



 **GOBIERNO DEL PARAGUAY** | **PARAGUÁI REKUÁI** | **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL** | **PARAGUÁI TESÁI HA TEKO PORÁVE MOTENONDEHA**



Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2022

Ministerio de Salud Pública y
Bienestar Social - MSPBS

Instituto Nacional de Alimentación
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay

2023



Retiro tapa

Permitida su reproducción sin autorización previa del autor, en los términos establecidos en el Artículo 39 de la Ley N° 1328/98, debiendo citarse en todos los casos la fuente o autor. Para otros casos de reproducción, comunicación pública, distribución y/o cualquier otro tipo de utilización, contactar primeramente con la Institución.



 **GOBIERNO DEL PARAGUAY** | **PARAGUÁI REKUÁI** | **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL** | **PARAGUÁI TESÁI HA TEKO PORÁVE MOTENONDEHA**



INAN

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
Tekoresái ha Hi'upy Nangarekorā Tetā Remimoĩmby

Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2022

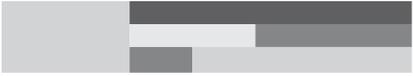
Ministerio de Salud Pública y
Bienestar Social - MSPBS

Instituto Nacional de Alimentación
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay

2023





Autoridades

Ministerio de Salud Pública y Bienestar-MSPBS

- Dra. María Teresa Barán Wasilchuk. Ministra de Salud Pública y Bienestar Social.
- Dr. José Ortellado. Vice Ministro de Rectoría y Vigilancia de la Salud.
- Dr. Miguel Olmedo. Vice Ministro de Atención Integral a la Salud y Bienestar Social.

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-INAN/MSPBS

- Lic. Patricia Ramona Echeverría Martínez. Directora General.
- Lic. Laura Elizabeth González Céspedes. Dirección de Nutrición y Programas Alimentarios.
- Lic. Claudia R. López B. Dirección de Inocuidad y Control de Alimentos.
- Lic. Viviana Ivonne Schreiber Vaccaro. Dirección de Registros y Habilitaciones Alimentarias.
- Lic. María Nidia Arias. Dirección de Laboratorio.
- Abog. Cinthia Pecci. Asesoría Jurídica.
- Lic. Miguel Angel Barrios. Dirección Administrativa.

Redacción y compilación

- Lic. José Acosta. INAN.
- Lic. Ana Aguilar Rabito. INAN.
- Lic. Laura Amarilla. INAN.
- Lic. Leticia Leguizamón. INAN.
- Lic. Rossana Sanabria. INAN.

Colaboradores

- **Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-INAN/MSPBS**
T.A. Gladys Florentín de Acosta.
Lic. María Nidia Arias. Dirección de Laboratorio.
Lic. Edita Acosta, Lic. María Eugenia Alvarenga, Lic. Rosa Araujo, Lic. Alberto Bareiro, Lic. Estela Chamorro, Lic. Claudia López, Lic. Carolina Maciel, Lic. Patricia Maldonado, Lic. Paula Díaz, Lic. Diego Toñanez, Lic. Zuny Zarza.
- **Hospital del Trauma “Prof. Dr. Manuel Giani”**: Dra. María Elena Goiburú.
- **Centro Nacional del Quemado y Cirugías Reconstructivas**: Lic. Sheyla Mora Jojot.
- **Hospital Barrio Obrero**: Lic. Diana Ramírez Melgarejo.
- **Instituto Nacional de Cardiología**: Lic. Clarisse Balbuena.
- **Hospital Distrital de Itá**: Lic. Lilian Rodas.
- **Hospital Distrital de Capiatá**: Lic. Susana Benítez M.
- **Hospital Distrital Mariano Roque Alonso**: Lic. Karina Aveiro.
- **Hospital Materno Infantil de Limpio**: Lic. Olga G. Ramírez.
- **Hospital Materno Infantil de Loma Pytá**: Lic. María Isabel López.
- **Hospital Psiquiátrico**: Lic. Juan Quevedo.
- **Hospital Regional de Luque**: Lic. Lilian González, Lic. Alicia Meza.
- **Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias y del Ambiente-INNERAM “Juan Max Boettner”**: Lic. Denise Viviana Gómez.
- **Instituto Nacional del Cáncer**: Lic. Ana Centurión, Lic. Carolina González, Lic. Cynthia Saucedo.
- **Instituto de Previsión Social**: Lic. Alejandra Leiva, Lic. Anette Sauer, Lic. Leticia Velázquez.
- **Universidad Nacional de Asunción-Hospital de Clínicas**: Lic. Valquiria Bergossi, Lic. Sara Mongelós, Lic. Raquel Franco.
- **Universidad Nacional de Asunción-Facultad de Ciencias Químicas**: Lic. Ana Centurión.
- **Universidad Americana**: Lic. Anette Sauer.
- **Universidad del Norte**: Lic. Valquiria Bergossi.

Diseño gráfico y diagramación: Lic. Miguel A. Del Puerto Pompa. INAN/MSPBS



PRESENTACIÓN

La Declaración Universal de los Derechos Humanos establece que la alimentación es un derecho del ser humano en todas las etapas de la vida, que debe ser respetado, protegido y garantizado por el Estado.

El cumplimiento de este derecho debe garantizarse por medio de una alimentación inocua, de calidad y suficiente, que favorezca una nutrición equilibrada, armónica y adecuada, suministrada cuando corresponda, a través de un servicio de alimentación.

El **Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-INAN** como ente técnico del **Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social** en el marco del Código Sanitario (Ley N° 836/80) elabora el presente documento, que pretende ser una herramienta básica para la creación, implementación y adecuación de las áreas de servicios de alimentación, a fin de optimizar la gestión de los procesos productivos en materia de alimentación y garantizar la inocuidad de los alimentos preparados a ser provistos.

El presente documento aspira a responder, en el caso de los establecimientos estatales, paraestatales, a los principios del modelo estándar de control interno (MECIP) ya que promueve el mejoramiento continuo para el cumplimiento de los objetivos institucionales. En el caso de establecimientos privados que cuenten con servicios de alimentación/cocinas hospitalarias es una herramienta para el fortalecimiento de los servicios de alimentación.



SIGLAS Y ABREVIACIONES

DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental.

ESSAP: Empresa de Servicios Sanitarios del Paraguay S.A.

FODA: Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas.

INAN: Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.

INTN: Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.

MERCOSUR: Mercado Común del Sur.

MSPBS: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

PEPS/FIFO: Primero en Entrar y Primero en Salir/First In First Out (inglés).

SENACSA: Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal.

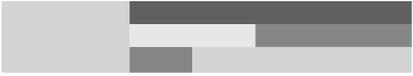
SENAVE: Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas.



INDICE

INTRODUCCIÓN	6
MARCO LEGAL	8
OBJETIVOS	10
Objetivo general	10
Objetivos específicos	10
Alcance	10
CAPÍTULO I. Estructura física, equipos y utensilios	11
Características generales de la estructura física del servicio	11
Equipamientos y utensilios	12
CAPÍTULO II. Responsabilidades y caracterización	13
Responsabilidad.....	13
Caracterización de los servicios de alimentación	13
Concepto	13
Funciones	13
CAPÍTULO III. Proceso administrativo de un servicio de alimentación	14
Planificación	14
Organización del servicio de alimentación	14
Áreas de trabajo	15
Área de recepción y de almacenamiento	15
Área de producción y área de distribución.....	17
Área de producción	17
Preparaciones previas.....	18
Preparaciones finales.....	18
Área de distribución	19
Línea de producción secundaria.....	19
Disposición de desechos y desperdicios	20
Lavado	20
Organización física y sectorizada para un servicio de alimentación	20
Oficinas y otras dependencias.....	23
Control y registros	23
CAPITULO IV. Limpieza, desinfección y control de plagas	24
CAPÍTULO V. Recursos humanos	25
Aspectos para la dotación del personal.....	25
Criterios para cantidad y elección de personal.....	25
Perfiles y funciones.....	26

CAPÍTULO VI. Manipuladores	32
Estado de salud.....	32
Reconocimiento médico	32
Criterios para manipuladores	32
CAPÍTULO VII. Visitantes y pasantes	34
Visitantes	34
Pasantes.....	34
BIBLIOGRAFÍA	35
GLOSARIO	38
ANEXOS	40
Anexo A. MERCOSUR/GMC/RESOLUCIÓN N° 80/96	40
Anexo B. <i>Equipos y utensilios</i>	46
Anexo C. <i>Ejemplo de planilla para mantenimiento operativo de equipos y maquinarias</i>	47
Anexo D. <i>Clasificación de establecimientos según niveles de atención y complejidad</i>	48
Anexo E. <i>Instructivo para el llenado de la planilla de verificación</i>	49
Componente 1: INFRAESTRUCTURA	50
Componente 2: EQUIPAMIENTOS E INSUMOS	52
Componente 3: GARANTÍA DE INOCUIDAD Y CALIDAD	54
Componente 4: PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.....	55
Componente 5: ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS	55
ANEXO F. Planilla de verificación para diagnóstico y control de servicios de alimentación.....	57
ANEXO G. Ejemplo de planilla de aprobación e ingreso de insumos alimenticios.....	63
ANEXO H. Ejemplo de planilla para especificaciones técnicas de insumos alimenticios	63
ANEXO I. Ejemplo de planilla de orden de compra.....	64
ANEXO J. Ejemplo de planilla de producto no conforme.....	64
ANEXO K. Ejemplo de planilla de control de existencia de insumos alimenticios.....	65
ANEXO L. 5 Claves para la inocuidad de los alimentos	66
ANEXO M. Ejemplo de planilla de producción-preparación de menú	67
ANEXO N. Ejemplo de planilla de distribución de preparaciones terminadas.....	67
ANEXO O. Ejemplo de aspectos básicos para la verificación de limpieza y desinfección.....	68
ANEXO P. Ejemplo de planilla de verificación, procedimientos de limpieza y desinfección.	68
ANEXO Q. Ejemplo de planilla de control de plagas.	69
ANEXO R. Lavado correcto de manos	70
ANEXO S. Normas higiénicas del manipulador de alimentos	71
ANEXO T. Normas higiénicas para visitantes o pasantes autorizados.....	72
ANEXO U. Recomendaciones para Servicios de Alimentación.....	73
ANEXO V. Gestión adecuada para recepción de alimentos en servicios de alimentación	74



INTRODUCCIÓN

La alimentación es una de las necesidades básicas del ser humano para su sobrevivencia, de la cual dependerá su rendimiento y capacidad de desenvolvimiento en la sociedad, contribuyendo grandemente al desarrollo del país. Uno de los medios para cubrir la necesidad básica de alimentación es a través de un servicio de alimentación.

El servicio de alimentación tiene como función fundamental, la transformación de materia prima (alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación, para cubrir los requerimientos nutricionales de una persona en los diferentes horarios de alimentación, no solo implica la ingestión de alimentos sino que también influye la forma de prepararlos para contribuir en la salud del mismo.

El servicio de alimentación o restauración social es aquel prestado por determinadas organizaciones como complemento de otros fines o actividades principales que les son propios; agrupa a instituciones o empresas cuyo fin es garantizar la alimentación de las personas que la integran; es decir, ofrecen sus servicios, ya sea de manera autogestionada o tercerizada en materia de elaboración y distribución de comidas. Comprende comedores en hospitales, clínicas, geriátricos, entre otros.

Por otra parte, el **servicio de alimentación comercial o restauración comercial**, es aquel al que una persona acude libremente por motivos variados (lúdicos, hedonismo o de desplazamiento laboral) y existe de cierta manera una elección de comidas o alimentos por parte del mismo. Comprende restaurantes, hoteles, cafeterías, bares, entre otros.

Cabe resaltar que en el servicio de alimentación, la “alimentación” resulta un componente principal que podría afectar el estado nutricional de una persona; ya que la misma está parcial o totalmente determinada por la oferta de alimentos de dicha prestación. Por tanto, una mala planificación del menú afectaría negativamente en los usuarios de éste tipo de servicios.

A los fines del presente documento, se denominará servicio de alimentación al espacio físico o área ubicada en los servicios de salud (cocinas hospitalarias), clínicas, geriátricos, instituciones educativas o similares.

A nivel nacional, según un relevamiento de datos realizado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición durante los años 2013-2014, en 37 Servicios de Salud Especializados y Básicos Complementarios del país, se pudo verificar que 3 Servicios de Alimentación estaban en la dependencia orgánica del área médica, 11 tienen un licenciado de nutrición como encargado, 6 poseen personal exclusivo para la distribución de alimentos (mozo), 11 cuentan con sectorización de las áreas de trabajo. Es importante resaltar que en 26 servicios de alimentación, la elaboración del menú se realiza exclusivamente según la disponibilidad de alimentos no respondiendo a las necesidades propias del servicio ni a la de los usuarios, denotando ciertas falencias en la organización y funcionamiento de servicios de alimentación insertos en servicios de salud.

En el marco de las vigilancias de alimentos, realizado en otros Servicios de Salud entre los años 2016-2020 otros Servicios de Salud visitados arrojaron resultados de situación regular o de subestándar en los aspectos observados de infraestructura, equipamiento e insumos, garantía de inocuidad y calidad, producción, distribución y servicio, así como en organización y en recursos humanos; es decir, tienen una situación de funcionamiento sin lograr el mínimo estándar a fin de garantizar la óptima gestión del Servicio de Alimentación, así como en las buenas prácticas de manufactura de alimentos.

Por otra parte, también se ha realizado una encuesta general a Servicios de Salud dependiente del MSPBS durante el primer cuatrimestre del año 2020; a fin de conocer aspectos de su situación actual como un panorama general de la situación de las cocinas hospitalarias, el cual respondieron 30 hospitales (Regionales, Genera-



les y Distritales) distribuidos en 7 Regiones Sanitarias y 5 hospitales especializados; y las respuestas fueron: todos los servicios de salud contaban con cocina hospitalaria, de los mismos solo 3 no distribuían el menú a pacientes internados, de aquellos especializados el 100% (n=5) entregaba el menú a los pacientes. Casi la totalidad proporcionaba el desayuno, almuerzo y cena; en cuanto a la media mañana se observó que el 60% de los hospitales especializados sí lo hacía mientras que del resto de establecimientos solo el 20% lo cumplía. La totalidad de los servicios especializados entregaba merienda a los pacientes internados.

Actualmente, según las normativas vigentes se permite la alimentación de funcionarios de guardia (12 y 24 horas), de personas internadas y de un familiar responsable, en el caso de menores de edad (pediatría). En dicho contexto, se encontró que en 10 de hospitales regionales y distritales, y en 5 hospitales especializados, el menú estaba destinado a las personas según las normativas vigentes.

La dependencia en los servicios de salud encargada de gestionar, entregar y controlar los insumos alimenticios, es el área administrativa del MSPBS. No obstante, 3 hospitales especializados mencionaron que también recibían los insumos de alimentos de otros proveedores (por ejemplo donaciones).

Los menús por lo general son elaborados según la disponibilidad de insumos alimenticios.

Solo 11 hospitales generales y distritales contaba con un menú específico para pacientes, siendo solo 2 que a su vez lo tenía diferenciado por patologías; y 7 hospitales generales y distritales también contaban con un menú específico para funcionarios. En tanto que 4 de los 5 hospitales especializados encuestados, contaba con menú diferenciado por patología para pacientes y 3 hospitales especializados también contaban con un menú específico para funcionarios.

La mitad de los encuestados de los hospitales generales y distritales consideró como insuficiente los insumos alimenticios que reciben; mientras que los encuestados de hospitales especializados mencionó que eran suficientes.

Cabe destacar que 7 de los hospitales generales y especializados y 1 hospital especializado cuentan con materiales desechables para la distribución de los alimentos, por lo cual los pacientes recibían los alimentos en sus propios utensilios.

El **Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)** presenta este documento a fin de que sirva como guía para que cada servicio de alimentación elabore su propio manual de funciones, que establezca sus procedimientos, planillas de control y otros requerimientos necesarios de manera a lograr la gestión óptima del servicio.



