✓ **Normas de Control Interno, aprobada mediante Resolución de Contraloría General n.º 320-2006-CG, publicado el 3 de noviembre de 2006.**

(...)

5. NORMA GENERAL PARA LA SUPERVISIÓN

(...)

5.1. NORMAS BÁSICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN Y MONITOREO

5.1.1. Prevención y monitoreo

El monitoreo de los procesos y operaciones de la entidad debe permitir conocer oportunamente si estos se realizan de forma adecuada para el logro de sus objetivos y si en el desempeño de las funciones asignadas se adoptan las acciones de prevención, de cumplimiento y corrección necesarias para garantizar la idoneidad y calidad de los mismos.

Comentarios

01 La supervisión constituye un proceso sistemático y permanente de revisión de los procesos y operaciones que lleva a cabo la entidad, sean de gestión, operativas o de control. En su desarrollo intervienen actividades de prevención y monitoreo por cuanto, dada la naturaleza integral del control interno, resulta conveniente vigilar y evaluar sobre la marcha, es decir conforme transcurre la gestión de la entidad, para la adopción de las acciones preventivas o correctivas que oportunamente correspondan.

(...)"

c) Consecuencia

La situación antes expuesta, genera deficiencias de control interno para el seguimiento de la supervisión, ya que no se viene implementada el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, con la finalidad de minimizar riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

6. PERSONAL QUE LABORA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, NO CUENTA CON LAS EVALUACIONES MÉDICAS ANUALES Y EL CARNET DE SANIDAD VIGENTE, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LA ENTIDAD.

a) Condición

Conforme a lo indicado en los numerales 6.4.1, y 6.4.3 del NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", estable lo siguiente:

"6.4. DE LA BIOSEGURIDAD

6.4.1 El establecimiento de salud debe garantizar que al personal de la UPSS de Nutrición y Dietética se le realicen 02 evaluaciones médicas anuales y los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax.

(...)

6.4.3 El personal que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, cuyo costo debe ser asumido por la entidad.

(...)"



En relación a ello, durante la visita realizada por la Comisión de Control al Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad el 14 de marzo de 2024, la Jefatura de dicha área, nos proporcionó el rol de guardia de turnos del personal que labora en el citado departamento, advirtiéndose un total de veintiséis (26) personas, conforme a lo siguiente:

Cuadro n.º 1
Cantidad de personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad

Ítem	Cargo	Cantidad
1	Jefa del Departamento de Nutrición	1
2	Nutricionista	4
3	Auxiliar de Nutrición	21
Total		26

Fuente: Rol de guardias – Turnos – Personal del Departamento de Nutrición y Dietética – Hospitalización del mes de marzo de 2024.
Elabora por. Comisión de Control

Con respecto a la aplicación de las preguntas realizadas a la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética y a la Nutricionista de la Entidad, se evidenció que el personal que viene laborando en el citado Departamento, no cuentan con las dos (2) evaluaciones médicas anuales y los exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax, asimismo no cuentan con el carné de sanidad vigente, situaciones que fueron señaladas por la comisión de control en el cuadro n.º 2 titulado “Sobre la producción o preparación y la distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas” del Acta de Inspección Física y Recopilación de Información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024, conforme se describe en el detalle siguiente:

“Cuadro n.º 2
Sobre la preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
10	Al personal de las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética, se les realiza las dos (2) evaluaciones médicas anuales y los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax. (Numeral 6.4.1 del NST n.º 103-MINSA/DGSP-V.01).		X	No se realizan ninguno de los exámenes por la responsable de epidemiología de la Entidad.
11	El personal que desempeñan funciones en el servicio del Departamento de Nutrición y Dietética, cuentan con el carné de sanidad vigente. (Numeral 6.4.3 del NST n.º 103-MINSA/DGSP-V.01).		X	
	(...)			

b) Criterio

- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética”, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

6.4. DE LA BIOSEGURIDAD

6.4.1 El establecimiento de salud debe garantizar que al personal de la UPSS de Nutrición y Dietética se le realicen 02 evaluaciones médicas anuales y los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax.

