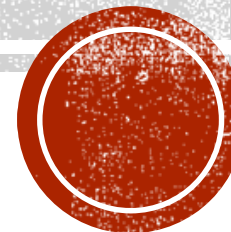


# ***INDICADORES SANTARIOS***

**DIRECCIÓN DE SALUD  
AMBIENTAL**



# INDICADORES AREA DE HIGIENE ALIMENTARIA

NOMBRE DEL INDICADOR	ESTRUCTURA DEL INDICADOR*	DEFINICION DE TERMINOS	SISTEMA O BASE DE DATOS DE DONDE SE ENCUENTRA CADA DATO
% de Establecimientos que preparan alimentos supervisados.	Nro. De establecimientos supervisados/Nro. total de establecimientos programados *100	Nº de establecimientos beneficiarios de los programas sociales existentes. Criterio de Programación: por lo menos el 50% de establecimientos beneficiarios de los programas sociales existentes.	Establecimientos que preparan alimentos y que son beneficiarios de los Programas Sociales. Registrados en MIDES, Municipalidad, etc.
. % de Establecimientos de Procesamiento y de Almacenamiento de alimentos proveedoras de los programas sociales, inspeccionados.	( Nro de establecimientos supervisados / Nro Total de establecimientos programados ) *100	Nro. De Establecimientos de Procesamiento y de Almacenamiento de alimentos proveedoras de los programas sociales, que cuentan con certificación de principios Generales del Codex Alimentarius.	Establecimientos que cuentan con Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
		Criterio de Programación: 100% de Establecimientos de Procesamiento y de Almacenamiento de alimentos proveedoras de los programas sociales, que cuentan con certificación de principios Generales del Codex Alimentarius, existentes en el Ambito Regional	Establecimientos que cuentan con Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
. % de Establecimientos de Procesamiento y de Almacenamiento de alimentos proveedoras de los programas sociales, que cuentan con inspeccionados / Nro Total de certificación de principios Generales del Codex Alimentarius, existentes en el Ambito Regional con conformidad	(Nro de establecimientos inspeccionados / Nro Total de establecimientos programados ) *100	Nº. De Establecimientos Programadas, que hayan recibido por lo menos dos visitas.	Establecimientos Programadas: Fichas de Inspección Higiénico Sanitaria.
		Nº de Establecimientos Inspeccionados que cumplan los Items evaluados.	Programación : Establecimientos que cuentan con Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
% de Servicios de Alimentación Colectiva supervisados	Nro. De establecimientos supervisados/Nro. total de establecimientos programados *100	Nº de servicios de alimentación colectiva existentes.	servicios de Alimentación Colectiva existentes.(Hospitales, COAR, UNAT, Penal)
		Criterio de Programación: por lo menos el 50% de los servicios de alimentación colectiva existentes.(Hospitales, COAR, UNAT, Penal)	
. % de Fábrica de Alimentos y bebidas de consumo humano cuyos productos terminados cuentan con	( Nro de Fábricas Supervisados / Nro Total de Fábricas Programadas ) *100	Nro. De Fábricas de Alimentos y Bebidas de consumo Humano, cuyos productos terminados cuentan con Registro Sanitario.	Fábricas de Alimentos y Bebidas de consumo Humano, cuyos productos terminados cuentan con Registro Sanitario.
		Criterio de Programación: 10% de Fábricas de	Fábricas de Alimentos y Bebidas de consumo