MARCO LEGAL

Las disposiciones legales en las cuales se sustenta el presente documento son las siguientes:

- Constitución de la República del Paraguay. Artículo 54° DE LA PROTECCIÓN AL NIÑO, “La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de garantizar al niño su desarrollo armónico e integral, así como el ejercicio pleno de sus derechos protegiéndolo contra el abandono, la desnutrición, la violencia, el abuso, el tráfico y la explotación. Cualquier persona puede exigir a la autoridad competente el cumplimiento de tales garantías y la sanción de los infractores. Los derechos del niño, en caso de conflicto, tienen carácter prevaleciente”; Artículo 57° DE LA TERCERA EDAD, “Toda persona en la tercera edad tiene derecho a una protección integral. La familia, la sociedad y los poderes públicos promoverán su bienestar mediante servicios sociales que se ocupen de sus necesidades de alimentación, salud, vivienda, cultura y ocio”; el Artículo 68° DEL DERECHO A LA SALUD, dispone que “El Estado protegerá y promoverá la salud como derecho fundamental de la persona y en interés de la comunidad. Nadie será privado de asistencia pública para prevenir o tratar enfermedades, pestes o plagas, y de socorro en los casos de catástrofes y de accidentes. Toda persona está obligada a someterse a las medidas sanitarias que establezca la ley, dentro del respeto a la dignidad humana”. Asimismo, Artículo 72° DEL CONTROL DE CALIDAD determina que “El Estado velará por el control de la calidad de los productos alimenticios, químicos, farmacéuticos y biológicos, en las etapas de producción, importación y comercialización. Asimismo facilitará el acceso de factores de escasos recursos a los medicamentos considerados esenciales”.
- Ley N° 836/80 del Código Sanitario.
- Ley N° 3174/07. Que regula el ejercicio de la profesión de los Licenciados en Nutrición.
- Decreto N° 17056/97. Por el cual se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Sur (MERCOSUR), referente a reglamentos técnicos.
- Reglamento Técnico MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96. Reglamento técnico del MERCOSUR sobre las condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos.
- CGR. Resolución C.G.R. N°425/08. Por la cual se establece y adopta el Modelo Estándar de Control Interno para las entidades públicas de Paraguay (MECIP) como marco para el control, fiscalización y evaluación de los Sistemas de Control Interno de las entidades sujetas a la supervisión de la Contraloría General de la República.
- MSPBS. Resolución S.G. N° 246/96. Por la cual se crea el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- MSPBS. Resolución S.G. N° 620/06. Por el cual se dispone la obligatoriedad de destinar la provisión de alimentos, única y exclusivamente a los pacientes internos y al personal médico y paramédico de guardia de hospitales, asilos, centros y puestos de salud, dependientes del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- MSPBS. Resolución S.G. N° 96/08. Por la cual se amplía el artículo 1° de la Resolución S.G. N° 620, de fecha 4 de agosto de 2006. Por la cual se dispone la obligatoriedad de destinar la provisión de alimentos, única y exclusiva a los pacientes y al personal médico y paramédico de guardia de hospitales, asilos, centros y puestos de salud dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar.
- MSPBS. Resolución S.G. N° 187/09. Por la cual se aprueba el Manual de Categorización y Acreditación de Entidades Prestadoras de Servicios de Salud (Edición 2009) y se dispone su implementación y aplicación por parte de la Superintendencia de Salud.
- MSPBS. Resolución S.G. N° 423/19. Por la cual se aprueba el nuevo Manual de Organización de los Servicios en el marco de las Redes Integradas e Integrales de Servicios de Salud (RIISS), la Cartera de Servicios por Niveles de Atención y Complejidad del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y se dispone su implementación en la Red de Servicios de todo el país; y se aboga la Resolución S.G. N° 463, de fecha 03 de agosto de 1998.
- MSPBS. Resolución S.G. N° 612/19. Por la cual se aprueba la Política Nacional de Calidad en Salud 2017-2030, y se dispone su implementación y aplicación en todo el territorio de la República.



- Municipalidad de Asunción. Ordenanza Municipal N° 101/17 de la ciudad de Asunción. Que establece condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en establecimientos, locales, puestos de comida al aire libre y afines, ubicados dentro de la propiedad privada.
- Código CAC/RPC 39/93 CODEX. Código de prácticas de higiene para alimentos precocinados y cocinados utilizados en servicios de comidas para colectividades.
- Derecho a la alimentación adecuada. Folleto informativo N° 34. Naciones Unidas-Derechos Humanos Ginebra-Suiza: Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. 2016.
- Declaración de Cancún 2008. Declaración internacional de Cancún sobre el derecho a la nutrición en hospitales.
- Declaración de Cartagena 2019. Declaración internacional sobre el derecho al cuidado nutricional y la lucha contra la malnutrición.



OBJETIVOS

Objetivo general

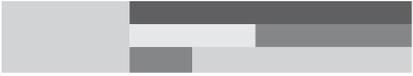
- Establecer como guía los requisitos mínimos para la estructuración, el funcionamiento y la implementación de las buenas prácticas higiénico-sanitarias en servicios de alimentación.

Objetivos específicos

- Establecer los requerimientos mínimos para la estructuración y el funcionamiento del servicio de alimentación, sea para su creación, adecuación y/o modernización.
- Constituir un instrumento de normalización y evaluación que permita el mejoramiento continuo de servicios de alimentación.
- Ofrecer lineamientos para la elaboración de manual de funciones y procedimientos.
- Disponer de un instrumento que permita monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas en los servicios de alimentación y procedimientos.

Alcance

- Servicios de alimentación de establecimientos de salud estatales, paraestatales y privados. En caso de que el servicio de alimentación sea tercerizado, deberá regirse por estas orientaciones.



CAPÍTULO I. Estructura física, equipos y utensilios

La estructura física juega un rol importante en el cumplimiento de los objetivos del servicio, de ella depende su correcto funcionamiento. La distribución arquitectónica del mismo, independientemente al número de raciones elaboradas, debe permitir una secuencia funcional del trabajo en cada uno de los distintos flujos (personal, equipos y materia prima), impidiendo el cruce de áreas en los procedimientos (flujo unidireccional).

El planeamiento físico funcional tiene como objetivo principal garantizar instalaciones adecuadas y funcionales, asegurando la operatividad dentro de lo exigido por las normas técnicas de higiene e inocuidad de alimentos.

El planeamiento físico funcional envuelve una serie de aspectos fundamentales como:

- a. Ubicación.
- b. Disposición adecuada de la cocina.
- c. Determinación de los sistemas de distribución.
- d. Número de usuarios.
- e. Logística de abastecimiento.
- f. Tipo de combustible a ser utilizado para la cocción de los alimentos.
- g. Determinación y dimensiones de áreas de trabajo de acuerdo a la capacidad máxima de producción.
- h. Dimensionamiento adecuado y distribución de los equipamientos.

La planificación, el diseño arquitectónico y toda remodelación o refuncionalización del servicio debe llevarse a cabo con la participación de profesionales de nutrición y de alimentación, a fin de que aporten pautas que favorezcan la eficiencia de la inversión; teniendo en cuenta el conocimiento que poseen acerca de la organización y funcionalidad del servicio.

Características generales de la estructura física del servicio

- Ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada; los materiales usados en la construcción o la remodelación, deben ser de tal naturaleza que permitan la limpieza y desinfección.
- Disponer de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria las operaciones.
- Impedir que ingresen o aniden insectos, roedores y/o plagas, o contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.
- Permitir separar, por partición, ubicación u otros medios eficaces las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.
- Permitir la realización de las operaciones en condiciones higiénicas y apropiadas desde la llegada de la materia prima, hasta la obtención del alimento terminado o preparación culinaria.

¡Importante!

Tener en cuenta lo establecido en el Reglamento Técnico Mercosur N° 80/96 sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos; en el apartado 4, De las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, ítem 4.1 de las instalaciones. El documento se encuentra en el Anexo A.



Equipamientos y utensilios

El servicio de alimentación debe contar con equipos y utensilios necesarios para cumplir con sus objetivos (Anexo B), estos deben estar acorde a su función, al volumen de producción y ser técnicamente operables, a fin de optimizar los procesos y los recursos humanos disponibles.

Por tanto, en la selección se deben considerar los siguientes factores:

- Número de usuarios (personas/comensales) a atender, con proyección a corto, mediano y largo plazo.
- Complejidad de las preparaciones culinarias.
- Espacio físico disponible.
- Recursos financieros disponibles.
- Disponibilidad de equipos en el mercado.

Todo equipo y utensilio empleado en el servicio de alimentación para la manipulación y/o contacto con los alimentos debe ser de un material no absorbente, que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, debe ser resistente a la corrosión y capaz de soportar calor y repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies han de ser lisas y estar exentas de hoyos, grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.

Entre los materiales apropiados se encuentran el acero inoxidable, materiales teflonados (politetrafluoroetileno) u otros que sean de material liso, no poroso e impermeable, antideslizante y antiadherente.

Los equipos fijos deben instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo. Además, deben ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

Resumen

Para la totalidad de los equipos y utensilios se deben tener en cuenta las siguientes especificaciones:

- Ser de un material de fácil limpieza y desinfección, no poroso, no oxidable.
- La instalación de equipos y maquinarias debe cumplir con normas de seguridad estipuladas y ser objeto de mantenimiento periódico (Anexo C).
- De preferencia equipamientos desarmables para facilitar su higiene y desinfección.
- Equipamiento móvil (estanterías, mesadas, tarimas, entre otros) para agilizar la organización y funcionalidad.

CAPÍTULO II. Responsabilidades y caracterización

Responsabilidad

Los encargados del servicio de alimentación son responsables de implementar y hacer cumplir la presente guía, así como las normativas del control de calidad, buenas prácticas de manufactura y demás parámetros de calidad e inocuidad de los alimentos.

Todo servicio de alimentación, sea este autogestionado o tercerizado, debe contar con personal calificado para lograr el cumplimiento y supervisión de la presente guía.

Caracterización de los servicios de alimentación

Concepto

Se define al servicio de alimentación como aquel que tiene la finalidad de elaborar y/o distribuir alimentos científicamente planificados a fin de contribuir al bienestar de la población asistida.

Funciones

De acuerdo a las características, los recursos disponibles y las necesidades de los usuarios (comensales), se podrán cumplir total o parcialmente las funciones que se describen a continuación.

Cuadro 1. Funciones del servicio de alimentación

Normativas	<ul style="list-style-type: none">• Redactar las normas particulares para el servicio.• Planificar y especificar los recursos físicos, equipamientos e insumos.• Determinar el perfil del personal y reglamentar sus funciones.• Intervenir en la elaboración de las pautas contractuales, en especial estipulando los aspectos técnicos, en caso de tercerización total o parcial del servicio.
Administrativas	<ul style="list-style-type: none">• Administrar los recursos y el funcionamiento del servicio.• Gestionar la provisión de insumos.• Mantener registros actualizados de archivos y documentos (planillas, análisis microbiológicos de alimentos, análisis laboratoriales de los manipuladores, estadísticas, entre otros).• Intervenir o colaborar en la selección del personal para el área.
Técnicas	<ul style="list-style-type: none">• Planificar, ejecutar y evaluar los menús para los usuarios (comensales).• Elaborar las especificaciones técnicas de los insumos.• Elaborar procedimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos.
Investigación	<ul style="list-style-type: none">• Programar cursos de capacitación dirigidos al personal del servicio de alimentación y al personal de salud.• Efectuar investigaciones en el área de competencia del servicio.• Establecer un mecanismo de evaluación sistemática de la aceptabilidad de los menús implementados y de su control de calidad.• El profesional técnico deberá ofrecer educación nutricional a los usuarios.

Por la relevancia que conlleva el proceso administrativo dentro de un servicio de alimentación, se le da mayor énfasis en el siguiente capítulo.



CAPÍTULO III. Proceso administrativo de un servicio de alimentación

Por las características de sus funciones, un servicio de alimentación debe de ser administrado adecuadamente, lo cual implica seguir y cumplir con los procesos administrativos, como planificación, organización, coordinación y control.

Planificación

El diagnóstico o toma de conocimiento y análisis de las cuestiones relacionadas con la producción del área, son fundamentales para establecer objetivos particulares y realizar una buena planificación que dé respuesta satisfactoria a los requerimientos reales, con empleo racional de los recursos. Además, permite conocer las fortalezas y debilidades del servicio y relacionarla con el entorno. El análisis debe actualizarse periódicamente a efectos de rediseñar la utilización y aprovechamiento de los recursos y los procesos acorde a los cambios ocurridos o esperados.

Para ello es preciso conocer:

- Misión, objetivos, planes y políticas del establecimiento.
- Indicadores específicos del establecimiento, en especial los que se relacionen con la producción del área.
- Visión, misión y objetivos propios del área.
- Recursos del área: humanos, físicos, económicos.
- Población a asistir, cantidad y características.
- Diagnóstico fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) del área.

En base al análisis, se deben elaborar normas específicas para cada área, que permitan organizar y estandarizar las actividades, con el fin de optimizar los resultados. Todo servicio de alimentación, adaptado a su nivel de complejidad o clasificación del servicio de salud (Anexo D), debe disponer al menos de: “Instructivo y planilla de verificación para diagnóstico y control del Servicio de Alimentación” (Anexo E y F), “Manual de funciones y procedimientos para los distintos procesos”, “Planes y procedimientos de limpieza y desinfección”, “Planes y procedimientos de control de plagas”, “Normas de higiene y seguridad laboral”, “Manuales de dietas”, “Planes y programas de capacitación”, “Plan de gestión de residuos (frecuencia de recolección, almacenamiento y retiro del servicio)”, entre otros; no obstante, estos son los mínimos requeridos para la óptima gestión del servicio.

Organización del servicio de alimentación

La organización es un proceso continuo que involucra los recursos humanos, físicos y económicos, para alcanzar los objetivos del servicio.

Con ello se orienta al mejoramiento de todas las áreas dentro del servicio de alimentación (recepción, almacenamiento, preparación, distribución y provisión de alimentos) basándose en la estandarización de procedimientos que garanticen la higiene en la manipulación de alimentos y, sobre todo, la calidad de la atención a los usuarios.

En el diseño o adecuación de estas áreas se deben contemplar las superficies requeridas para el desarrollo de cada una de las tareas, acciones y procedimientos lo cual permita un flujograma de proceso unidireccional (Figura 1), con una clara separación de áreas limpias de aquellas de mayor contaminación, teniendo en cuenta además el volumen de producción. Las áreas deben estar señalizadas, identificadas y con el control de acceso restringido para personas extrañas a las áreas de trabajo (si corresponde o según parecer técnico).



Figura 1. Flujograma de proceso en un servicio de alimentación



- **Áreas de trabajo**

Los servicios de alimentación y nutrición deben estar constituidos por las áreas de recepción y almacenamiento, área de producción y distribución, y área de lavados.

Cada área está integrada por diversos sectores, los que pueden diferenciarse físicamente, en los establecimientos de alta complejidad o funcionalmente en los establecimientos con menor complejidad. Por tanto, el espacio destinado a cada uno de los mismos depende del volumen de producción, de la funcionalidad y de la cantidad de personal para realizar las tareas. La división en sectores, tanto física como funcional, obedece al criterio de organización de las tareas y a evitar la contaminación cruzada.

- **Área de recepción y de almacenamiento**

El recinto deberá ser independiente de otros servicios o áreas del establecimiento, tendrá comunicación directa al exterior y estará complementado, de ser necesario, con un patio y/o plataforma de descarga que facilite el acceso de vehículos, carga y descarga de productos alimenticios e insumos.

El área de recepción y almacenamiento debe contar con una secuencia lógica y ordenada establecida por procedimientos y debe cumplir con las siguientes características:

- Ambiente de tamaño suficiente para el volumen y tipo de mercadería que se requiere recepcionar.
- Ubicación de fácil acceso para descarga.
- Presencia de rampa o plataforma para descargar.
- Balanza para el control en la recepción.
- Estanterías, bandejas y ganchos, destinados al almacenamiento, estos deberán ser de materiales resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección y se encontrarán en perfecto estado de conservación, sin roturas, grietas, óxidos, entre otros.
- Los depósitos de almacenamiento deben ser protegidos de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.
- Las cámaras frigoríficas (refrigeración y congelación) deben disponer de termómetro situado en una zona que permita su fácil lectura.
- Las tarimas, estantes, pallets, entre otros; deben ser de fácil limpieza y desinfección, y deberán estar separados de paredes y pisos.

A continuación, se presenta una breve descripción de las subáreas que componen el área de recepción y almacenamiento según la naturaleza del insumo.

Recepción de Alimentos

La **recepción** de materia prima incluye una evaluación en la cual se debe verificar que se recibe la cantidad, calidad y tipo de alimentos que fueron requeridos.

La recepción de los alimentos debe asentarse en una planilla o formularios que mínimamente contengan los siguientes puntos:

- Caracteres organolépticos.
- Temperatura.
- Envase (condiciones, etiquetas, fecha de vencimiento).
- Concordancia con la solicitud de pedido y especificaciones técnicas.

OBSERVACION: La materia prima que no reúna las condiciones de inocuidad y calidad, según los parámetros establecidos en normativas o en especificaciones técnicas del organismo oficial competente, según corresponda, debe ser registrada (asentada de manera escrita) y se debe informar al superior inmediato, que a su vez debe elevar el reclamo a las instancias correspondientes.

En los Anexos G, H, I, J, K se encuentran ejemplos de planillas que podrán ser de utilidad para los servicios de alimentación.

Almacenamiento

El **almacenamiento** debe basarse en criterios adecuados en cuanto a la separación entre estiba con relación al piso, al techo y las paredes, para que se mantenga la calidad de la materia prima sin variaciones.

Toda materia prima debe ser almacenada de forma segura, sin sobrecargar los estantes, los alimentos más pesados debajo de los más ligeros, por orden de fecha de envasado y vencimiento más próximos según el sistema Primero en Entrar, Primero en Salir (PEPS/FIFO: First in First out en inglés).

Todos los alimentos que contengan envases secundarios o de madera deben ser retirados de los mismos para guardarlos en los estantes y agrupados según naturaleza.

El almacenamiento de materia prima, alimentos pre-elaborados y elaborados, requieren para su conservación temperaturas controladas, las mismas se describen a continuación.

Cuadro 2. Temperatura de conservación de los diferentes alimentos

Fuente: Martínez J, Astiasarán L, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria 1. Fundamentos. Madrid: Ediciones Díaz de Santos S.A. 2004.

Alimentos	Temperatura (°C)
Carnes y productos cárnicos	0-4
Hortalizas y frutas	10-14
Pescados	0-3
Productos lácteos	0-8
Comida refrigerada(<24 h)	0-8
Comida refrigerada(>24 h)	0-4
Congelados	-18



En cuanto a carnes para su congelación o refrigeración, se deberán separar y clasificar según su naturaleza, en la cantidad que ha de ser utilizada diariamente, rotular con el nombre del tipo de carne, cantidad y fecha de recepción, esto se hará inmediatamente después de la recepción para evitar que el producto permanezca mucho tiempo fuera de la cadena de frío.

El encargado del área de recepción y almacenamiento debe conocer la planificación del menú de la semana para ir preparando las materias primas un día antes para los menús diarios.