(...)

6.4.3 El personal que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, cuyo costo debe ser asumido por la entidad.

(...)

c) Consecuencia

La situación expuesta, generaría el riesgo de afectar la bioseguridad en el proceso de recepción, preparación y distribución de alimentos, debido a que el personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, no cuenta con las evaluaciones médicas anuales y el carnet de sanidad vigente.

7. EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD LA CAMPANA DE EVACUACIÓN HUMO, LOS EQUIPOS DE COCINAS, EL MENAJE (OLLAS Y RECIPIENTE DE PREPARACIÓN DE ENSALADA) Y EL DRENAJE DEL SUMIDERO DE LOS LAVADEROS, SE ENCUENTRA EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN PARA SU USO, GENERANDO UN RIESGO POTENCIAL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE LA SALUD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL Y DE LA INTEGRIDAD FÍSICA DEL PERSONAL EN CASO DE UN ACCIDENTE POR FUGA DE GAS.

a) Condición

Durante la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, se advierte que, en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se pudo observar que la campana de evacuación de humo, los equipos de cocina de seis (6) y tres (3) hormillas, el menaje respecto a las ollas y el recipiente en donde se preparaban la ensalada y el drenaje del sumidero de los lavaderos en la zona de preparación de alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se encuentra en mal estado conservación para su uso.

Situaciones que fueron señaladas en el cuadro n.º 1 titulado "Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad" y cuadro n.º 2 titulado "Sobre la Producción o preparación y la distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas", y en el numeral 2.2 "Comentarios de los representantes de la Entidad" del Acta de Inspección Física y Recopilación de Información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024, producto de la entrevista realizada al jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y a la Nutricionista de la Entidad, conforme se advierte en el siguiente detalle:



“Cuadro n.º 1

Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
3	Las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, cuentan con sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos. (*)		X	Las campanas de evacuación de humos y gases propios del proceso de cocción y preparación de alimentos, no se ejecutan los mantenimiento y limpieza desde el periodo del 2020
	(...)			
10	El sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire en las Unidades del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, se encuentra en óptimas condiciones. (**)		X	Solo se cuenta con campanas de metal en la cocina, y no son de extracción de aire solo son de desfogue de vapor, los mismo que no tiene mantenimiento conforme a lo indicado en numeral 3.
	(...)			

Elaborado por: Comisión de Control

Leyenda:

(*) Numeral 6.2.1 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA el 13 de setiembre del 2012.
(...)"

“Cuadro n.º 2

Sobre la preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas.

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
7	En el área de preparación intermedia del Departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad para el procesamiento de alimentos cocidos, cuenta con equipo de cocina operativo. Si no es afirmativa la respuesta indicar el estado o deficiencia. (Numeral 6.4.5 del NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01).		X	Tiene fuga de gas la cocina de seis (6) hornillas con el riesgo que se genere algún accidente de trabajo, por falta de reparación y mantenimiento. Asimismo, la cocina de tres (3) hornillas le hace falta de mantenimiento y limpieza correspondiente.
	(...)			

(...)

2.2. Comentarios de los representantes de la Entidad.

- ✓ El depósito o ensaladera que se utiliza en el área de producción se encuentra en mal estado ya que se encuentra con presencia de oxido (...) y algunas ollas ya no tienen asas (...)
- ✓ Dos (2) lavatorios de la zona de producción y preparados de alimentos, se encuentran en mal estado ya que el sumidero del desagüe tiene fuga de residuos de agua contaminada al piso cuando se utilizan para lavados de las materias primas (verduras, frutas, carnes, etc).
(...)"

