



GOBIERNO REGIONAL DE APURIMAC
DIRECCION REGIONAL DE SALUD APURIMAC
"Año del Centenario de Machu Picchu para el Mundo"
"Año del Centenario del Nacimiento de José María Arguedas Altamirano"



INFORME N° 0321- 2011/HAZ/DESA/DIRESA

AL : Blgo. Walter Holgado Jordán
Director Ejecutivo Salud Ambiental

DE : Ing. Tino Arístides Meza Félix
Jefe Del Área De Higiene Alimentaria Y Zoonosis

ASUNTO : Informe de inspección de Cocina del Hospital Guillermo Días de la Vega

FECHA : 19 de Diciembre de 2011

Es grato dirigirme a usted por medio del presente para informarle sobre las actividades desarrolladas el día 14 de Diciembre del 2011 donde se realizó la intervención a la Cocina del Hospital Guillermo Días de la Vega; siendo las 3:49 pm del nos constituimos en la dirección Av. Daniel Alcides Carrión S/N en la provincia de Abancay y nos entrevistamos con la encargada Lic. Nilda Tamata Córdova y se procedió a realizar la inspección en tal sentido se verifico las siguientes observaciones:

I. OBSERVACIONES

1. Con respecto al almacén de alimentos

- Presencia de cucarachas y restos de alimentos.
- Existe la saturación de vapores en el ambiente en tal sentido los techos evidencian la presencia de hongos en gran cantidad.
- Existe la presencia de detergentes desinfectantes almacenados junto con los alimentos.
- No cuentan con parihuelas para los alimentos algunos de estos se encuentran almacenados en el suelo.

2. Con respecto a la cocina

- No cuenta con flujo adecuado para el procesamiento de alimentos, los alimentos primarios cruzan por medio de la sala de procesamiento como verduras, alimentos secos y crudos.
- Existe la presencia de descascar miento en las paredes, techos y ambientes de refrigeración de alimentos.
- La campana extractora se encuentra sucia y no se encuentra operativa.
- No existe una ventilación adecuada existe saturación de vapores.
- En los lavaderos de manos no existe la presencia de jabón líquido, desinfectante, instructivo de lavado de manos y toalla de papel para el secado.

3. Con respecto a los servicios higienicos

- La limpieza de los servicios higiénicos no es adecuada están sucios.
- En los lavaderos de manos no existe la presencia de jabón líquido, desinfectante, instructivo de lavado de manos y toalla de papel para el secado.

4. Con respecto a los servicios higienicos para los comensales

- En los lavaderos de manos no existe la presencia de jabón líquido, desinfectante, instructivo de lavado de manos y toalla de papel para el secado.

5. Desagues

- El sumidero esta sin protección y las rejillas se encuentran abiertas.

6. Con respecto a los residuos

- Los tachos de basura no cuentan con tapa.

7. Con respecto a las condiciones sanitarias generales del establecimiento

- Existe la presencia de moscas y cucarachas en el área de la cocina.

8. Con respecto a los equipos

- Los equipos no están adecuadamente higienizados existe la presencia de saturación de grasas en las cocinas y marmitas.





GOBIERNO REGIONAL DE APURIMAC
DIRECCION REGIONAL DE SALUD APURIMAC
"Año del Centenario de Machu Picchu para el Mundo"
"Año del Centenario del Nacimiento de José María Arguedas Altamirano"



9. Con respecto a las vajillas y cubiertos

- Los cubiertos se encuentran despostillados platos.

10. Con respecto a la preparacion

- El flujo de preparación no es adecuado existe contaminación cruzada con los alimentos debido a que los alimentos primarios realizan un traslado por medio de la sala de proceso de cocidos.

11. Con respecto a los manipuladores

- No cuentan con capacitación en buenas prácticas de manufactura no acreditan con un certificado o constancia.
- El personal no aplica buenas prácticas de manipulación se verifico que el personal tiene (unas largas, los gorros no están adecuadamente puestos, presencia de anillos aretes)

12. Con respecto a las medidas de seguridad

- El extintor se encuentra vencido y no está colocado en un lugar adecuado.
- No cuenta con ningún tipo de señalización contra sismos.
- No cuenta con botiquin de primeros auxilios implementado, este se encuentra vacio sin ningún tipo de medicamento, vendas cremas para quemaduras etc.
- Los insumos de limpieza se encuentran almacenados junto a los alimentos no cuenta con un área exclusiva para su almacenaje.

➤ Los participantes en dicha intervenciones fueron:

Nº	NOMBRE	CARGO
01	Ing. Tino Aristides Meza Félix	JAHA
02	TAP. Eulogio Pérez Saavedra	DEPA

➤ La Cocina del Hospital Guillermo Días de la Vega se realizo la inspección de acuerdo a la RM N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria Para El Funcionamiento De Restaurantes Y Servicios Afines según lo estipulado De conformidad con el artículo 6° en la Norma D.S. 007-98 "Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas para el consumo humano",.

➤ Se recomienda realizar el levantamiento de observaciones en un plazo de quince (15) días para la Cocina del Hospital Guillermo Días de la Vega.

Es todo cuanto tengo que informarle para su conocimiento y fines consiguientes.

Atentamente,


GOBIERNO REGIONAL APURIMAC
DIRECCION REGIONAL SALUD APURIMAC
Ing. Tino Aristides Meza Felix
Responsable Area de Higiene Alimentaria -DESA
C.I.P. Nº 117999