Si las carnes están congeladas, el encargado de esta área deberá descongelarlas previamente para facilitar el trabajo. No se debe descongelar los alimentos a temperatura ambiente. Cabe señalar que ningún alimento congelado podrá volver a congelarse.

Se debe llevar un control de existencias según registro en planilla (Anexo K), así como también mantener oportunamente informada a la jefatura inmediata sobre excedentes y mermas.

El encargado de recepción y almacenamiento debe estar capacitado en buenas prácticas de manufactura (BPM).

Insumos no comestibles

La recepción de insumos no comestibles debe incluir igualmente una verificación, para comprobar la cantidad, calidad e identidad de los mismos; como por ejemplo, mantelería, ropa, equipos, artículos de limpieza, accesorios, elementos de papel y artículos de escritorio. El almacenamiento de los insumos no comestibles debe estar bien diferenciado, clasificado y separado de los alimentos.

Resumen

- Los alimentos se almacenan en condiciones y con el equipamiento adecuado para evitar su alteración y prevenir la contaminación.
- Deben de estar separados de los insumos no alimenticios (detergente, desinfectante, artículos de limpieza, papelería, entre otros).
- Evitar el contacto de los alimentos y envases con el piso, las paredes, y superficies que puedan transmitir olores o sabores indeseados.
- Durante el almacenamiento se debe evitar la contaminación cruzada.
- Se deberá registrar todo lo que ingresa y sale del área de almacenamiento.

• Área de producción y área de distribución

Área de producción

Es el área donde se someten los alimentos a su preparación para su posterior distribución. Debe contar con acceso fácil desde las áreas de donde provienen las materias primas y los insumos, y hacia las áreas de distribución.

Esta área está integrada por diversas subáreas, las que deben diferenciarse para evitar la contaminación cruzada. El espacio destinado depende del volumen de producción y de la cantidad de personal para realizar las tareas.



Preparaciones previas

Las preparaciones previas son las operaciones anteriores a la cocción y servicio de un plato, como lavar, cortar, trocear, entre otros.

Para estas operaciones se deben establecer criterios para garantizar la calidad e inocuidad de las preparaciones finales como:

- Recibir los insumos provenientes del área de recepción y almacenamiento, verificar si contiene contaminación física (cuerpo extraño como por ejemplo pelos, piedritas u otros materiales) antes de utilizarlos, y en caso de contenerlos deben ser eliminados durante el lavado. Si contienen larvas, gusanos, gorgojos los alimentos deben ser desechados.
- Limpiar los alimentos enlatados, envasados en vidrios o en tetrabrik con agua corriente antes de proceder a abrirlas, pues al cortar se pueden adherir cuerpos extraños como polvos u otras suciedades que pueden contaminar el contenido.
- Separar los alimentos de diferente naturaleza como carnes y vegetales destinados para la preparación previa de cada alimento a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Se deben cortar o trocear los alimentos según el menú a ser elaborado.
- Los envases de los alimentos se deben abrir en el momento de utilizarlos.

Preparaciones finales

Son los procesos ejecutados con el propósito de producir cambios de consistencia, cocción o combinaciones, elaboración de masas, entre otros. Así mismo comprende el tratamiento de los alimentos tales como: sazonar, mezclar, espumar, entre otros.

¡Importante!

Para obtener alimentos inocuos y de calidad nutricional, se deben seguir las siguientes recomendaciones en todo el proceso de elaboración:

- Verificar que las áreas de manipulación se encuentren en todo momento en buenas condiciones de higiene y limpieza. Utilizar equipos y utensilios limpios durante todo el proceso.
- Respetar porciones, cantidades y orden de incorporación de las materias primas en las preparaciones.
- Al modificar las texturas, hacerlo con las técnicas y tratamientos correctos para cada alimento.
- Respetar las temperaturas adecuadas para cada preparación culinaria, teniendo en cuenta
- Siempre el rango de temperatura de peligro que va de 5 a 65 °C (Anexo L).
- Evitar demoras innecesarias y prevenir la alteración y contaminación de diversa índole.
- El tiempo y la temperatura de cocción del alimento deben ser lo suficientes para asegurar la inocuidad y conservar su valor nutritivo.
- A efectos de garantizar la inocuidad de los alimentos cada sector debe controlar sus procesos y realizar propuestas de mejoras.
- Mantener alimentos y preparaciones a temperatura adecuada hasta el momento de su distribución, para evitar la proliferación de agentes patógenos.
- Llevar registro de producción (Anexo M) y distribución de alimentos (Anexo N).

A continuación, se presenta un diagrama del Área de Producción y Distribución (Figura 2) y sus componentes: subáreas y secciones, según la naturaleza de los procesos productivos y sistemas de distribución que en ellos se ejecutan.



Figura 2. Diagrama del área de producción y del área de distribución



Fuente: Adaptada del Ministerio de Salud. Servicio de alimentación y nutrición. Norma técnica. Santiago-Chile: Ministerio de Salud. Marzo 2005.

Área de distribución

Es el área destinada a la distribución de alimentos, en ella se deben garantizar las correctas condiciones de higiene y temperatura para prevenir un riesgo de contaminación. Así también, antes del emplatado, se debe contar con todos los insumos necesarios, a fin de realizar la distribución en el menor tiempo posible, evitando demoras innecesarias que podrían acarrear algún riesgo para la salud del consumidor.

Con el fin de obtener mejores resultados, es conveniente:

- Destinar personal adecuado para esta tarea.
- Garantizar correctas condiciones de higiene y temperatura.
- Trasladar los alimentos en equipos adecuados hasta el consumidor.
- Utilizar utensilios de servicio en perfectas condiciones de higiene, desinfección y conservación.
- Almacenar los envases/menajes/recipientes limpios y desinfectados.

Línea de producción secundaria

En toda la línea de producción mencionada anteriormente, deben tenerse en cuenta otros procesos como la eliminación de desechos y desperdicios, lavado de equipos y vajilla, que por su importancia en la higiene y la seguridad alimentaria merecen una consideración especial en los diseños, estos procesos conforman unas líneas de producción secundaria, que se pueden esquematizar en la siguiente manera.

Cuadro 3. Líneas de producción secundaria

Eliminación	Áreas	Higiene
Desechos	Preparaciones previas	Lavado de equipos y vajilla
	Preparaciones finales	
Sobrantes	Distribución	



Disposición de desechos y desperdicios

Se debe disponer de una cantidad suficiente de recipientes para desechos y desperdicios, los mismos deben ser de material no absorbente, de fácil limpieza, contar con bolsa y tapa. La frecuencia de eliminación debe ser tal que se impida la acumulación en áreas de producción.

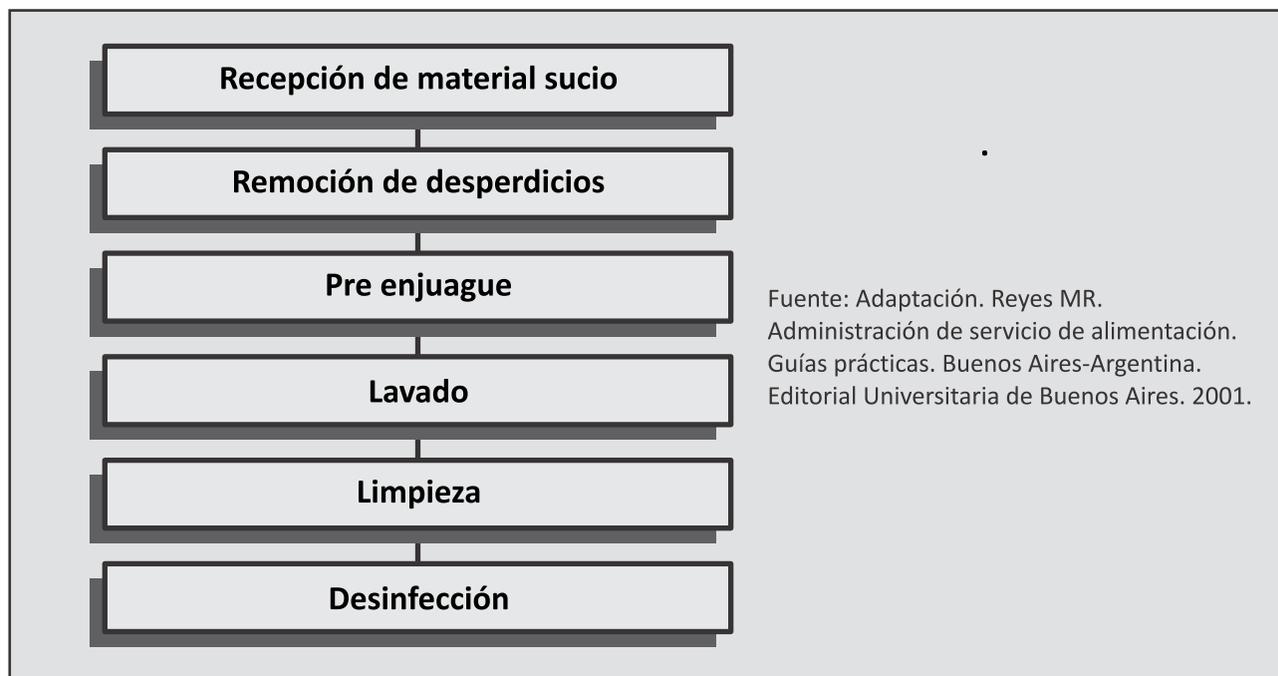
Cuando el volumen de desechos y desperdicios generado por el servicio haga necesario su almacenamiento durante 24 horas o más, se debe disponer de contenedores cerrados situados en un área aislada del resto de las dependencias, que tenga salida al exterior, con puerta independiente, quedando prohibida la utilización de la misma abertura para entrada de alimento. Se deberá garantizar la mantención del área en condiciones sanitarias óptimas (libre de malos olores, acumulación de líquidos y retiro frecuente de residuos.)

En el caso de no contar con dicha área, los contenedores se colocarán en una zona lo más alejada posible de los lugares de almacenamiento y preparación de alimentos, para evitar algún riesgo de contaminación.

Lavado

La secuencia del lavado de equipos, accesorios, vajilla, bandejas, utensilios u otros implementos utilizados en la producción se resume a continuación.

Figura 3. Flujograma de producción secundaria



Organización física y sectorizada para un servicio de alimentación

A fin de facilitar el desenvolvimiento de las diversas actividades llevadas a cabo en un servicio de alimentación y evitar cruzamientos indeseables que pongan en riesgo toda la producción de alimentos, es necesario el correcto desempeño de cada una de las tareas, desde el proceso de producción hasta la entrega del alimento al usuario, por ello, es fundamental que exista una buena organización dentro del servicio conforme la siguiente figura.

Figura 4. Organización sectorizada para un servicio de alimentación

Fuente de Producción Unidireccional 								
AREA EXTERNA	AREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO			AREA DE PRODUCCIÓN		AREA DE DISTRIBUCIÓN		LAVADO
	Recepción	Selección y limpieza	Almacenamiento	Preparaciones previas	Preparaciones finales	Distribución	Servicio (Comedor)	Higienización
	Plataforma		Cámaras Despensas	Carnes	Preparación de alimentos con cocción Preparación de alimentos sin cocción	Alimentos calientes Alimentos fríos Bebidas	Mesas Sillas	
Basura		Material de limpieza	Estoque		Lavado de ollas			Lavado de mantelería y afines
Contenedores de retorno			Estanterías			Vajillas y menajes		Basurero
Vestuario	Vestuario				Oficina de la jefatura		Sanitarios	
Agua fría Agua caliente								
Vapor Gas								

Fuente: Adaptación De Barros Mezomo I. A administração de serviços de alimentação. 4ª edição. São Paulo-Brasil. 1995

Se puede observar que los alimentos llegan por la plataforma de recepción, donde son verificados cuantitativa y cualitativamente y registrados en fichas o planillas de control.

Luego del control, los alimentos se almacenan según su naturaleza en unidades de frío (cámara frigorífica, heladera, congelador) o despensa.

Los alimentos almacenados conforme a la planificación son enviados al área de producción donde se realizan las preparaciones previas de lavado, selección, corte y condimentado para ser remitidos al área de operaciones definitivas donde son cocinados o preparados para ser distribuidos.

A lo largo de este flujo pueden surgir situaciones que pongan en riesgo la salud del usuario; por lo tanto, es importante conocer los posibles peligros o riesgos, las medidas de control y vigilancia y las acciones correctivas a tener en cuenta para la buena implementación o adecuación de un servicio de alimentación.

Cuadro 4. Resumen de peligros/riesgos, medidas de control y vigilancia, acciones correctivas para servicios de alimentación

Áreas/Operaciones	Peligro/Riesgo	Medidas de control y vigilancia	Medida correctiva
Recepción (Materia prima)	Defectos: • Transporte. • Etiquetado. Carga microbiana. Alteración organoléptica.	Control de temperaturas (4 y -18 °C) Control de envasado y etiquetados. Control periódico analítico y/o visual.	Devolución de la partida y cambio de proveedor.
Almacenamiento	Tiempo excesivo desde la recepción hasta el almacenamiento. Estructura de despensa y cámaras inadecuadas. Temperaturas inadecuadas. Mezclas de productos.	Control del tiempo entre recepción y almacenamiento. Observación visual. Control de temperatura. Control periódico de productos.	Almacenamiento rápido. Reparación y acondicionamiento. Ajustes y/o reparación de las instalaciones. Almacenaje idóneo y rotación continua de materias primas.
Operaciones previas	Aumento de contaminación (contaminación cruzada). Manipulador.	Delimitar áreas y evitar cruces. Descongelaciones correctas. Desinfección y limpieza de equipos y utensilios. Desinfección y limpieza de productos. Instrucción correcta del manipulador y control periódico del personal.	Educación sanitaria.
Operaciones finales (con calor)	Recontaminación microbiana del producto. No alcanza temperaturas y tiempos adecuados.	Examen visual. Control de temperatura en el centro del alimento que debe llegar a 70 °C.	Evitar reutilizar productos. Uso de termómetro para alimentos. Adecuar temperaturas y tiempo a cada producto.
Operaciones definitivas (en frío)	Manipulador. Temperatura ambiente y tiempos de preparación inadecuados. Recontaminación cruzada.	Instrucción correcta del manipulador y control periódico del personal. Vigilar el tiempo y la temperatura ambiental de preparación. Delimitar áreas y cruces.	Educación sanitaria Uso de termómetro para alimentos. Control de temperatura ambiental y tiempos.
Distribución y servicio	Enfriamiento inadecuado. Temperatura inadecuada. Recontaminación del alimento.	Control de temperatura/tiempo. Instrucción correcta del manipulador.	Mantener la temperatura.

Fuente: Adaptado de Marsilla de Pascual BA. *Guía de Buenas Prácticas higiénico-sanitarias en restauración colectiva*. Murcia: Consejería de Sanidad y Política-Dirección General de Salud. s.f.



Oficinas y otras dependencias

Oficinas del personal técnico-administrativo: La realización de las funciones técnico administrativas y de supervisión en todos los establecimientos, independiente del grado de complejidad, requieren de un espacio físico adecuado y estratégicamente ubicado.

El número de oficinas y su ubicación estará determinado por el número de recursos humanos destinados para ésta área, naturaleza de sus funciones, así como estructura jerárquica del establecimiento.

Comedores: Se debe también contemplar, el espacio físico para la alimentación del personal que cumple funciones en el servicio de alimentación, como también en otras áreas.

Control y registros

Los controles tienen por objeto detectar y prevenir posibles errores, desvíos o peligros; corregir falencias y verificar si la calidad de los productos o prestaciones se ajustan a lo requerido. Se deben planificar controles y evaluaciones sistemáticas (monitoreos, auditorías internas o externas) llevando registros formalizados, en todos los aspectos del servicio como recursos humanos, planta física, equipamientos, insumos, procedimientos y productos o servicios.

Así también, se deben implementar registros técnicos y administrativos actualizados, que aseguren un funcionamiento eficiente, documenten las actividades realizadas, faciliten el seguimiento retrospectivo y permitan evaluar la efectividad de la gestión, estos deben ser validados con firma y aclaración del responsable, fecha y todo requisito adicional que se considere necesario.

En los Anexos se pueden observar el ejemplo de instructivo (Anexo E) y una planilla de verificación para el diagnóstico y control para el mejoramiento continuo de un servicio de alimentación (Anexo F).



CAPITULO IV. Limpieza, desinfección y control de plagas

El proceso de limpieza y desinfección tiene como objetivo asegurar la inocuidad de los alimentos en todo el proceso de producción; por tanto, es transversal al mismo.

La limpieza y desinfección son actividades realizadas con el fin de combatir los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y causar daño a las personas.

De acuerdo al *Codex Alimentarius*, se denomina limpieza a la remoción de suciedad, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material indeseable, y desinfección a la reducción, por medio de agentes químicos, métodos físicos o ambos, del número de microorganismos en el ambiente, cuidando de no comprometer la inocuidad del alimento.

Con relación a las plagas, se deberá contar con un programa eficaz y continuo de lucha contra las mismas.

El establecimiento deberá disminuir al mínimo los riesgos de contaminación y sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. En caso de necesidad se deberán adoptar medidas de erradicación; el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos, sólo deberá aplicarse bajo la supervisión directa de personal con conocimiento de los procedimientos, así como de los riesgos para la salud.

• Recomendaciones a tener en cuenta para:

Limpieza y desinfección

- Mantener un programa y un procedimiento documentado de limpieza y desinfección de acuerdo con el tipo de actividad que se desarrolle en cada sector.
- Establecer horarios para la limpieza y desinfección que garanticen atención especial a todos los sectores, equipos y materiales.
- Brindar capacitación adecuada y continua al respecto.
- Contar con un sistema de medidas preventivas para evitar la contaminación del alimento por medio de detergentes, desinfectantes u otros productos.
- Registrar los controles de limpieza y desinfección y mantener disponibles los registros (Anexos O y P).