De lo descrito anteriormente se muestra las siguientes imágenes:



Imagen n.º 22

Campana de evacuación de humo en mal estado con presencia de grasa y moho del vapor en la preparación de los alimentos



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 23

Campana de evacuación de humo en mal estado de conservación con presencia de grasa, sarro o moho generado por el vapor en la preparación de los alimentos



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control



Imagen n.º 24

El equipo de cocina de seis (6) hornillas presenta fuga de gas, con presencia de grasa y sarro generando un riesgo potencial ante un posible accidente por falta de mantenimiento



14 mar 2024 9:24:55 a. m.
Amazonas

Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFCH.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 25

El equipo de cocina de tres (3) hornillas con presenta de oxido, grasa y sarro por falta de mantenimiento



14 mar 2024 10:20:22 a. m.
Amazonas

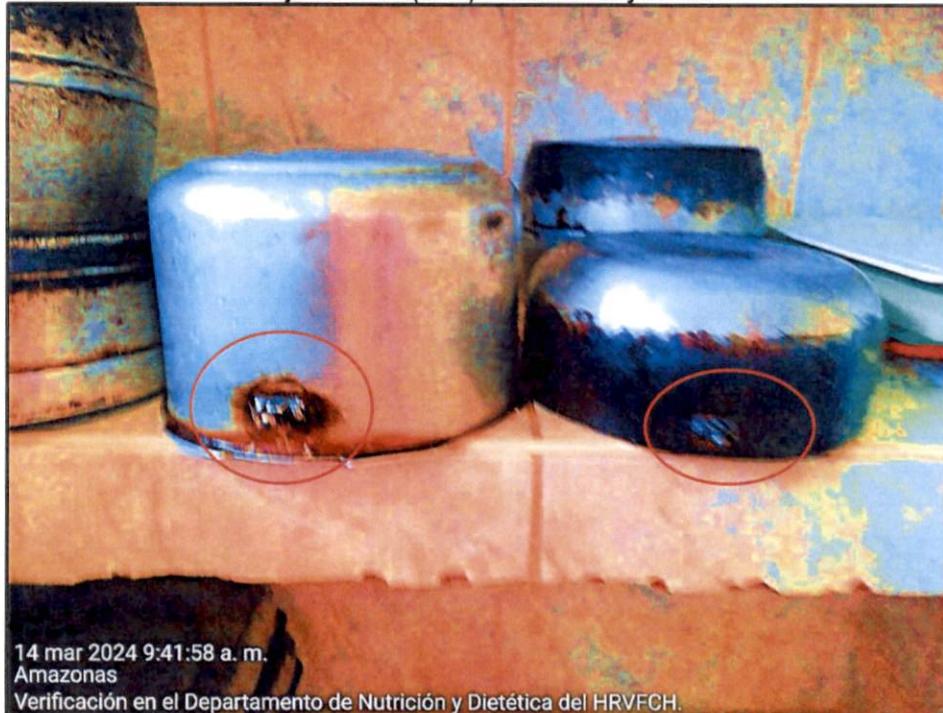
Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFCH.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control



Imagen n.º 26
Menaje de cocina (Ollas) en mal estado y sin asas



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 27
Recipiente utilizado para la preparación de ensaladas con presencia de oxido



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control



Imagen n.º 28

El drenaje del sumidero del lavadero presenta goteras al piso por falta de mantenimiento