# INDICADORES AREA DE VIGILANCIA Y CONTROL VECTORIAL

NOMBRE DEL INDICADOR	ESTRUCTURA DEL INDICADOR*	DEFINICION DE TERMINOS	SISTEMA O BASE DE DATOS DE DONDE SE ENCUENTRA CADA DATO	FACTORES QUE INFLUYEN EN EL INDICADOR
INDICE AEDICO (IA)	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de viviendas positivas}}{\text{N}^\circ \text{ de viviendas inspeccionadas}} \times 100$	Nº de viviendas positivas a larvas y pupas Criterio de Programación según el número de viviendas de la localidad	Formatos de inspección domiciliaria Consolidado de información de campo	* Personal capacitado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo
INDICE DE RECIPIENTES (IR)	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de recipientes positivos}}{\text{N}^\circ \text{ de recipientes inspeccionados}} \times 100$	Nº de recipientes con agua positivos a larvas y pupas Recipientes que son considerados criaderos de zancudos	Formatos de inspección domiciliaria Consolidado de información de campo	* Personal capacitado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo
INDICE DE BRETEAU (IB)	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de recipientes positivos}}{\text{N}^\circ \text{ de viviendas inspeccionados}} \times 100$	Nº de recipientes con agua positivos a larvas y pupas Criterio de Programación según el número de viviendas de la localidad	Formatos de inspección domiciliaria Consolidado de información de campo	* Personal capacitado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo
INDICE DE OVITRAMPAS POSITIVAS (IOP)	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de ovitrampas positivas}}{\text{N}^\circ \text{ total de ovitrampas}} \times 100$	Ovitrampas positivas Criterio de Programación según la localidad	Formatos de inspección domiciliaria Consolidado de información de campo	* Personal capacitado * Personal sensibilizado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo
INDICE DE CAPTURA TRAMPA - HORA (ICTH)	Total de lutzomias colectadas en trampa Shanon / 12 horas	Especímenes capturas e identificados Tiempo de vigilancia	Formato de vigilancia entomológica	* Personal capacitado * Personal sensibilizado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo
INDICE DE INFESTACION DOMICILIAR TRIATOMINICA (IIDT)	$\frac{\text{Total de casas infestadas}}{\text{Total de casas inspeccionadas}} \times 100$	Nº de casas positivas a triatominos Criterio de Programación según el número de viviendas de la localidad	Formato de vigilancia entomológica	* Personal capacitado * Personal sensibilizado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo
INDICE DE PICADURA HOMBRE NOCHE (IPHN)	Total de Anophelinos colectados / 12 horas	Especímenes capturas e identificados Tiempo de vigilancia	Formato de vigilancia entomológica	* Personal capacitado * Personal sensibilizado * Provisión de insumos * Metodología de muestreo



# INDICADORES AREA DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRE	OBJETIVO	INDICADOR	DEFINICIÓN	FORMA DE CÁLCULO	PRIORIDAD	FUENTE	INTERPRETACIÓN	RECOMENDACIÓN
Porcentaje de población que accede a agua para consumo humano.	contribuir a mejorar el acceso a agua para consumo humano.	Resultado	Se define a aquella comunidad cuya población consume agua inocua, que cumple con los requisitos de calidad establecidos en el DS 031-2010-SA Reglamento de la Caliad para Consumo Humano, para ello la autoridad de Salud desarrolla un conjunto de actividades para calificar la calidad de agua e identificar y evaluar factores de riesgo que se presentan en los sistemas de abastecimiento de agua, desde la captacion hasta el suministro de agua en la vivienda, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores	$\frac{\text{Población que accede a agua para consumo humano}}{\text{población total}} \times 100$	MENSUAL	Informe de PVICA	Cloro residual $\geq$ 0.5mg/lit; 0 Coliformes fecales/100ml, 0 Coliformes totales/100ml , 0 parasitos, Metales pesados dentro del LMP del DS 031-2010-SA Reglamento de la Calidad de agua para Consumo Humano	Vigilancia permanente.
Vigilancia de riesgos ocupacionales en instituciones publicas y privadas	Disminuir los riesgos ocupacionales	proceso	Vigilancia sanitaria de riesgos ocupacionales en las diversas actividades económicas.	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Inspecciones realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones programas}} \times 100$	MENSUAL	Formatos de Inspeccion.	Identificacion de riesgos ocupacionales en instituciones publicas y privadas.	Vigilancia permanente.