Control de plagas

- Mantener un programa y un procedimiento de control de plagas documentado, sea este realizado por personal interno como externo.
- Combatir la presencia de roedores e insectos mediante productos autorizados por autoridad sanitaria.
- Efectuar el control de plagas con la periodicidad necesaria (Anexo Q).
- Controlar y documentar la naturaleza y tipo de producto utilizado.
- Tomar las medidas preventivas para proteger los alimentos, equipos y utensilios de la contaminación con los productos para control de plagas.
- Después de haber aplicado los productos y antes de utilizar, limpiar y desinfectar el equipo y utensilios expuestos.
- Impedir la entrada de animales domésticos y de cualquier ser biológico invasor.

CAPÍTULO V. Recursos humanos

Para dar cumplimiento a los objetivos del servicio, éste debe contar con los recursos humanos profesionales y no profesionales debidamente formados y capacitados.

- **Aspectos para la dotación del personal**

- Tipo de servicio.
- Sistema del servicio de alimentación implementado o implementar.
- Días y horarios de funcionamiento del servicio.
- Número de raciones.
- Menú (tener en cuenta: balance nutricional, variedad y complejidad).
- Sistema de distribución de raciones.
- Equipos necesarios.
- Planta física.
- Personal existente (si el servicio ya está funcionando).
- Presupuesto.

Los recursos humanos que se describen en esta guía constituyen un modelo, con los requisitos y estándares a cumplir, debiendo adaptarse a las características y reales necesidades del servicio.

- **Criterios para cantidad y designación de personal**

Deberá existir por lo menos un profesional responsable de la jefatura del servicio de alimentación en aquellos cuya producción sea menor a 100 raciones. En los de mayor demanda deberá contemplarse adicionalmente mayor cantidad de responsables por áreas, de preferencia teniendo en cuenta el criterio siguiente.

Cuadro 5. Número de responsable/s* por área

Número de raciones	Cantidad y área responsable profesional*
<100	1 responsable de la jefatura del servicio.
101 a 400	1 responsable de la jefatura del servicio. 1 responsable de cocina general y dietética.
401 a >1000	1 responsable de la jefatura del servicio. 1 responsable de cocina general. 1 responsable cocina dietética.

Fuente: Adaptación del Ministerio de La Nación Resolución Nº 1674/2007. Argentina. Directrices de organización y funcionamiento del área de alimentación y dietoterapia en establecimientos asistenciales.

Es necesario tener en cuenta otros funcionarios para la buena gestión del servicio de alimentación. A continuación, se detallan los mismos.

Cuadro 6. Número de funcionarios necesarios por turno según el número de raciones producidas

Personal	Raciones							
	<20	20/50	50/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>1000
Cocinero ^a	1	1	1	2	2	3	3	3
Ayudante de cocina	-	-	1	2	2	2	3	3
Operario de limpieza	-	1	1	1	2	2	2	2
Despensa ^b	1	1	1	1	2	2	3	3
Administrativo ^c	-	-	-	1	1	1	1	1

Estimación mínima y necesaria hecha en base a 6 horas de trabajo diario, pudiendo adaptarse a las características y necesidades reales del servicio. En caso de no contar con todo el personal recomendado en el cuadro, se debe designar de entre el personal disponible un responsable sin dejar desatendida ninguna de las funciones.

a- Cuando el número de raciones sea mayor a 100 el cocinero tendrá las funciones del responsable de la cocina general y/o dietética.

b- Personal en turno mañana y fin de semana (Opcional turno tarde).

c- Personal exclusivo de turno mañana.

Fuente: Adaptación del Ministerio de La Nación Resolución Nº 1674/2007. Argentina. Directrices de organización y funcionamiento del área de alimentación y dieta terapia en establecimientos asistenciales.

Se presenta a continuación la cantidad de mozos o camareros necesarios para un servicio de alimentación y nutrición.

Cuadro 7. Cantidad diaria de mozos/camarero

Distribución a	Cantidad mínima de mozos
Comedor	Designar el número de personal de acuerdo a la necesidad requerida.
Internados*	1 cada 40 pacientes.

* Aplica para servicios de salud.
En caso de no contar con todo el personal recomendado en el cuadro, se debe designar a un responsable de otra área, sin dejar desatendida sus funciones.

Fuente: Adaptación del Ministerio de La Nación Resolución Nº 1674/2007. Argentina. Directrices de organización y funcionamiento del área de alimentación y dietoterapia en establecimientos asistenciales.

• **Perfiles y funciones**

Los perfiles, funciones y requisitos mínimos del recurso humano destinado al servicio de alimentación, se encuentran determinados a continuación:

Cuadro 8. Perfiles, funciones y requisitos mínimos necesarios del recurso humano

Dependencia	Servicio de Alimentación
Cargo	Encargado/jefe del Servicio de Alimentación
Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> • Profesional universitario de carreras afines a la nutrición y/o alimentación otorgado por universidades públicas o privadas reconocidas por la autoridad competente o título equivalente otorgado por una universidad extranjera de igual jerarquía, revalidado por la autoridad correspondiente de conformidad con la normativa vigente. • Registro profesional vigente. • Experiencia mínima de 2 años en el área. • Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de Diplomado y/o Capacitación Especialización, Diplomado y/o Capacitación en Administración empresarial u hospitalaria, Servicio de alimentación o similares.
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar y elaborar manuales que garanticen la gestión del servicio. • Planificar menús y sus respectivos recetarios estandarizados. • Gestionar la provisión de insumos. • Supervisar y evaluar las etapas de recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos. • Supervisar y garantizar las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo. • Intervenir en el proceso de adquisición, reparación y control de equipos y elementos de trabajo. • Determinar las necesidades de recursos humanos del sector a su cargo. • Participar en el proceso de selección y/o promoción del personal. • Participar en los proyectos de construcción y/o remodelación de la planta física. • Coordinar y supervisar el área de preparación de fórmulas enterales, infantiles y/o leche materna en caso que esta dependencia exista y dependa del servicio de alimentación. • Controlar continua y permanentemente los requisitos técnicos y administrativos (procesos, productos y servicios que otorgue la empresa adjudicataria) en caso que se contrate servicios tercerizados. • Colaborar en actividades docentes de acuerdo a convenios establecidos. • Intervenir en la elaboración del listado de menús y en el presupuesto de los mismos.
Dependencia	Servicio de Alimentación
Cargo	Responsable de cocina general y/o dietética
Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Nutrición o Licenciado en Tecnología de Alimentos otorgado por universidades públicas o privadas reconocidas por la autoridad competente o título equivalente otorgado por una universidad extranjera de igual jerarquía, revalidado por la autoridad correspondiente de conformidad con la normativa vigente. • Registro profesional vigente. • Experiencia mínima de 2 años en el área. • Elaborar la orden de preparación según lo establecido por el servicio o las indicaciones correspondientes, considerando los factores que estos influyen en la elaboración de menús • Evaluar y asegurar la elaboración de alimentos seguros, nutricionalmente adecuados y organolépticamente aceptables.



Funciones	<ul style="list-style-type: none">• Revisar y controlar el aseo e higiene del personal, local, maquinarias, equipo, utensilios y alimentos.• Controlar la distribución de alimentos a los diferentes servicios de acuerdo al número y tipo de menú solicitado.• Informar a la jefatura inmediata de las actividades realizadas y eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento de las actividades del servicio.• Participar de reuniones o capacitaciones promovidas por la jefatura inmediata.• Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.
Dependencia	Subordinado al encargado del servicio
Cargo	Cocinero
Requisitos	<ul style="list-style-type: none">• Estudio secundario concluido.• Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de cursos de capacitación en cocina y experiencia demostrada en el área, como mínimo de un año; así como también capacitación en buenas prácticas de manufactura de alimentos.
Funciones	<ul style="list-style-type: none">• Recepción de las planillas de pedidos de menús para cuantificar los menús solicitados.• Llevar a cabo las preparaciones culinarias de los alimentos.• Cumplir con las normas higiénicas y limpieza personal, de los alimentos y el equipo de cocina.• Cuidado y mantención de equipos y utensilios que utiliza.• Informar a la jefatura inmediata de las actividades realizadas y eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento de las actividades del servicio.• Participar de reuniones o capacitaciones promovidas por la jefatura inmediata.• Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.
Dependencia	Subordinado al encargado de servicio, bajo la supervisión del cocinero.
Cargo	Auxiliar de cocina
Requisitos	<ul style="list-style-type: none">• Estudio secundario concluido.• Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de cursos de capacitación en cocina general y experiencia demostrada en el área como mínimo de un año; así como también capacitación en buenas prácticas de manufactura de alimentos.
Funciones	<ul style="list-style-type: none">• Llevar a cabo las preparaciones preliminares y definitivas de los alimentos, bajo la supervisión del cocinero.• Mantener limpias las áreas de producción, los equipos y utensilios.• Cumplir con las normas higiénicas y limpieza personal, de los alimentos y el equipo de cocina.• Informar a la jefatura inmediata de las actividades realizadas y eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento de las actividades del servicio.• Participar de reuniones o capacitaciones promovidas por la jefatura inmediata.• Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.



Dependencia	Subordinado al encargado del servicio
Cargo	Mozo
Requisitos	<ul style="list-style-type: none">• Estudio secundario concluido. Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de cursos de capacitación en cocina general y experiencia demostrada en el área como mínimo de un año; así como también capacitación en buenas prácticas de manufactura de alimentos.
Funciones	<ul style="list-style-type: none">• Limpieza y desinfección de los utensilios de usuarios antes de iniciar las actividades y una vez finalizadas.• Preparación y acondicionamiento de los carros, utensilios que se utilizan para la distribución de alimentos.• Llenado, cierre y rotulado de los platos con las porciones indicadas y adecuadas a las recomendaciones diarias.• Distribución de los alimentos.• Recolección de los utensilios utilizados en la distribución.• Control de los utensilios utilizados en la distribución.• Informar a la jefatura inmediata de las actividades realizadas y eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento de las actividades del servicio.• Participar de reuniones o capacitaciones promovidas por la jefatura inmediata.• Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.
Dependencia	Subordinado al encargado del servicio
Cargo	Personal de limpieza
Requisitos	<ul style="list-style-type: none">• Estudio secundario concluido. Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de capacitación en buenas prácticas de manufactura de alimentos.
Funciones	<ul style="list-style-type: none">• Participar de capacitaciones para el manejo de máquinas, equipamientos y procedimientos de limpieza y desinfección.• Mantener el aseo y la desinfección de planta física, maquinarias y equipos.• Transportar insumos de limpieza.• Transportar basuras y desperdicios del servicio de alimentación.• Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.• Informar a la jefatura inmediata de las actividades realizadas y eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento de las actividades del servicio.• Participar de reuniones o capacitaciones promovidas por la jefatura inmediata.• Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.



Dependencia	Subordinado al encargado del servicio
Cargo	Personal de la despensa
Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio secundario concluido. <p>Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de capacitación en buenas prácticas de manufactura de alimentos.</p>
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Recepcionar y almacenar los alimentos según su naturaleza y distribuir los insumos de acuerdo a manuales de procedimientos del servicio. • Controlar la cantidad de insumos recibidos y llevar control de existencia. • Promover el orden e higiene. • Responsabilizarse del inventario de insumos a su cargo. • Informar a la jefatura inmediata eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento de sus actividades. • Participar de reuniones o capacitaciones promovidas por la jefatura inmediata. • Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.
Dependencia	Subordinado al encargado del servicio
Cargo	Personal administrativo
Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio secundario concluido. <p>Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo bachiller en ciencias contables o administrativa y capacitación en manejo de programas computacionales (Word, Excel, Power Point e Internet) especialmente manejo de procesador de texto y planilla electrónica.</p> <p>Una vez dentro del plantel, deberá capacitarse en buenas prácticas de manufactura de alimentos.</p>
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción, registro y control de todo tipo de documentos y archivos previamente establecidos por la jefatura inmediata. • Distribución de documentación, registros y archivos. • Digitar documentos derivados por la jefatura del servicio y darle curso cuando corresponda. • Apoyar logísticamente en actividades realizadas por el servicio, en reuniones u eventos programados. • Fotocopiar documentos y enviar fax. • Atención al público y telefónica. • Coordinación escrita o telefónica según necesidades. • Llevar programa de citas, reuniones y otros eventos. • Colaborar en labores administrativas propias del servicio. • Velar por la no divulgación de información confidencial. • Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.

**En todos los casos se dará prioridad a quienes certifiquen antecedentes en la función y cursos de capacitación en su oficio, antigüedad y/o experiencia.*



Dependencia	Servicio de Alimentación
Cargo	Responsable Técnico
Requisitos	<ul style="list-style-type: none">• Profesional universitario de carreras afines a la nutrición y/o alimentación otorgado por universidades públicas o privadas reconocidas por la autoridad competente o título equivalente otorgado por una universidad extranjera de igual jerarquía, revalidado por la autoridad correspondiente de conformidad con la normativa vigente, con registro profesional vigente.• Experiencia mínima de 2 años en el área. <p>Dar prioridad a quienes cuenten con respaldo de Diplomado y/o Capacitación Especialización, Diplomado y/o Capacitación en Administración empresarial u hospitalaria, Servicio de alimentación o similares; a quienes certifiquen antecedentes en la función y cursos de capacitación en su oficio, antigüedad y/o experiencia.</p> <p>Observación: Este Responsable Técnico (Director Técnico) puede ser el mismo Encargado/Jefe del Servicio de Alimentación si así lo designare la autoridad máxima del Servicio de Salud en el cual está inserto el Servicio de Alimentación.</p>
Funciones	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con las funciones inherentes a éste cargo conforme la normativa vigente, respecto a la Dirección Técnica.• Colaborar en labores administrativas propias del servicio.• Velar por la no divulgación de información confidencial.• Otras funciones que encomiende la jefatura inmediata.

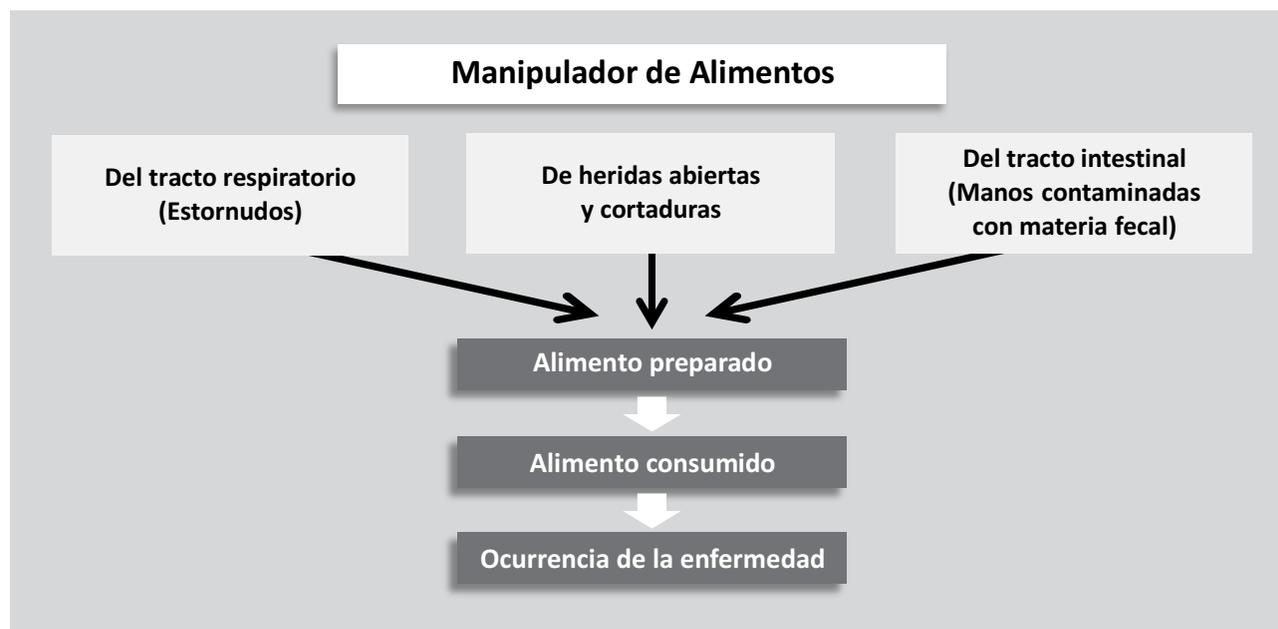
CAPÍTULO VI. Manipuladores

Por constituirse el manipulador de alimentos en uno de los factores más importantes dentro de un servicio de alimentación, en este capítulo se hace referencia a los mismos de una manera más específica.

• Estado de salud

El manipulador que se sabe o se sospecha que padece o es portador de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitir a los alimentos, no debe desempañarse en sus funciones hasta su total recuperación, pues la mayor responsabilidad del servicio es la de entregar una alimentación microbiológicamente segura, que proteja, en lugar de deteriorar la salud de los usuarios. Este hecho implica que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad moral de todo empleado del servicio de alimentación.

Figura 5. El hombre como vehículo de enfermedad alimentaria



Fuente: Tejada Lozano BD. Administración de sistemas de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín-Colombia: Universidad de Antioquia. 1992.

• Reconocimiento médico

El personal debe contar con una inspección médica inicial que certifique que se encuentra apto para desempeñarse en el área como manipulador de alimentos y que no padezca de enfermedad infecto-contagiosa. La misma deberá repetirse una vez al año o cada vez que se considere necesaria.