14 mar 2024 11:43:35 a. m.
Amazonas

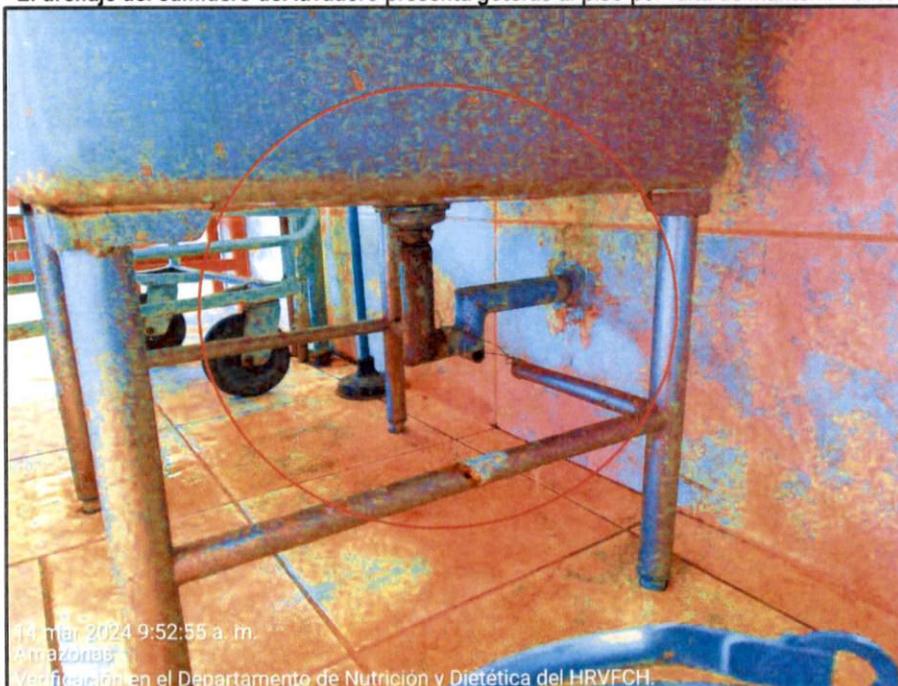
Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFC

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 29

El drenaje del sumidero del lavadero presenta goteras al piso por falta de mantenimiento



14 mar 2024 9:52:55 a. m.
Amazonas

Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFC.

Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control



b) Criterio

Los hechos expuestos revelan la contravención de la normativa siguiente:

- ✓ **Ley n.º 26842 Ley General de Salud de 15 de julio de 1997**
“(...)”
Artículo 10º
Toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas.
“(...)”

- ✓ **Reglamento sobre vigilancia y Control de Alimentos y bebidas, aprobado con Decreto Supremo n.º 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998.**
“(...)”
CAPITULO II
De la distribución de alimentos y ubicación de equipos
“(...)”
Artículo 37.- Material de equipos y utensilios
El equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos, deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos y bebidas olores o sabores desagradables; que no sean absorbentes; que sean resistentes a la corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección (...).”

- ✓ **NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servidores de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre de 2012.**
“(...)”
6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
“(...)”
6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento
6.2.1. Ubicación y estructura física
“(...)”
La estructura física en general, debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos. (...)

6.6.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios
“(...)”
Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección; no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
“(...)”
Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. Los equipos fijos deben permitir su limpieza adecuada. Los equipos desmontables deben ser desarmados para su lavado y desinfección.

- 7. RESPONSABILIDADES**
El Director del establecimiento de salud es responsable de garantizar la provisión de los insumos, equipos y operatividad de las instalaciones, necesarios para la adecuada aplicación de los Principios Generales de Higiene por parte del servicio de alimentación a fin de proteger la salud de los usuarios del servicio. Asimismo, es responsable de que se formulen y ejecuten los planes de adecuación y mantenimiento de la estructura física y distribución de los ambientes donde operan los servicios de alimentación.



- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética”, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1 DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

(...)

6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética

(...)

g) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, e instalaciones, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.

(...)

6.1.9 Toda UPSS de Nutrición y Dietética debe contar como mínimo con (...), infraestructura, equipamiento, (...), materiales e insumos necesarios que garanticen la adecuada prestación del servicio en condiciones razonables de operatividad y seguridad. Es responsabilidad de los niveles de dirección de los establecimientos de salud, asegurar dicha disponibilidad.

(...)

6.7 DEL EQUIPAMIENTO

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética deberá contar con el equipamiento necesario para su producción, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

(...)

D. Zona producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

> Sub-zona de preparación de alimentos

(...)

- Cocina de alta Presión con quemadores industriales, parrilla o plancha
- Campana de extractor de grasa de acero.

> Sub-zona de producción y distribución

Ambiente de preparación

(...)

- Menaje y utilería, cucharas, cucharones de acero inoxidable con mangos de seguridad

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, genera un riesgo potencial de contaminación cruzada en la preparación de alimentos de la salud de los pacientes y personal asistencial en la Entidad y de la integridad física del personal en caso de un accidente por fuga de gas.

8. EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, QUE MANIPULA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO UTILIZAN GANTES DESCARTABLES, GENERANDO EL RIESGO EN LA BIOSEGURIDAD Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

a) Condición

De la inspección física y recopilación de información realizada por la Comisión de Control el 14 de marzo de 2024, se advierte que el personal del Departamento de Nutrición y Dietética que manipula las materias primas e insumos en la zona de preparación de alimentos no utiliza guantes de material vinil o polietileno descartables, situación que fue señalada en el cuadro n.º 2 titulado “Sobre la Producción o preparación y la distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas”, del Acta de Inspección



Física y Recopilación de Información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024, producto de la entrevista realizada al jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y a la Nutricionista de la Entidad, conforme se describe en el siguiente detalle:

“Cuadro n.º 2

Sobre la Producción o preparación y la distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas

Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		COMENTARIOS
		SI	NO	
	(...)			
12	El personal profesional y técnico que manipula alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética de la Entidad, durante el horario de trabajo está obligado al uso de uniforme reglamentario:			
	(...)			
	12.5. Guantes de material de vinil o polietileno descartables.		X	No cuentan con guantes ya que la Entidad no proporciona los guantes para el uso del personal del Departamento de Nutrición y dietética desde enero del presente año.
	(...)			
	(Numerales 6.4.4 y 6.4.5. del NST n.º 103-MINSA/DGSP-V.01).			

(...)

De lo descrito en el cuadro precedente se muestra las siguientes imágenes:

Imagen n.º 30

Personal no utiliza guantes descartables para la preparación de los alimentos



14 mar 2024 9:20:31 a. m.
Amazonas

Verificación en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRVFC.

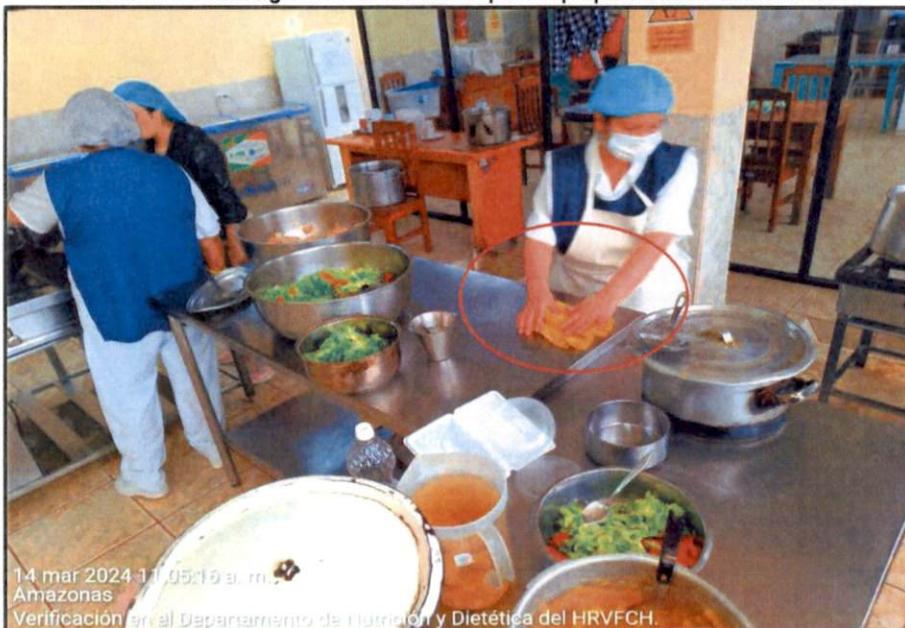
Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control



Imagen n.º 31

Personal no utiliza guantes descartables para la preparación de los alimentos



Fuente: Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVS de 14 de marzo de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control

b) Criterio

- ✓ NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servidores de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre de 2012.