• Criterios para manipuladores

El manipulador de alimentos debe tener en cuenta los siguientes criterios:

- Correcto aseo personal, con uñas limpias, cortas y sin esmalte.
- Llevar ropa protectora color claro, cofia y calzado cerrado.
- Evitar todo acto que pueda contaminar los alimentos (fumar, escupir, masticar, estornudar o toser sobre alimentos; entre otras conductas antihigiénicas).
- No usar joyas, relojes, broches u otros objetos de adorno.
- Los trapos de cocina no deben colocarse en la cintura y hombros ya que de forma inconsciente son utilizados para el secado de manos, limpieza de tablas.



f. Lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa utilizando los insumos de limpieza necesarios.

En el apartado de Anexos se presentan las imágenes alusivas a la manipulación de alimentos:

- ¿Cómo lavarse las manos? (Anexo R)
- Normas higiénicas del manipulador de alimentos (Anexo S)

Es importante tener en cuenta que todo personal que padezca una enfermedad infecciosa deberá:

- Comunicar inmediatamente a su jefe inmediato que deberán apartarlo temporalmente del trabajo en contacto directo con los alimentos.
- Acudir al médico de cabecera. En caso que éste determine la baja laboral, el trabajador no debe reincorporarse a su puesto de trabajo hasta que un segundo reconocimiento asegure que está libre de la infección.
- El personal debe estar en conocimiento de estas exigencias y estar conforme con ellas.



CAPÍTULO VII. Visitantes y pasantes

- **Visitantes**

Toda persona ajena al servicio de alimentación, sea ésta personal o no del establecimiento deben cumplir al menos con los siguientes aspectos:

- a. Llevar ropa protectora color claro, cofia y calzado cerrado.
- b. Evitar todo acto que pueda contaminar los alimentos (fumar, escupir, masticar, estornudar o toser sobre alimentos; entre otras conductas antihigiénicas).
- c. No usar joyas, relojes, broches u otros objetos de adorno.
- d. Lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa utilizando los insumos de limpieza necesarios.

- **Pasantes**

En caso de que el servicio de alimentación reciba pasantes, éstos deberán seguir las mismas indicaciones otorgadas para los manipuladores de alimentos en cuanto al estado de salud, el reconocimiento médico y los criterios para manipuladores de alimentos.



BIBLIOGRAFÍA

1. Araluce Letamendía MM. Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de Gestión Global. España: Ediciones Díaz de Santos. 2001.
2. CAC/RPC 39/93 CODEX. Código de prácticas de higiene para alimentos precocinados y cocinados utilizados en servicios de comidas para colectividades.
3. California Department of Education 2008. Temperature controls of potentially hazardous food. Disponible en: <http://www.cde.ca.gov/ls/nu/sf/mbnsdsfsp012008.asp>
4. Centurión Duarte AG. Manual de procedimientos y funciones del Servicio de Alimentación y Nutrición. Asunción-Paraguay: Instituto de Medicina Tropical-Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (IMT-MSPBS). R.S. N° 845.2009.
5. Centurión Duarte AG. Manual de organización y funcionamiento de servicios de alimentación y nutrición en hospitales. Asunción-Paraguay: Instituto de Medicina Tropical-Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (IMT-MSPBS). 2013.
6. CGR. Resolución C.G.R. N°425/08. Por la cual se establece y adopta el Modelo Estándar de Control Interno para las entidades públicas de Paraguay (MECIP) como marco para el control, fiscalización y evaluación de los sistemas de control interno de las entidades sujetas a la supervisión de la Contraloría General de la República. Asunción-Paraguay: Contraloría General de la República. 2008.
7. Constitución Nacional. Asunción-Paraguay. 1992.
8. Cuervo Zapatel M, Ruiz de las Heras A. Alimentación hospitalaria 2. Dietas hospitalarias. Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos S.A. 2004.
9. De Barros Mezomo IF. A administração de serviços de alimentação. 4ª edição. São Paulo Brasil: Edições Loyola. 1994.
10. Declaración de Cancún. Declaración internacional de Cancún sobre el derecho a la nutrición en los hospitales. México: Federación Latinoamericana de Nutrición Enteral y Parenteral (FELANPE). 2008.
11. Declaración de Cartagena. Declaración internacional sobre el derecho al cuidado nutricional y la lucha contra la malnutrición. Cartagena-Colombia: Federación Latinoamericana de Nutrición Enteral y Parenteral (FELANPE). 2019,
12. Decreto N° 17056/97. Por el cual se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Sur (MERCOSUR), referente a reglamentos técnicos; Reglamento Técnico MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96. Reglamento técnico del MERCOSUR sobre las condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos. Asunción-Paraguay. 1996.
13. Derecho a la alimentación adecuada. Folleto informativo N° 34. Naciones Unidad-Derechos Humanos Ginebra-Suiza: Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidad para los Derechos Humanos. 2010.
14. Jusidman-Rapoport C. El derecho a la alimentación como derecho humano. Salud Pública de México. 2014; 54 (Supl 1) S86-S91.
15. Ley N° 3174/07 Que regula el ejercicio de la profesión de los Licenciados en Nutrición. Asunción-Paraguay. 2007.
16. Ley N° 836/80 del Código Sanitario. Asunción-Paraguay. 1980.
17. González Callejas MJ. Gestión de la seguridad alimentaria en cocinas hospitalarias. España: AENOR. 2013.
18. Marsilla de Pascual BA. Guía de buenas prácticas higiénico-sanitarias en restauración colectiva. Murcia-España: Consejería de Sanidad y Política-Dirección General de Salud. s.f.

- 
-
19. Martínez J, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria 1. Fundamentos. Madrid-España: Ediciones Díaz de Santos S.A. 2004.
 20. Ministerio de La Nación. Resolución N° 1674/2007. Directrices de organización y funcionamiento del área de alimentación y dietoterapia en establecimientos asistenciales. Buenos Aires-Argentina. 2007.
 21. Ministerio de Salud y Deportes. INAES. Guía de gestión de calidad para servicios de alimentación y nutrición en establecimientos de salud de 1º, 2º y 3º nivel de atención. La Paz-Bolivia: Ministerio de Salud y Deportes. 2008.
 22. MSPBS. Resolución S.G. N° 187/09. Por la cual se aprueba el manual de categorización y acreditación de entidades prestadoras de servicios de salud (Edición 2009) y se dispone su implementación y aplicación por parte de la Superintendencia de Salud. Asunción-Paraguay. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2009.
 23. Ministerio de Salud. Servicio de alimentación y nutrición. Norma técnica. Santiago-Chile: Ministerio de Salud. Marzo, 2005.
 24. Montes E, Lloret I, López MA. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 2ª edición. España: Ediciones Díaz de Santos. 2009.
 25. Municipalidad de Asunción. Ordenanza Municipal N° 101/17 de la ciudad de Asunción. Que establece condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en establecimientos, locales, puestos de comida al aire libre y afines, ubicados dentro de la propiedad privada. Asunción-Paraguay-2017.
 26. MSPBS. Resolución N° 463/98. Por la cual se aprueba el documento de organización de los servicios de salud en el marco de la reforma sectorial, como instrumento validado para el cambio. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 1998.
 27. MSPBS. Resolución S.G. N° 620/06. Por el cual se dispone la obligatoriedad de destinar la provisión de alimentos, única y exclusivamente a los pacientes internos y al personal médico y paramédico de guardia de hospitales, asilos, centros y puestos de salud, dependientes del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Asunción-Paraguay. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2006.
 28. MSPBS. Resolución S.G. N° 96/08. Por la cual se amplía el artículo 1º de la Resolución S.G. N° 620, de fecha 4 de agosto de 2006. Por la cual se dispone la obligatoriedad de destinar la provisión de alimentos, única y exclusiva a los pacientes y al personal médico y paramédico de guardia de hospitales, asilos, centros y puestos de salud dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2008.
 29. MSPBS. Resolución S.G. N° 246/96. Por la cual se crea el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 1996.
 30. MSPBS. Resolución S.G. N° 187/2009. Por la cual se aprueba el manual de categorización y acreditación de entidades prestadoras de servicios de salud (Edición 2009) y se dispone su implementación y aplicación por parte de la Superintendencia de Salud. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2009.
 31. MSPBS. Resolución S.G. N° 423/19. Por la cual se aprueba el nuevo manual de organización de los servicios en el marco de las Redes Integradas e Integrales de Servicios de Salud (RIISS), la Cartera de Servicios por Niveles de Atención y Complejidad del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y se dispone su implementación en la Red de Servicios de todo el país; y se abroga la Resolución S.G. N° 463, de fecha 03 de agosto de 1998. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2019.
 32. MSPBS. Manual de Organización de los Servicios de Salud en el marco de las RIISS Paraguay. Asunción: Dirección General de Desarrollo de Servicios y Redes de Salud. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2019.
 33. MSPBS. Cartera de Servicios por Curso de vida y Niveles de Atención y Complejidad. Asunción: Dirección General de Desarrollo de Servicios y Redes de Salud. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2019.

- 
-
34. MSPBS. Resolución S.G. N° 612/19. Por la cual se aprueba la Política Nacional de Calidad en Salud 2017-2030, y se dispone su implementación y aplicación en todo el territorio de la República. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. 2019.
 35. MSPBS/OPS/OMS. Política Nacional de Calidad en Salud 2017-2030. Asunción-Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social/Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud.
 36. OMS Octubre 2010. Lavado de manos.
 37. Reyes MR. Administración de servicio de alimentación. Guías prácticas. Buenos Aires-Argentina: Editorial Universitaria de Buenos Aires. 2001.
 38. Servicios de Alimentación, seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado. Guía de Referencia Rápida. Instituto Mexicano de Seguro. México. 2013.
 39. Tejada Lozano BD. Administración de sistemas de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín-Colombia: Universidad de Antioquia. 1992.



GLOSARIO

Almacenamiento. Conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

Cocina dietética y/o cocina metabólica. Área o dependencia destinada a la complementación dietética simple de los pacientes en servicios de mediana y alta complejidad.

Contaminación. Presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presume nociva o no para la salud humana.

Contaminante. Cualquier agente biológico, físico o químico, materia extraña u otra sustancia no añadida intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Desinfección. Acción para reducción del número de microorganismos presentes en el medioambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento. Es un método que permite la destrucción de las formas vegetativas de microorganismos patógenos.

Establecimiento. Edificio o zona edilicia donde se manipule el alimento que depende de la empresa o institución.

Flujo de producción. Recorrido que hace la materia prima desde su recepción (o entrada) hasta que sale convertido en producto elaborado (producto culinario o preparación culinaria).

Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas (FODA). Herramienta de planificación estratégica, diseñada para realizar un análisis interno (fortalezas y debilidades) y externo (oportunidades y amenazas) del área o establecimiento.

Higiene de los alimentos. Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta cuando se sirve a las personas.

Inocuidad de los alimentos. Condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos. Bienes o servicios que se incorporan al proceso productivo. En un servicio de alimentación son aquellos artículos y materia prima que se consume o utiliza en el primer uso.

Limpieza. Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otras materias objetables.

Lote. Cantidad determinada de alimentos cocinados o precocinados producida en condiciones esencialmente iguales y al mismo tiempo.

Manipulación de los alimentos. Todas las operaciones de almacenamiento, preparación, elaboración, cocción, envasado, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

Manipulador de alimentos. Persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.



Medida de control. Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable. Procedimiento adoptado con el objetivo de prevenir, reducir a un nivel aceptable o eliminar un agente físico, químico o biológico que comprometa la calidad higiénico-sanitaria del alimento.

Merma. Pérdida o reducción de una cierta cantidad de producto, bien debido a causas naturales (productos perecederos que superan su fecha de caducidad, productos en los que es necesario retirar parte del mismo para su elaboración) o bien por causas operativas (proceso de pelado ineficiente, proceso de cocinado/tiempo/temperatura incorrectos, entre otros).

Peligro. Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o la condición en que este se encuentra, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plagas. Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Procedimiento Operacional Estandarizado (POE). Procedimiento escrito de forma objetiva que establece instrucciones secuenciales para la realización de operaciones rutinarias y específicas en la manipulación de alimentos.

Productos perecederos. Productos alimenticios, alimentos *in natura*, productos semi preparados o productos preparados para el consumo que, por su naturaleza o composición, necesitan de condiciones especiales de temperatura para su conservación.

Ración. Corresponde a la alimentación diaria otorgada a un individuo, independiente al tipo de alimento y/o preparaciones que la acompañen así como también independiente a la frecuencia con que se realice la distribución de ella.

Trazabilidad. Conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Usuarios. Es toda aquella persona que se alimenta mediante los servicios ofrecidos por el servicio de alimentación; es decir, son los comensales.

Verificación. Aplicación de métodos, procedimientos, ensayo y otras evaluaciones, además de la vigilancia; para constatar el cumplimiento de que los elementos de un plan son efectivos.



ANEXOS

ANEXO A. MERCOSUR/GMC/RESOLUCIÓN Nº 80/96 REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

VISTO:

El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación Nº 32/96.

CONSIDERANDO:

Que es necesario definir un marco normativo sobre los Principios Generales de Higiene de los Alimentos;

Que por lo tanto el SGT-3 tomó como referencia el documento del CODEX ALIMENTARIUS - Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/VOL. A, De. 2 (1985), así como otros documentos posteriores del Comité de Higiene de los Alimentos del CODEX ALIMENTARIUS sobre el tema;

Que resulta necesario, en primer término, establecer las condiciones generales esenciales en los aspectos higiénico-sanitarios y de las buenas prácticas de elaboración/industrialización de alimentos;

Que es imprescindible la formulación de procedimientos armonizados de inspección y control a fin de complementar la presente resolución para la aplicación de los sistemas de habilitación de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del MERCOSUR referido a las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, que figura como Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Incorporar el ítem 3 - Principios Generales Higiénico-Sanitarios de las Materias - Primas para Alimentos elaborados/industrializados.

Art. 3 - Establecer que estos requisitos generales no exceptúan el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen, según los criterios que acuerden los Estados Partes.

Art. 4 - Instruir al SGT Nº 3 - Reglamentos Técnicos - que mantenga actualizado el presente Reglamento, en función de las normas tecnológicas y de los nuevos criterios internacionales en la materia.

Art. 5 - Los organismos competentes de los Estados Partes adoptarán medidas pertinentes con vistas a dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente.

Art. 6 - En función de lo establecido en la Resolución 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:



Argentina:

- Ministerio de Salud y Acción
- Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
- Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal
- Servicio Nacional de Sanidad Animal
- Secretaría de Industria
- Instituto Nacional de Vitivinicultura

Brasil:

- Ministerio da Saúde
- Ministério da Agricultura e Abastecimento

Paraguay:

- Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social
- Ministerio de Ganadería y Agricultura
- Ministerio de Industria y Comercio
- Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología

Uruguay:

- Ministerio de Salud Pública
- Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
- Ministerio de Industria, Energía y Minería
- Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art.7 - La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1/01/97.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

Sobre los requisitos generales de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

4.1- DE LAS INSTALACIONES

4.1.1- EMPLAZAMIENTO

Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

4.1.2- VÍAS DE TRÁNSITO INTERNO

Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.



4.1.3- APROBACIÓN DE PLANOS DE EDIFICIOS E INSTALACIONES

Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta, que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

EN LAS ZONAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **Los pisos**, deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.
- **Las paredes**, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.
- **Los techos o cielorrasos**, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.
- **Las ventanas y otras aberturas**, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección anti plagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
- **Las puertas**, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares**, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación.

En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

Los alojamientos, lavabos, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.

Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.



ABASTECIMIENTO DE AGUA

Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

El Organismo Competente podrá admitir variaciones de las especificaciones químicas y físico/químicas diferentes a las aceptadas cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto y la salud pública.

El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento.

El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

EVACUACIÓN DE EFLUENTES Y AGUAS RESIDUALES.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

VESTUARIOS Y CUARTOS DE ASEO

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavabos con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos.

No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS EN LAS ZONAS DE ELABORACIÓN

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos.

Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.



INSTALACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes.

ILUMINACIÓN E INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores.

Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descritas cuando así se justifique.

VENTILACIÓN

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

ALMACENAMIENTO DE DESHECHOS Y MATERIAS NO COMESTIBLES

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS

En caso de devolución de productos, los mismos podrán ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un periodo en el que se determinará su destino.

4.1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS

MATERIALES

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.



Los recipientes para materias no comestibles y deshechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o deshecho deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.



ANEXO B. Equipos y utensilios

Equipos y utensilios generales necesarios en un servicio de alimentación:

Recepción de insumos	<ul style="list-style-type: none">• Unidades de pesaje (balanzas y/o básculas para alimentos) acorde al peso y volumen de los insumos.• Tarimas de plástico o PVC o mesas de apoyo de mampostería revestido con porcelanato.• Carros de acero inoxidable u otro material de metal con acabado sanitario (tipo de chapa) u otro sistema que facilite el transporte interno (según necesidad).
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">• Disponer de equipamientos que permitan cumplir los registros y controles establecidos (sistema informático, ficheros, entre otros).• Unidades de pesaje.

Equipos y utensilios necesarios según la naturaleza del producto:

Viveres no perecederos	<ul style="list-style-type: none">• Estanterías y/o tarimas.• Mesadas.• Unidades de pesaje.
Hortalizas	<ul style="list-style-type: none">• Estanterías y/o tarimas.• Unidades de pesaje.
Viveres perecederos- unidades de frío	<ul style="list-style-type: none">• Refrigerador o heladera.• Freezer.• Cámara frigorífica (acorde a número de raciones y sistema de aprovisionamiento). En caso de contar con estas deben contar con:<ul style="list-style-type: none">- Estanterías- Tarimas.• Sistema de control de temperatura.

Equipos y utensilios necesarios para el área de producción:

Cocina general	<ul style="list-style-type: none">• Unidades de cocción: quemadores, hornos, planchas.• Mesadas.• Piletas.
Cocina dietética	<ul style="list-style-type: none">• Unidades de cocción: quemadores, hornos, planchas.• Mesadas.• Piletas.• Licuadora.
Manejo de carnes	<ul style="list-style-type: none">• Mesadas.• Piletas.• Tablas para procesamiento (tablas de picar).• De preferencia uno para cada tipo de carnes.
Manejo de hortalizas	<ul style="list-style-type: none">• Mesadas.• Piletas.• Tablas para procesamiento (tablas de picar).• De preferencia uno para cada vegetales.
Otros sectores	<ul style="list-style-type: none">• Acorde a la naturaleza y cantidad de procesos y productos.

Equipos y utensilios necesarios para el área de distribución:

Lavado de utensilios	<ul style="list-style-type: none"> • Piletas profundas. • Mesadas.
Comedor	<ul style="list-style-type: none"> • Mesas. • Sillas. • Microondas.
Oficinas	<ul style="list-style-type: none"> • Escritorio. • Sillas. • Equipamiento de informática, ficheros, archivos. • Estanterías.
Vestuarios y cuartos de aseo	<ul style="list-style-type: none"> • Ducha/s. • Lavatorio/s. • Inodoro/s. • Mijitorio/s (caso de los hombres). • Armarios individuales con cierre de seguridad.
Depósitos de residuos	<ul style="list-style-type: none"> • Basurero/s con tapa, de material de fácil limpieza. • Bolsas.
Equipos de prevención de incendios	<ul style="list-style-type: none"> • Extintores (cantidad y tipo de acuerdo a la reglamentación vigente).

ANEXO C. Ejemplo de planilla para mantenimiento operativo de equipos y maquinarias

Logo del Establecimiento.	Planilla de MANTENIMIENTO OPERATIVO DE: (Descripción: equipos, utensilios, entre otros)	Código:
		Versión:
		Fecha de vigencia:

Equipos, maquinarias o utensilios de producción	Código y/o Identificación de patrimonio	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Responsable de la programación													

**ANEXO D. Clasificación de establecimientos
según niveles de atención y complejidad**

Instancias	Complejidad	Nivel de Atención	Correspondencia operativa	Area de cobertura	Sub-sistemas de apoyo
Atención individual, familiar y comunitaria	Baja complejidad	Primer Nivel	USF Stándar (USF-E) USF Satélite (USF-S) USF Móvil (USF-M) USF Comunitaria Indígena	Territorios sociales	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema Provisión de Medicamentos, Insumos (SICIAP) y dispositivos biomédicos. - Laboratorio Central de Salud Pública (LCSP). - Subsistema de información. - Sistema de Atención Médica Extra hospitalaria SEME. - Subsistema de Vigilancia de la Salud. - Asistencia Sanitaria en Emergencias y Desastres - ASANED. - Subsistema de Transporte Servicios Ambientales: SENASA, SENEPA, DIGESA. Otras dependencias: DNVS, INAN, INS, INAT DNERHS, INAT DIGIES, DIRECCION GENERAL DE PROFESIONALES Y ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, IPS. - Dirección de Trabajo Social.
	Baja Complejidad	Primer Nivel	USF Ampliada (USF-A)		
Atención hospitalaria	Mediana Complejidad	Segundo Nivel	CAES	Distrital	
		Segundo Nivel	Hospital Básico Distrital	Distrital e Interdistrital	
	Alta Complejidad	Tercer Nivel	Hospitales Generales	Regional	
	Alta Complejidad	Tercer y Cuarto Nivel	Hospitales Especializados Institutos Otros (Hospital Central del IPS)	Departamental o Nacional	

Fuente: Elaboración de Equipos Técnicos de Actualización del Manual de Organización de los Servicios en el Marco de las Redes Integradas e Integrantes de Servicios de Salud (RIISS) de MSPBS. Asunción, Paraguay. 2019.



ANEXO E. Instructivo para el llenado de la planilla de verificación

A los criterios técnicos que se irán observando se le otorga un puntaje según el riesgo y/o impacto que presentan en el logro de los objetivos, teniendo en cuenta como **INDISPENSABLES** los de **alto riesgo** (2 puntos); **NECESARIOS** los de **riesgo intermedio** (1 punto) e **IMPORTANTES** los de **bajo riesgo** (0,5 puntos).

Los criterios técnicos se determinan mediante verificación *in situ*. En el caso que no pueda ser verificado visualmente se especifica en “**Observaciones**” y se determina como “**No cumple**”.

Entiéndase como:

- **INDISPENSABLE (I)**: incluyen criterios que deben ser cumplidos obligatoriamente teniendo en cuenta que son indispensables para la obtención de calidad del proceso.
- **NECESARIAS (N)**: incluyen criterios que se relacionan indirectamente con la calidad e inocuidad de los alimentos y que influyen directamente en la seguridad y trazabilidad de los mismos por lo que es importante su cumplimiento.
- **IMPORTANTES (I)**: incluyen criterios y estándares que no influyen radicalmente en la calidad del proceso.

Se considera que el criterio técnico cumple cuando obtiene un puntaje mínimo del 70% del puntaje asignado al ítem, el cual es considerado como estándar mínimo obligatorio que deben cumplir las instituciones. Además del puntaje mínimo, estas áreas deberán cumplir obligatoriamente con los factores críticos establecidos en la planilla de verificación.

Requisito legal

Se considerará adecuado un servicio de alimentación que funcione correctamente cuando cumpla con un estándar de calidad bueno (70-89%) como mínimo.

En caso de falencias con los ítems/aspectos evaluados, la institución debe adecuarse a lo establecido en la normativa vigente de forma inmediata si el ítem así lo amerita, ya que podría constituir un factor de riesgo para la inocuidad de los alimentos preparados. A modo referencial en caso de necesidad de especificar algún parecer; se sugieren los siguientes plazos según las debilidades detectadas en:

- Infraestructura: máximo tres años.
- Equipamientos e insumos: máximo dos años.
- Garantía de inocuidad y calidad: inmediatamente.
- Producción, distribución y servicio: inmediatamente.
- Organización y recursos humanos: máximo un año.

A continuación, se detalla cómo ir llenando la planilla de verificación según cada criterio a ser evaluado.

- “Si se considera SI, lleva el punto máximo”.
- “Si lleva SI, pero con observaciones: se le asigna la mitad de punto correspondiente al ítem”.
- No aplica (N/A): este criterio se utiliza cuando el lugar no cuenta con el indicador evaluado.

Otras siglas a tener en cuenta que se encuentran en la planilla de verificación

- PA: Puntaje Asignado.
- PL: Puntaje Logrado.

En caso que el criterio revisado no debe llevar el total del puntaje asignado al ítem, pero tampoco califica para llevar cero “0”, se puede asignar al ítem evaluado el 50% del total asignado al criterio.



Componente 1: INFRAESTRUCTURA

INSTALACIONES (ESTRUCTURA FÍSICA, ÁREAS)

1. **Vías de tránsito interno con superficie dura, desagüe adecuado:** considerado si, cuando las vías y zonas utilizadas por el servicio se encuentran dentro de su cerco perimetral, con una superficie dura y/o pavimentada. Debe disponerse de un desagüe adecuado de fácil limpieza y desinfección.
2. **Emplazamiento de zona externa de contaminantes:** considerando si, cuando los servicios están situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.
3. **Edificio e instalaciones son de construcción sólida y sanitariamente adecuada:** considerando si, cuando el servicio es de construcción sólida y sanitariamente adecuada (que soporte la limpieza y desinfección). Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento son de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.
4. **Se encuentra estratégicamente ubicado en un lugar accesible y estratégico para la interacción con los proveedores y usuarios:** considerado si, cuando se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones. Deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado
5. **Flujo de material y operaciones separados (física y funcional) para evitar contaminación cruzada:** consideran si, cuando el servicio permite separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.
6. **La instalación y ubicación de equipos, permite el mantenimiento, limpieza, sanitización y vigilancia en relación con la posible presencia de plaga:** considerado si, cuando la instalación y ubicación de equipos son de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.
7. **Las áreas tienen espacio suficiente para cumplir las operaciones. (Verificar que realice cómodamente sus funciones):** considerado si, cuando el diseño permite una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.
8. **El acceso a las áreas es independiente y solo accede personal autorizado.** Considerado si, cuando solo accede al área personal que trabaje con la manipulación de alimentos.
9. **Las áreas están correctamente señalizadas:** considerado si, cuando se observa carteles u otro medio de señalización
10. **Cuenta con área de recepción y almacenamiento de insumos alimenticios e insumos.** Considerado si, cuando se observa un área exclusiva para la misma.
11. **Cuenta con oficina del encargado.** Considerado si, cuando se observe la misma.
12. **Cuenta con área de vestuario del personal:** Considerado si, cuando se observe un lugar destinado exclusivamente para este fin.
13. **Cuenta con área exclusiva de producción:** Considerado si, cuando se observe la misma.
14. **Cuenta con área de distribución:** Considerado si, cuando existe exclusiva destinado para este fin.
15. **Cuenta con área de servicio (comedor):** Considerado si, cuando es exclusivo para la misma y se encuentra separada físicamente de las demás áreas.
16. **Pisos de color claro, impermeables, lavables, antideslizantes, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección:** Considerado si, cuando los pisos, no presentan grietas y son fáciles de limpiar y desinfectar.
17. **Paredes en buen estado, limpias, material durable, color claro, lisos, de fácil limpieza y desinfección:** considerado si, cuando las paredes, están construidas o revestidas con materiales no absorbentes y lavables, y son de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza.
18. **Techos en buen estado, limpios, de material durable, fácil de lavar, resistente a la limpieza:** considerado si,

cuando los **techos** o **cielorrasos**, están contruidos y/o acabados de manera que impide la acumulación de suciedad y reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y son de fáciles de limpiar.

19. **Ventanas y otras aberturas limpias y bien conservadas.** Considerado si, cuando las **ventanas** y otras aberturas, están contruidas de manera que se evita la acumulación de suciedad.
20. **Aberturas exteriores con protección antiplagas, en buenas condiciones, de material adecuado y limpio:** Considerado si, cuando las aberturas están provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación. Si está sucio lleva mitad de punto, si está roto ninguno.
21. **Lavatorio de manos en zonas de manipulación provisto de alcohol al 70%, jabón líquido, toallas desechables y avisos de lavados de manos:** Considerado si, cuando se observa lo indicado en el ítem.
22. **Iluminación suficiente, luz artificial protegida contra roturas:** Considerado por si, no, N/A y medido en número por observación. Los servicios deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores.
23. **Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, condensación o acumulación de polvo:** Considerado si, cuando se verifica que existe una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes. En caso de observar la presencia de extractor en el área; ver o indagar si funciona para considerarlo conforme.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

24. **Abastecimiento de agua proveniente de la red pública, de perforación y/u otros:** considerado si cuando hay abundante abastecimiento de agua potable (red pública o perforación y/u otros) a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un apropiado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación. En caso de tratarse de una perforación, se debe indagar sobre la profundidad de la misma y el estado de conservación.
25. **El agua posee un sistema de tratamiento (Filtro, cloro u otro tratamiento químico o registro de compra de agua tratada en caso de no contar con un sistema de tratamiento de agua):** considerado si cuando se observe filtro o documento que lo certifique.
26. **Posee grifos con agua caliente y fría:** considerado si, solo cuando funciona correctamente agua fría y caliente.
27. **Sistema adecuado de evacuación de efluentes, aguas residuales y en buen estado de funcionamiento:** considerado si, cuando no se observa acumulación de agua, olores u otro indicar que demuestre lo contrario. Deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y PRODUCTOS DEVUELTOS

28. **Cantidad suficiente de recipientes para desechos, de material no absorbente, de fácil limpieza:** considerado si cuando se dispone de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.
29. **Área de almacenamiento de desecho ordenada y limpia:** Frecuencia adecuada de eliminación de los mismos: considerado si, cuando están contruidos de modo de asegurar la higiene y permite una fácil y completa limpieza y desinfección.

30. **Productos devueltos ubicados en sectores separados y señalizados:** Considerado si, cuando los mismos se encuentran ubicados en sectores separados y destinados a tal fin.

VESTUARIOS Y SANITARIOS

31. **Instalaciones sin comunicación directa con las zonas de manipulación de alimentos:** considerado si cuanto están situados de tal manera que el personal no tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, producción o distribución.
32. **Instalación de material apropiado, buenas condiciones edilicias, correcta iluminación, ventilación, limpia y sin olor:** considerado si, cuando cuenta con un baño para el personal del servicio con los insumos correspondientes y en buenas condiciones higiénicas.
33. **Lavamanos con elementos de aseo completos (alcohol al 70%, agua, jabón líquido, toallas desechables) y avisos de lavados de manos:** Considerado si cuando se observe jabón líquido, toallas desechables u otro medio higiénico apropiado para el secado de manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

Componente 2: EQUIPAMIENTOS E INSUMOS

EQUIPOS Y UTENSILIOS

34. **Posee mesada lisa, impermeable, no porosa de fácil limpieza y desinfección:** considerado si cuando, la mesada es de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.
35. **Cuenta con estanterías y/o tarimas en cantidades necesarias:** se considera si cuando, se observa que los insumos, materias primas y productos terminados están sobre tarimas y separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.
36. **Licadora industrial y/o licadora no industrial y/o mixer:** se considera si cuando, se observa el equipamiento y el mismo se encuentra funcionando, en caso de que este descompuesto no se cumple con la misma y se agrega en observaciones.
37. **Cuenta con bacha de material liso, no poroso de fácil limpieza y desinfección para lavado de materiales:** se considera si cuando, las superficies son lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación.
38. **Cuenta con báscula (Aplica a servicios de alimentación \geq 401 raciones):** se considera si cuando se observe la existencia de la misma y esta se encuentra funcionando, en caso contrario se debe especificar en observaciones.
39. **Cuenta con balanza calibrada:** se considera si cuando se observe la existencia de la misma y esta se encuentra funcionando, en caso contrario se debe especificar en observaciones.
40. **Cuenta con cámaras frigoríficas, dotadas de estanterías, tarimas y control de temperatura (Aplica a servicios de alimentación \geq 401 raciones):** se considera si cuando se observe la existencia de la misma y esta se encuentra funcionando, en caso contrario se debe especificar en observaciones. En caso de no poseer control de temperatura llevara la mitad de puntos.
41. **Cuenta con equipos de conservación de fríos:** se considera si cuando se observe la existencia de la misma y esta se encuentra funcionando, en caso contrario se debe especificar en observaciones.
42. **Cuenta con suficiente unidades de cocción (quemadores, hornos, plancha, entre otros):** se considera si

cuando se observe la existencia de la misma y esta se encuentra funcionando, en caso contrario se debe especificar en observaciones.

43. **Cuenta con utensilios para la cocción en cantidad suficiente a la demanda de producción:** se considera si cuando el personal manifieste que considera suficiente y el técnico verifique lo manifestado.
44. **Los utensilios para la cocción son de material no absorbente, de fácil limpieza, no poroso, no oxidable:** se considera si cuando material utilizado no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores y es de material no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
45. **Cuenta con tablas de picar exclusivo para cada fin, de material de fácil limpieza y desinfección:** se considera si cuando se observa por lo menos 2 tablas diferentes y son material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.
46. **Cuenta con carros de material apropiado, exclusivo para la distribución de alimentos:** se considera si cuando, sea de un material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
47. **Cuenta con basureros de material no absorbente, de fácil limpieza, con bolsa y tapa:** se considera si cuando, los mismos son de material sanitariamente adecuado, de fácil limpieza y desinfección con tapa y bolsas.
48. **Cuenta con mobiliario necesario para la oficina (al menos un escritorio y un silla):** se considera si cuando se observe la exigencia de la misma.
49. **Cuenta con equipos y accesorios informáticos (al menos una computadora y la impresora correspondiente).** (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones): se considera si cuando se observe la existencia de la misma y se encuentren funcionando, en caso contrario deberá indicarse en observaciones.
50. **Cuenta con un sistema informático para la gestión del servicio de alimentación (pedido de dietas, control de stock, entre otros) (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones):** se considera si cuando se observe la existencia de las mismas, mediante verificación de planillas entre otras.

INSUMOS ALIMENTICIOS

51. **Insumos alimenticios aptos para su uso (limpios, en buenas condiciones):** se considera si cuando se observa que las mismas se encuentran en condiciones no presentan golpes, no están rotos ni averiados y cuenten con todos los registros correspondientes (RE, RSPA, SENACSA, entre otras).
52. **La cantidad provisionada por la institución suele ser suficiente:** se considera si cuando el personal encargado mediante pregunta abierta confirma lo mismo.
53. **La responsabilidad de la selección de materia prima e insumos está a cargo de un equipo técnico: nutricionista y/ tecnólogos de alimentos:** se considera si cuando se observe la existencia del personal idóneo dentro del área.
54. **Los insumos de alimentos cuentan con etiquetado y registros sanitarios correspondientes, así como con toda información pertinente:** se considera si cuando se verifique aleatoriamente al menos 3 unidades y los mismos se encuentren con todos los registros correspondientes.
55. **Los insumos alimenticios son almacenados según su naturaleza en lugar fresco, limpio, seco y lejos de agentes contaminantes:** se considera si cuando se observe in situ el cumplimiento de los mismos según lo indica la condición de conservación de los insumos. (verificar en especial las margarinas)
56. **Los insumos alimenticios se encuentran dentro de la fecha de caducidad:** se considera si cuando se verifica aleatoriamente al menos 3 unidades cumpliendo con la misma.
57. **El proceso de almacenamiento de insumos alimenticios cuenta con el sistema PEPS/FIFO:** se considera si cuando se observe el cumplimiento del mismo verificando que los de atrás sean más nuevos que los de adelante.



Componente 3: GARANTÍA DE INOCUIDAD Y CALIDAD

HIGIENE DEL PERSONAL

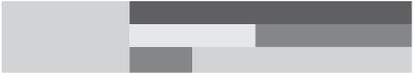
58. **Manipuladores libre de heridas, llagas, quemaduras e infecciones cutáneas:** se considera si cuando se observa que manipulador no posea ninguna herida, llaga o quemadura en contacto directo con los alimentos.
59. **Se observa hábitos higiénicos adecuados (no come, no fuma, no saliva, entre otros; sin joyas y/o artículos personales, con uñas cortas, limpias y sin pintar entre otros):** se considera si cuando se observa que el manipulador no come, no fuma, no saliva, posee uñas cortas, limpias, sin esmalte, cabello recogido, entre otros.
60. **Cuenta con certificado médico del personal al ingreso y cada 1 año:** se considera si cuando el responsable del servicio presenta copia de certificado médico del personal.
61. **Ropas o efectos personales fuera del área de producción:** se considera si cuando se observa que en el área producción no se encuentran artículos personales, el cual incluye radio y equipo de mate y terere.
62. **Correcta higiene personal:** Uniforme completo, en buen estado y limpio. Utilización exclusiva del mismo: se considera si cuando se observa uniforme completo cofia, delantal, zapato cerrado; ausencia de joyas, relojes, entre otros.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

63. **Los productos de limpieza y desinfección se encuentran autorizados por organismos competentes:** se considera si cuando se observa por el envase de los mismos los registros correspondientes.
64. **Productos y artículos de limpieza y desinfección se encuentran sectorizados:** se considera si cuando los mismos se encuentran separados de cualquier materia prima.
65. **Superficies limpias en contacto con los alimentos:** se considera si cuando se observe la superficie libre de cualquier contaminantes, ningún insumo alimenticio deberá estar en contacto directo con el piso.
66. **Áreas en general en correcto estado de limpieza y orden:** se considera si cuando se observe en estas condiciones el mismo.
67. **Equipamiento de refrigeración se encuentra ordenado, limpio:** se considera si cuando, al verificar el estado de los equipamientos de refrigeración estas se encuentren sin escarchas, ordenado y limpio.
68. **Sin señales de animales y plagas:** se considera si cuando no se observen restos de materia fecal de animales o insectos o roedores en el servicio.

CONTROLES Y GARANTIA DE CALIDAD

69. **Programa y procedimiento de limpieza y desinfección, con registros correspondientes:** se considera si cuando se observe dicho procedimiento por escrito con la planilla correspondiente, la misma debe estar completada y al día.
70. **Programa y procedimiento de control de plagas, con registros correspondientes:** se considera si cuando se observe dicho procedimiento por escrito con la planilla correspondiente, la misma debe estar completada y al día.
71. **Procedimiento de recepción y almacenamiento de insumos alimenticios e insumos, con registros correspondientes:** se considera si cuando se observe dicho procedimiento por escrito con la planilla correspondiente, la misma debe estar completada y al día.
72. **Programa y/o procedimiento de control microbiológico en las áreas de producción y/o manipuladores, con registros correspondientes (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones):** se considera si cuando se observe dicho procedimiento por escrito con la planilla correspondiente, la misma debe estar completada y al día.
73. **Programa y/o procedimiento de control microbiológico de las preparaciones realizadas, con registros correspondientes (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones):** se considera si cuando se observe

- 
-
- dicho procedimiento por escrito con la planilla correspondiente, la misma debe estar completada y al día.
74. **Programa y/o procedimiento de mantenimiento preventivo y calibración de equipo:** se considera si cuando se observe dicho procedimiento por escrito con la planilla correspondiente, la misma debe estar completada y al día.
 75. **Cuenta con menú cíclico, fijo o a saltos y/o lista de menús** se considera si cuando se observe dicho menú por escrito.
 76. **Cuenta con recetarios estandarizados:** se considera si cuando se observe la existencia de las mismas por escrito.
 77. **Cuenta con manual de dietas (Aplica obligatoriamente a servicios de salud):** se considera si cuando se observe la existencia de las mismas por escrito.
 78. **Existencia de controles y registros de la potabilidad del agua (según Norma Paraguaya vigente):** se considera si cuando se observe copia de los análisis correspondientes a dicha potabilidad.
 79. **Cuenta con control de temperatura de equipos de frío, procesos y vehículos de transporte refrigerados, con registros correspondientes:** se considera si cuando se observe el termómetro dentro de los equipos de frío y posea su planilla correspondiente, en caso de contar una sola agregar en observaciones y llevara la mitad de puntos.
 80. **Cuenta con un responsable del control de calidad desde la recepción hasta la distribución y servicio (Aplica a servicios de alimentación \geq 401 raciones):** se considera si cuando exista una responsable para dicha actividad y se verifique en planillas correspondientes.

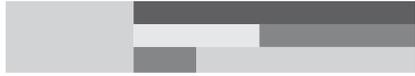
Componente 4: PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS

81. **Cuenta con planillas de trabajo, donde se registra nombre, destino, tipo de dieta, raciones diarias:** se considera si cuando se verifique las planillas correspondientes estando al día, en caso contrario lleva la mitad de puntos designados.
82. **La preparación y manipulación de alimentos se realizan con procedimientos higiénicos adecuados (lavado y desinfección de manos, uso de barreras como mascarillas, cofia, uso correcto de las áreas de trabajo):** se considera si cuando se observe la conducta indicada durante el monitoreo.
83. **La limpieza del área de manipulación es realizada periódicamente. (Aclarar en observaciones si poseen registro):** se considera si cuando por medio de pregunta abierta afirmen esta actividad.
84. **Las preparaciones son envasadas y etiquetadas adecuadamente (Aplica, exclusivamente, a servicios de alimentación \geq 401 raciones si cuentan con distribución de alimentos envasados):** se considera si cuando se observe la etiqueta u otro método de etiquetado para las preparaciones culinarias realizadas.

Componente 5: ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS

ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS

85. **Figura el área de servicio de alimentación en el organigrama funcional (Aplica a servicios de salud):** se considera si cuando se presente en el organigrama por escrito.
86. **El servicio de alimentación depende del área de nutrición. (Aplica a servicios de salud):** se considera si cuando la encargada del servicio menciona que depende del mismo.
87. **Cuenta con manual de funciones del personal:** se considera si cuando la misma se observa en forma escrita.
88. **La prescripción de la dieta se realiza por un profesional idóneo (licenciado en nutrición):** se considera si cuanto mediante pregunta abierta al encargado del servicio menciona que es realizado por personal idóneo.
89. **La planificación del menú se realiza por un profesional idóneo (de preferencia un licenciado en nutrición):** se considera si, mediante pregunta abierta al responsable del servicio y verificación de documento que lo abale.
90. **La organización, el funcionamiento, la administración y la supervisión del área de servicio de alimentación se realiza por un profesional idóneo (licenciado en nutrición y/o tecnólogo de alimento con espe-**



cialización, Diplomado y/o Capacitación en Servicio de Alimentación o Administración empresarial u hospitalaria): se considera si cuanto mediante pregunta abierta al encargado del servicio menciona que es realizado por personal idóneo.

91. El personal manipulador de alimentos es capacitado en BPM al menos 1 vez al año. (Verificar registros): se considera si cuanto se verifique la existencia de registros que lo abalen.

92. El personal encargado/supervisor se capacita al menos una vez al año. (Verificar registros): se considera si cuanto se verifique la existencia de registros que lo abalen.

Observación:

- En todos los ítems verificados si cumple con la medida, el ítem verificado lleva la mitad de puntos que le corresponde.

**ANEXO F. Planilla de verificación para diagnóstico
y control de servicios de alimentación**

LISTA DE CHEQUEO PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
FECHA: ___/___/___
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:
TIPO: ESTATAL: _____ PARAESTATAL: _____ PRIVADO: _____
TERCERIZADO: _____
Nombre y Apellido del responsable del servicio verificado:
Teléfono y correo electrónico del responsable:
Nombre y Apellido del responsable de la verificación:
Tipo de comidas entregadas: Desayuno <input type="checkbox"/> Media mañana <input type="checkbox"/> Almuerzo <input type="checkbox"/> Merienda <input type="checkbox"/> Cena <input type="checkbox"/> Otros (especificar) <input type="checkbox"/>
Horarios de tiempos de comidas aproximados: Desayuno: _____ Media mañana: _____ Almuerzo: _____ Merienda: _____ Cena: _____ Otros (especificar): _____
Usuarios: Pacientes/internados <input type="checkbox"/> Familiar <input type="checkbox"/> Personal médico y paramédico de guardia <input type="checkbox"/> Administrativos <input type="checkbox"/> Otros (especificar) <input type="checkbox"/>
Nº de comensales: Desayuno: _____ Media mañana: _____ Almuerzo: _____ Merienda: _____ Cena: _____
Nº empleados (Diferenciar por cargo o actividad que realizan): Recepción y almacenamiento: Turno mañana: _____ Turno tarde: _____ Fin de semana: _____
Producción : Turno mañana: _____ Turno tarde: _____ Fin de semana: _____
Distribución y Servicio : Turno mañana: _____ Turno tarde: _____ Fin de semana: _____
Formación académica de los manipuladores: Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Técnica <input type="checkbox"/> Postgrado <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
Salidas de emergencia:
Ausente <input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Especificar donde se encuentra:
Observaciones:



Componente 1: INFRAESTRUCTURA							
Nº	INSTALACIONES (ESTRUCTURA FÍSICA, ÁREAS)	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL
1	Vías de tránsito interno con superficie dura, desagüe adecuado.					1	
2	Emplazamiento en zona exenta de contaminantes.					2	
3	El edificio y las instalaciones son de construcción sólida y sanitariamente adecuadas.					2	
4	Se encuentra estratégicamente ubicado en un lugar accesible y estratégico para la interacción con los proveedores y usuarios.					0,5	
5	Flujo de material y operaciones separados (física y funcional) para evitar contaminación cruzada.					2	
6	La instalación y ubicación de equipos, permite el mantenimiento, limpieza, sanitización y vigilancia en relación con la posible presencia de plaga.					1	
7	Las áreas tienen espacio suficiente para cumplir las operaciones. (Verificar que realice cómodamente sus funciones).					0,5	
8	El acceso a las áreas es independiente y solo accede personal autorizado.					1	
9	Las áreas están correctamente señalizadas.					0,5	
10	Cuenta con área de recepción y almacenamiento de insumos alimenticios e insumos.					2	
11	Cuenta con oficina del encargado.					0,5	
12	Cuenta con área de vestuario del personal.					2	
13	Cuenta con área exclusiva de producción.					2	
14	Cuenta con área de distribución.					2	
15	Cuenta con área de servicio (comedor).					2	
16	Pisos de color claro, impermeables, antideslizantes, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección.					2	
17	Paredes en buen estado, limpias, material durable, color claro, lisos, de fácil limpieza y desinfección.					2	
18	Techos en buen estado, limpios, de material durable, fácil de lavar, resistente a la limpieza.					2	
19	Ventanas y otras aberturas limpias y bien conservadas.					1	
20	Aberturas exteriores con protección antiplagas, en buenas condiciones, de material adecuado y limpio.					1	
21	Lavatorio de manos en zonas de manipulación provisto de alcohol al 70%, jabón líquido, toallas desechables y avisos de lavados de manos.					2	
22	Iluminación suficiente, luz artificial protegida contra roturas.					2	
23	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, condensación o acumulación de polvo.					2	
	ABASTECIMIENTO DE AGUA	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL
24	Abastecimiento de agua proveniente de la red pública, de perforación y/u otros.					2	
25	El agua posee un sistema de tratamiento (<i>Filtro, cloro u otro tratamiento químico o registro de compra de agua tratada en caso de no contar con un sistema de tratamiento de agua</i>).					-	

26	Posee grifos con agua caliente y fría.						1	
27	Sistema adecuado de evacuación de efluentes, aguas residuales y en buen estado de funcionamiento.						2	
	ALMACENAMIENTO DE DESECHOS, PRODUCTOS DEVUELTOS	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL	
28	Cantidad suficiente de recipientes para desechos, de material no absorbente, de fácil limpieza.						1	
29	Área de almacenamiento de desecho ordenada y limpia. Frecuencia adecuada de eliminación de los mismos.						1	
30	Productos devueltos ubicados en sectores separados y señalizados.						1	
	VESTUARIOS Y SANITARIOS	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL	
31	Instalaciones sin comunicación directa con las zonas de manipulación de alimentos.						2	
32	Instalación de material apropiado, buenas condiciones edilicias, correcta iluminación, ventilación, limpia y sin olor.						2	
33	Lavamanos con elementos de aseo completos (alcohol al 70%, <i>agua, jabón líquido, toallas desechables</i>) y avisos de lavados de manos						2	
Componente 2. EQUIPAMIENTOS E INSUMOS								
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL	
34	Posee mesada lisa, impermeable, no porosa de fácil limpieza y desinfección.						2	
35	Cuenta con estanterías y/o tarimas en cantidades necesarias.						2	
36	Licuada industrial y/o licuadora no industrial y/o mixer.						2	
37	Cuenta con bacha de material liso, no poroso de fácil limpieza y desinfección para lavado de materiales.						2	
38	Cuenta con báscula (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).						1	
39	Cuenta con balanza calibrada.						1	
40	Cuenta con cámaras frigoríficas, dotadas de estanterías, tarimas y control de temperatura (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).						2	
41	Cuenta con equipos de conservación de fríos (ej.: cámara frigorífica, congelador, heladera).						2	
42	Cuenta con suficiente unidades de cocción (quemadores, hornos, plancha, entre otros).						2	
43	Cuenta con utensilios para la cocción en cantidad suficiente a la demanda de producción.						2	
44	Los utensilios para la cocción son de material no absorbente, de fácil limpieza, no poroso, no oxidable.						1	
45	Cuenta con tablas de picar exclusivo para cada fin, de material de fácil limpieza y desinfección.						2	
46	Cuenta con carros de material apropiado, limpios, exclusivo para la distribución de alimentos.						1	
47	Cuenta con basureros de material no absorbente, de fácil limpieza, con bolsa y tapa.						2	
48	Cuenta con mobiliario necesario para la oficina (al menos un escritorio y un silla).						0,5	

49	Cuenta con equipos y accesorios informáticos (al menos una computadora y la impresora correspondiente). (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).					0,5	
50	Cuenta con un sistema informático para la gestión del servicio de alimentación (pedido de dietas, control de stock, entre otros) (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).					0,5	
	INSUMOS ALIMENTICIOS	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL
51	Insumos alimenticios aptos para su uso (limpios, en buenas condiciones).					2	
52	La cantidad aprovisionada por la institución suele ser suficiente.					2	
53	La responsabilidad de la selección de insumos alimenticios está a cargo de un equipo técnico: nutricionista y/o tecnólogos de alimentos.					1	
54	Los insumos alimenticios cuentan con etiquetado y registros sanitarios correspondientes, así como con toda información pertinente. (Véase aleatoriamente al menos 3 unidades).					2	
55	Los insumos alimenticios son almacenados según su naturaleza en lugar fresco, limpio, seco y lejos de agentes contaminantes.					2	
56	Los insumos alimenticios envasados se encuentran dentro de la fecha de caducidad (Véase aleatoriamente al menos 3 unidades).					2	
57	El proceso de almacenamiento de insumos alimenticios cuenta con el sistema PEPS/FIFO (Verificar que los de atrás sean más nuevos que los de adelante).					1	
Componente 3. GARANTÍA DE INOCUIDAD Y CALIDAD							
	HIGIENE DEL PERSONAL	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL
58	Manipuladores libre de heridas, llagas, quemaduras e infecciones cutáneas.					2	
59	Se observa hábitos higiénicos adecuados (<i>no come, no fuma, no saliva, entre otros; sin joyas y/o artículos personales, con uñas cortas, limpias y sin pintar, cabello recogido, entre otros</i>).					2	
60	La cantidad aprovisionada por la institución suele ser suficiente.					2	
61	Ropas o efectos personales fuera del área de producción.					1	
62	Correcta higiene personal. Uniforme completo, en buen estado y limpio. Utilización exclusiva del mismo.					1	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL
63	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran autorizados por organismos competentes.					2	
64	Productos y artículos de limpieza y desinfección se encuentran sectorizados.					1	
65	Superficies limpias en contacto con los alimentos.					2	
66	Áreas en general en adecuado estado de limpieza y orden.					2	
67	Equipamiento de refrigeración se encuentra ordenado y limpio.					2	
68	Sin señales de animales y plagas.					2	
	CONTROLES Y GARANTÍA DE CALIDAD	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL
69	Programa y procedimiento de limpieza y desinfección, con registros correspondientes.					2	
70	Programa y procedimiento de control de plagas, con registros correspondientes.					2	
71	Procedimiento de recepción y almacenamiento de insumos alimenticios e insumos, con registros correspondientes.					2	

72	Programa y/o procedimiento de control microbiológico en las áreas de producción y/o manipuladores, con registros correspondientes (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).						1	
73	Programa y/o procedimiento de control microbiológico de las preparaciones realizadas, con registros correspondientes (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).						2	
74	Programa y/o procedimiento de mantenimiento preventivo y calibración de equipos.						1	
75	Cuenta con menú cíclico, fijo o a saltos y/o lista de menús.						2	
76	Cuenta con recetas estandarizados.						-	
77	Cuenta con manual de dietas (Aplica obligatoriamente a servicios de salud).						2	
78	Existencia de controles y registros de la potabilidad del agua (según Norma Paraguaya vigente).						2	
79	Cuenta con control de temperatura de equipos de frío, procesos y vehículos de transporte refrigerados, con registros correspondientes.						2	
80	Cuenta con un responsable del control de calidad desde la recepción hasta la distribución y servicio (Aplica a servicios de alimentación ≥ 401 raciones).						2	
Componente 4. PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS								
	PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL	
81	Cuenta con planillas de trabajo, donde se registra nombre, destino, tipo de dieta, raciones diarias.						1	
82	La preparación y manipulación de alimentos se realizan con procedimientos higiénicos adecuados (<i>ej. Lavado y desinfección de manos, uso de cofia, uso correcto de las áreas de trabajo</i>).						2	
83	La limpieza del área de manipulación es realizada periódicamente. (<i>Aclarar en observaciones si poseen registro</i>).						2	
84	Las preparaciones son envasadas y etiquetadas adecuadamente (Aplica, exclusivamente, a servicios de alimentación ≥ 401 raciones si cuentan con distribución de alimentos envasados).						0,5	
Componente 5. ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS								
	ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS	SI	NO	N/A	Observaciones	PA	PL	
85	Figura el área de servicio de alimentación en el organigrama funcional (Aplica a Servicios de Salud).						2	
86	El servicio de alimentación depende del área de nutrición. (Aplica a Servicios de Salud).						1	
87	Cuenta con manual de funciones del personal.						2	
88	La prescripción de la dieta se realiza por un profesional idóneo (Licenciado en Nutrición).						2	
89	La planificación del menú se realiza por un profesional idóneo (de preferencia un Licenciado en Nutrición).						2	
90	La organización, el funcionamiento, la administración y la supervisión del área de servicio de alimentación se realizan por un profesional idóneo (Licenciado en Nutrición, Tecnólogo de Alimentos con especialización, diplomado y/o capacitación en Servicio de Alimentación o Administración empresarial u hospitalaria).						2	
91	El personal manipulador de alimentos es capacitado en BPM al menos 1 vez al año. (<i>Verificar registros</i>).						2	
92	El personal encargado/supervisor se capacita, al menos una vez al año. (<i>Verificar registros</i>).						0,5	



ESTÁNDAR DE CALIDAD Y MEJORAMIENTO CONTINUO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
Ítem	Puntaje asignado	Puntaje evaluado	Porcentaje de cumplimiento de requisitos	Cumple (Si $\geq 70\%$)
Infraestructura				
Equipamientos e insumos				
Garantía de inocuidad y calidad				
Producción, distribución y servicio				
Organización y recursos humanos				
Total				
Criterios para la clasificación del estándar en calidad	Porcentaje de cumplimiento de requisitos obtenido		Calificación	
	90-100%		Muy bueno	
	70-89,9%		Bueno	
	50-69,9%		Regular	
	<50%		Sub-estándar	

^a A los criterios técnicos se le otorga un puntaje según el riesgo y/o impacto que presentan en el logro de los objetivos, teniendo en cuenta como INDISPENSABLES los de alto riesgo (2 puntos); NECESARIOS los de riesgo intermedio (1 punto) e IMPORTANTE los de bajo riesgo (0,5 puntos).

^b Las variables se determinan mediante verificación *in situ*. En el caso que no pueda ser verificado visualmente se especifica en "Observaciones" y se determina como "No cumple". Para considerar que cumple con el criterio técnico, es indispensable que cumpla cabalmente con el enunciado. Cuando el requisito no puede ser evaluado porque no aplica, se descuenta el puntaje correspondiente. El nuevo puntaje total.

^c Se considera que cumple cuando obtiene un puntaje mínimo del 70% del puntaje asignado al ítem, el cual es considerado como estándar mínimo que deben cumplir las instituciones.

^d Esta planilla puede ser modificada por la autoridad sanitaria competente según se considere pertinente.



ANEXO G. Ejemplo de planilla de aprobación e ingreso de insumos alimenticios

Logo de la institución	Planilla de APROBACIÓN E INGRESO DE INSUMOS ALIMENTICIOS	Código:
		Versión:
		Fecha de vigencia:
Producto (características)		
Fecha de recepción		
Lote		
Vencimiento		
Temperatura ideal del producto según naturaleza		
Temperatura de recepción		
Condiciones del Transporte (limpieza, temperatura, estado)		
Integridad del envase/contenedor		
Rotulado (RE, RSPA, SENACSA, SENAIVE, entre otros)		
Cantidad		
Integridad del Envase		
Proveedor (nombre general)		
*Acepto/Rechazo		
Responsable		

*Para aceptar el producto, es de rigor cumplir con las especificaciones técnicas del producto.

ANEXO H. Ejemplo de planilla para especificaciones técnicas de insumos alimenticios

Logo de la institución	Planilla de ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE: (escribir nombre)	Código:
		Versión:
		Fecha de vigencia:
Descripción del producto:		
Presentación envase:		
Características generales y organolépticas:		
Características fisicoquímicas:		
Especificaciones organolépticas		
Aspecto		
Olor		
Color		
Otros		
Especificaciones del envase:		
Rotulado general y nutricional:		
Registros Sanitarios (según corresponda: RE, RSPA, SENACSA, SENAIVE, entre otros)		
*No se aceptan constancia en trámites		
Transporte:		
Requisitos para recepción del producto:		
Referencia:		



ANEXO I. Ejemplo de planilla de orden de compra

Logo de la institución	Planilla Orden de compra				Código:		
					Versión:		
					Fecha de vigencia:		
Nombre del proveedor:							
ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	VALOR DE VENTA		
					EXENTA	5%	10%
Valor parcial:							
Total a pagar:							
Liquidación del IVA: (5%) (10%) Total IVA:							

ANEXO J. Ejemplo de planilla de producto no conforme
(Sirve para recepción o para área de almacenamiento)

Logo de la institución	Planilla PRODUCTO NO CONFORME				Código:		
					Versión:		
					Fecha de vigencia:		
Proveedor:							
Fecha:							
Cantidad	Unidad de medida	Lote	Producto	Causa	Disposición final	Responsable	Observación adicional (ej.: peso)



ANEXO K. Ejemplo de planilla de control de existencia de insumos alimenticios

Logo de la institución	PLANILLA DE CONTROL DE EXISTENCIA INSUMOS ALIMENTICIOS		Código:				
			Versión:				
			Fecha de vigencia:				
Referencia: Congelador de CARNICOS							
Identificación: Congelador 1				Stock de seguridad: unidades			
Fecha del inventario:							
Fecha Vencimiento	Producto	Entrada		Salida		Existencias	
		Cantidad	Presentación	Cantidad	Presentación	Cantidad	Presentación

ANEXO L. 5 Claves para la inocuidad de los alimentos

5 claves para la Inocuidad de los Alimentos de la OMS

Mantenga la limpieza

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante la preparación.
- Cuido su higiene personal.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de la entrada de insectos, mascotas y otros animales (guarde alimentos en recipientes cerrados).

¿Por qué?
En la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades. Los microorganismos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas. Todo elemento de cocina no lavado adecuadamente puede contaminar los alimentos.

Separe alimentos crudos de los cocinados

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use equipos y utensilios como cuchillos, tablas de cortar diferentes para manipular carne, pollo y pescado de otros alimentos crudos como verduras y frutas.
- Mantenga los alimentos en recipientes separados para evitar contacto entre crudos y cocinados.

¿Por qué?
Los microorganismos pueden contaminar otros alimentos, comidas cocinadas o listas para comer durante su preparación o conservación.

Cocine completamente

- Cocine correctamente los alimentos especialmente carne, pollo, huevo y pescado.
- Caliente los alimentos como caldos y guisos para asegurarse que alcancen 70 °C. Para carnes rojas y pollo cuide que no queden partes rojas en su interior.
- Se recomienda el uso de termómetros.
- Recaliente completamente la comida cocinada, hasta alcanzar 70 °C.

¿Por qué?
La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Cocinar el alimento hasta que todas las partes alcancen 70 °C garantiza la inocuidad para el consumo. Se requiere especial control de la cocción de trozos grandes de carne, pollo entero y carne molida. La comida preparada, no consumida y guardada debe ser recalentada completamente antes de su consumo para matar los microorganismos.

Mantener los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los preparados y manténgalos por debajo de 5 °C.
- Mantenga la comida bien caliente, por encima de 65°C.
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

¿Por qué?
Si el alimento es conservado a temperatura ambiente los microorganismos se multiplican más rápidamente. En cambio por debajo de los 5 °C o por encima de 65 °C la multiplicación de microorganismos se hace más lenta o se detiene.

Use agua y alimentos seguros

- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla para su consumo y antes de la preparación de alimentos.
- Seleccione los alimentos sanos y frescos.
- Elija alimentos ya procesados como leche pasteurizada en lugar de leche cruda.
- Lave correctamente las frutas y verduras, especialmente si se comen crudas.
- No utilice ni consuma alimentos después de su fecha de vencimiento.

¿Por qué?
En los alimentos y el agua (incluyendo el hielo) se pueden encontrar microorganismos y sustancias químicas peligrosas, por este motivo debemos tener cuidado en la selección de los mismos. El consumo y utilización del agua potable o tratada ayuda a prevenir enfermedades.

Conocimiento = Prevención

ANEXO M. Ejemplo de planilla de producción-preparación de menú

Logo del establecimiento	Planilla de PRODUCCIÓN - PREPARACIÓN DE MENÚ			Código:
				Versión:
				Fecha de vigencia:
Producto elaborado:				Origen Cocina metabólica
				N° de orden de producción
Fecha				Hora
Nombre del menú (describir por componente)	Lote	Cantidad pesada (g, kg)	Responsable de la pesada	Observaciones

Anexo N. Ejemplo de planilla de distribución de preparaciones terminadas

Logo de la institución	Planilla						Código:
	DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS TERMINADAS						Versión:
							Fecha de vigencia:
Fecha de elaboración	Cantidad	Producto	Lote	Hora	Temperatura	Destinatario	Responsable

ANEXO O. Ejemplo de aspectos básicos para la verificación de limpieza y desinfección

Logo de la institución	PLANILLA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
	Equipo	Detergente Desinfectante	Dosis	Forma de aplicación	Tiempo de exposición	Responsable	Observaciones

ANEXO P. Ejemplo de planilla de verificación, procedimientos de limpieza y desinfección

Logo de la institución	PLANILLA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			Código:
				Versión:
				Fecha de vigencia:
Fecha:	Hora:			
ÁREA (detallar el lugar, ej. depósito)	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	RESPONSABLE	
Piso				
Pared				
Techo				
Puerta				
Ventana				
Listar todos los equipamientos: (ej. Cámara de cárnicos)				
Estante/ Tarima				
Mesada				
Carro				
Basurero				
Observaciones:				



ANEXO Q. Ejemplo de planilla de control de plagas

Logo del establecimiento		PLANILLA DE CONTROL DE PLAGAS		Código:
				Versión:
				Fecha de vigencia:
Fecha	Plaga	Método de control	Área de aplicación	Responsable
Observaciones:				

ANEXO R. Lavado correcto de manos

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

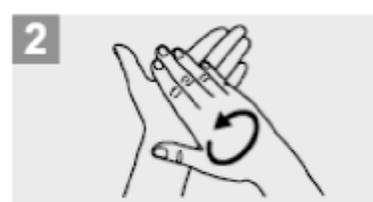
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



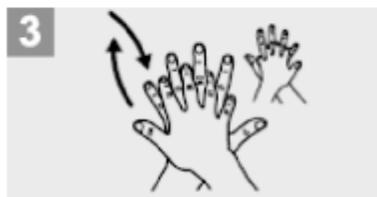
0 Mójese las manos con agua;



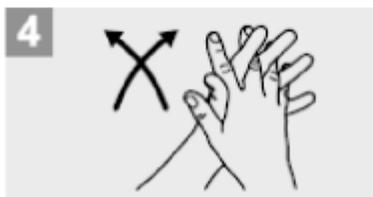
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



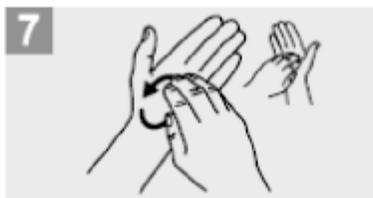
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



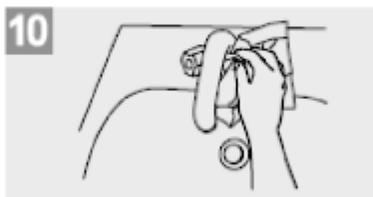
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



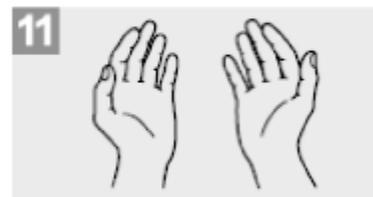
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a las Escuelas Universitarias de Ginebra (EUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

ANEXO S. Normas higiénicas del manipulador de alimentos

Normas higiénicas del manipulador de alimentos



1 Ser aseado en todo momento. Tener siempre el cuerpo y las manos limpias.



2 Tener el cabello limpio, corto o recogido y debe estar cubierto.



3 Uñas cortas, limpias y sin esmalte.



4 Utilizar delantal o guardapolvo siempre limpio, preferentemente de color claro.



5 No usar pulseras, relojes, anillos, aros u otros accesorios.



6 No toser ni estornudar sobre los alimentos.



7 Cuando la persona responsable de la preparación de las comidas tiene alguna herida o infección no debe estar en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando debe mezclar, amasar o picar. En estos casos es necesario protegerse usando guantes y ayudarse con utensilios de cocina, eliminando la preparación si la herida se produce durante la manipulación del alimento.



8 Mantener los artículos personales fuera del área de manipulación.



GOBIERNO DEL PARAGUAY

PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

PARAGUÁI TESÁI HA TEKÓ PORÁVE MOTENONDEHA



INAN Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

ANEXO T. Normas higiénicas para visitantes o pasantes autorizados

Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulan alimentos, las mismas deberán contar con alguna de identificación (pasante o visitante) o tener autorización para el acceso; deberán tomar estas precauciones antes de ingresar al establecimiento a fin de impedir que los visitantes contaminen alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de estos.



ANEXO U. Recomendaciones para Servicios de Alimentación



GOBIERNO DEL
PARAGUAY

PARAGUÁI
REKUÁI

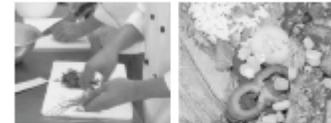
MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA Y
BIENESTAR SOCIAL

YKOOOY
TESÁIHA TEKO
PORÁVE
40° ERO KÓVA



INAN
INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Recomendaciones para Servicios de Alimentación



1 Contar con procedimientos

de trabajo detallados y documentados, para recepción, almacenamiento, producción y otras áreas que forman parte del servicio de alimentación.



2 Realizar validaciones de procedimientos

al inicio y cada vez que existan modificaciones de los indicadores o variables.



3 Gestionar la provisión de insumos

para los servicios de alimentación, elaborando el presupuesto y el listado de pedidos, considerando el número previsto de insumos que se requieran según estadísticas del servicio de alimentación.



4 Realizar controles periódicos y sistemáticos

de la recepción, almacenamiento y la producción de alimentos.



5 Utilizar de preferencia recipientes descartables adecuados

a los diferentes tipos de alimentos, tapados y con identificación.



6 Cuidar las condiciones

asépticas tanto en la manipulación como en la recepción de alimentos.



7 Mantener a temperatura segura

el alimento según su naturaleza.



8 Realizar controles de calidad

(color, olor, sabor) de la producción del día con procedimientos estandarizados y de forma periódica establecida por el servicio de alimentación.



ANEXO V. Gestión adecuada para recepción de alimentos en servicios de alimentación



GOBIERNO DEL PARAGUAY

PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

TESÁIHA TEKO PORÁVE
40° 10' 00" S 54° 10' 00" W



INAN
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición

Gestión adecuada para recepción de alimentos en servicios de alimentación

1 Asignar a un responsable para la recepción.



5 Disponer de las especificaciones técnicas o fichas técnicas de los alimentos a ser recibidos, en un lugar de rápido y fácil acceso para su revisión.



2 Verificar y/o controlar la temperatura adecuada de recepción según la naturaleza de cada alimento.

Alimentos	Temperatura (°C)
Carnes y productos cárnicos	0-4
Hortalizas y frutas	10-14
Pescados	0-3
Productos lácteos	0-8
Comida refrigerada (<24 hs)	0-8
Comida refrigerada (>24 hs)	0-4
Congelados	-18



6 Verificar la cantidad, el peso, entre otros; según orden de compra, y la calidad del alimento según la naturaleza del mismo.



3 Contar con un procedimiento escrito para la recepción de alimentos según la naturaleza de los mismos.



7 Contar con balanza para alimentos calibrada y pesar cada alimento por separado según la naturaleza de los mismos, antes de firmar la recepción.



4 Conocer el contenido de las especificaciones técnicas o fichas técnicas de los alimentos que son adquiridos por el Servicio de Alimentación.



8 Almacenar los alimentos de forma inmediata luego de verificar las condiciones de calidad y cantidad; disponiendo los mismos según un sistema de control de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS-FIFO) u otro medio establecido para el área de almacenamiento de alimentos. Disponer de almacenamiento refrigerado para aquellos alimentos que lo requieran según su naturaleza.



— |

| —

— |

| —

Retiro contratapa



**Instituto Nacional de Alimentación
y Nutrición - INAN**

Itapúa esq. Stma. Trinidad

Asunción-Paraguay

Teléfono: (021) 294-073/4

**Correo electrónico:
direccion@inan.gov.py**

**Sitio Web:
www.inan.gov.py**