(...)

6.5. Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos

(...)

c) **Vestimenta**

(...); en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector nasobucal y guantes, los cuales deben ser descartables. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación; los aditamentos descartables deben ser de cambio diario o con mayor frecuencia de ser necesario. (...)

- ✓ NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de Salud de Nutrición y Dietética”, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

(...)

6.4. DE LA BIOSEGURIDAD

(...)

6.4.5 El uniforme reglamentario del personal en el área de producción según corresponda será:

(...).

- Guantes de material de vinil o polietileno descartables.

(...)



- ✓ NTS n.º 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 822-2018/MINSA de 7 de setiembre de 2018.

(...)

6.2.1 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(...)

e) Elaboración final

(...)

Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso.

(...)

c) Consecuencia

La situación expuesta, genera el riesgo en la bioseguridad y la inocuidad de los alimentos, debido que el personal que manipula las materias primas e insumos para la preparación de los alimentos no utilizan guantes descartables en el departamento de nutrición y dietética de la Entidad.

VI. DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE SUSTENTA LA VISITA DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control al “Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

No se ha emitido reporte de avance ante situaciones adversas durante la ejecución de la visita de control

VIII. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del servicio de Visita de Control al “Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas”, se han advertido ocho (08) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al director ejecutivo del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control al “Estado de las Unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos a cargo del



Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas.

2. Hacer de conocimiento al director ejecutivo del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Chachapoyas, 22 de marzo de 2024



Llomira Mendoza Maldonado
Integrante
Comisión de Control



Erwin Llanca Chicana
Jefe de Comisión
Comisión de Control



Rosa Elvira Torres Colán
Supervisorá
Comisión de Control



Rosa Elvira Torres Colán
Jefa del Órgano de Control Institucional
Hospital Regional Virgen de Fátima
Chachapoyas

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL ESTADO DE LAS UNIDADES, PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FÁTIMA CHACHAPOYAS

1. CARENANCIA DE MANTENIMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD EN ALGUNAS ZONAS DE LAS VENTANAS SE ENCUENTRA CON EL PROTECTOR DETERIORADO, LOS PISOS, PAREDES Y CIELO RAZO SE ENCUENTRAN CON PRESENCIA DE HUMEDAD, FORMACIÓN DE COSTRAS Y MOHOS Y LAS TUBERÍAS EXPUESTAS EN EL TECHO DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTAN OXIDO Y CON GOTERAS, LO QUE PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS AFECTANDO SU INOCUIDAD Y POR ENDE LA SALUD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL

Nº	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.

2. LOS TRAPEADORES UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE ENCUENTRA UBICADO CERCA DE LOS LAVADEROS DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, DEBIDO A QUE EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, NO CUENTA CON UN ÁREA O CUARTO DE LIMPIEZA, ASIMISMO NO CUENTA CON UNA ZONA DE LAVADO DE MANOS PARA EL PERSONAL Y EL ÁREA DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO ES INADECUADO, LO QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS ALIMENTOS PREPARADOS CONTENGAN RESIDUOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA AFECTANDO LA SALUD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL.

Nº	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.

3. INADECUADO ALMACENAMIENTO Y REGISTRO DE SALIDAS DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, LO QUE PODRÍA GENERAR EL RIESGO EN LA CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS.

Nº	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.

4. EL PERSONAL QUE LABORA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, NO SE ENCUENTRA CAPACITADO PARA EL MANEJO DEL EXTINTO PORTÁTIL, LO QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE NO SE ATIENDA DE FORMA RÁPIDA Y/O OPORTUNA CONTRA UN POSIBLE INICIO DE UN INCENDIO.



N°	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.

5. EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD NO VIENE IMPLEMENTANDO EL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS), LO QUE GENERA DEFICIENCIA DE CONTROL INTERNO PARA EL SEGUIMIENTO DE LA SUPERVISIÓN, RESPECTO A LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON EL PROPÓSITO DE MINIMIZAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA HACIA LOS ALIMENTOS.

N°	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.

6. PERSONAL QUE LABORA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, NO CUENTA CON LAS EVALUACIONES MÉDICAS ANUALES Y EL CARNET DE SANIDAD VIGENTE, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LA ENTIDAD.

N°	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R. AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.
2	Copia del Rol de guardia de turnos de personal del Departamento de Nutrición y Dietética, nombrado y contratado, correspondiente al mes de marzo de 2024.

7. EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD LA CAMPANA DE EVACUACIÓN HUMO, LOS EQUIPOS DE COCINAS, EL MENAJE (OLLAS Y RECIPIENTE DE PREPARACIÓN DE ENSALADA) Y EL DRENAJE DEL SUMIDERO DE LOS LAVADEROS, SE ENCUENTRA EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN PARA SU USO, GENERANDO UN RIESGO POTENCIAL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE LA SALUD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL Y DE LA INTEGRIDAD FÍSICA DEL PERSONAL EN CASO DE UN ACCIDENTE POR FUGA DE GAS.

N°	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.

8. EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD, QUE MANIPULA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO UTILIZAN GANTES DESCARTABLES, GENERANDO EL RIESGO EN LA BIOSEGURIDAD Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

N°	DOCUMENTO
1	Acta de inspección física y recopilación de información n.º 001-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI-SVC de 14 de marzo de 2024.





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000052-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI

EMISOR : ROSA ELVIRA TORRES COLAN - JEFE DE OCI - HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FATIMA CHACHAPOYAS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : JORGE ORESTES OJEDA TORRES

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FATIMA CHACHAPOYAS

Sumilla:

En virtud de la normativa que regula el Servicio de Control Simultaneo y de la información y documentación vinculada al "Estado de las unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas", comunicamos que se han identificado situaciones adversas en el Informe de Visita de Control N° 004-2024-OCI/5225-SVC

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20437350800**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000003-2024-CG/5225
2. OFICIO-000052-2024-ODCI
3. INFORME N° 004-2024-OCI-5225-SVC[F]
4. APENDICE N° 1[F]

NOTIFICADOR : ROSA ELVIRA TORRES COLAN - HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FATIMA CHACHAPOYAS - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000003-2024-CG/5225

DOCUMENTO : OFICIO N° 000052-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI

EMISOR : ROSA ELVIRA TORRES COLAN - JEFE DE OCI - HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FATIMA CHACHAPOYAS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : JORGE ORESTES OJEDA TORRES

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : HOSPITAL REGIONAL VIRGEN DE FATIMA CHACHAPOYAS

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20437350800

TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE CONTROL

N° FOLIOS : 77

Sumilla: En virtud de la normativa que regula el Servicio de Control Simultaneo y de la información y documentación vinculada al "Estado de las unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas", comunicamos que se han identificado situaciones adversas en el Informe de Visita de Control N° 004-2024-OCI/5225-SVC

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000052-2024-ODCI
2. INFORME N° 004-2024-OCI-5225-SVC[F]
3. APENDICE N° 1[F]





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Chachapoyas, 22 de Marzo del 2024

OFICIO N° 000052-2024-G.R.AMAZONAS/ODCI

Señor:

Dr. JORGE ORESTES OJEDA TORRES
DIRECTOR EJECUTIVO

Presente. -

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 004-2024-OCI/5225-SVC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley N° 27785 "Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República" y sus modificaciones
b) Directiva N°013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultaneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG publicado el 31 de mayo de 2022.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, como resultado de la revisión a la información y documentación vinculada al "Estado de las unidades, proceso de almacenamiento y conservación de materias primas e insumos, preparación y distribución de alimentos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el informe de Visita de Control N° 004-2024-OCI/5225-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional del Hospital Regional Virgen de Fátima Chachapoyas, en un plazo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

ROSA ELVIRA TORRES COLÁN
JEFE DE ORGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
000998 - ORGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

FARS
CC.: cc.: