



# Resolución Directoral

Lima, ..... 07 de ..... Octubre del ..... 2019

**VISTO:** El expediente N° 19-056712-001, que contiene el Informe N° 1730-2019/DCOVI/DIGESA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;

**CONSIDERANDO:**

Que, el Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, en concordancia con lo prescrito en el Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por el Decreto Supremo N° 011-2017-SA y el Decreto Supremo N° 032-2018-SA, establecen que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA es el órgano técnico normativo, cuyas funciones son: *“proponer normas, lineamientos, metodologías, protocolos y procedimientos en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria; y para otorgar autorizaciones, permisos, registros, certificaciones, notificaciones sanitarias obligatorias y opiniones técnicas en el marco de sus competencias, así como realizar el seguimiento y monitoreo de su implementación”*;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, a través de su artículo 5 establece las obligaciones de los proveedores, señalándolos como responsables directos por la inocuidad de los alimentos, por lo que a través del numeral 3 prescribe como una obligación de los mismos el de asegurar el manejo de los alimentos y que las condiciones sanitarias de los locales en los que se expenden alimentos se realicen de conformidad con los Principales Generales de Higiene del Codex Alimentarius - PGH;

Que, asimismo, el artículo 14 de la referida norma establece que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano;

Que, el artículo 20 de la referida norma establece que el control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;

Que, el subnumeral 1.1 del numeral 1 del artículo 83 de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que son funciones específicas exclusivas de las municipalidades



provinciales regular las normas respecto del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas de la materia; y, el subnumeral 3.1 del numeral 3 del referido artículo contempla como función específica exclusiva de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital en concordancia con las normas provinciales;

Que, en ese sentido, mediante Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, de fecha 7 de setiembre de 2018, se aprobó la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, disponiendo su publicación en el portal de internet del Ministerio de Salud;

Que, de acuerdo a lo establecido en el subnumeral 6.9.1 del artículo 6 de la citada Norma Sanitaria, la Digesa ha elaborado y validado la Ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines, como referencia para la vigilancia sanitaria por parte de los gobiernos locales; y

En ese sentido, estando a las conclusiones y recomendaciones propuestas en el expediente de visto, resulta necesario proceder a la aprobación de la "Ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines";

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.- Aprobar** el modelo de "Ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines".

**ARTÍCULO SEGUNDO.- Disponer** la publicación de la "Ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines", en el portal Institucional de la Digesa.

Regístrese y comuníquese,



C. CRUZ



K. ECHEVARRIA



R. MUNOZ

MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL  
E INOCUIDAD ALIMENTARIA  
DIGESA  
.....  
Mp. Mirtha Rosario Trujillo Almandó  
DIRECTORA GENERAL

# FICHA<sup>1</sup> DE INSPECCION PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de ..... siendo las ..... horas, del día ..... mes de ..... del año .....

El personal INSPECTOR de la Municipalidad de ..... se apersona a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

## DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL ..... RUC N° .....

REPRESENTANTE LEGAL ..... Dirección: Calle/ Av./Jirón/ Carretera/Psje: ..... Distrito: .....

Provincia: ..... Departamento: .....

Licencia Municipal vigente N° .....

Responsable/ Encargado: ..... CARGO: .....

Teléfono: ..... correo electrónico .....

N° de días actividad del restaurante: ..... días/mes Horario: .....

Manipuladores: N° hombres ..... N° mujeres .....

C. CRUZ

## I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFÍN

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1	El ambiente donde se elaboran los alimentos, es de uso exclusivo para la preparación de alimentos. (5.2.1).	R3			
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene. (5.2.1).	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos. (5.2.1).	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos. (5.2.1).	R1			
1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutarlas de manera higiénica. (5.2.2) (6.2.1)	R1			
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros). (5.2.2).	R2			
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo. (5.2.3).	R3			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento. (5.2.3).	R3			

<sup>1</sup> Esta ficha puede ser utilizada como Acta de inspección para la vigilancia sanitaria y es referencial para las municipalidades pudiendo ser adaptada para su aplicación de acuerdo a su realidad.

1.9	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso. (5.2.4).	R3			
1.10	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y rebose, según corresponda. (5.2.4).	R3			
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras. (5.2.4).	R1			
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo. (5.2.5).	R1			
1.13	Dispone de Servicios Higiénicos (SSHH) operativos y ordenados, en ambientes por separado para personal Manipulador y para comensales. (5.2.5).	R2			
1.14	Los SSHH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado. (5.2.5).	R2			
1.15	En los SSHH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos. (5.2.5).	R2			
	En los SSHH se cuentan con mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros. (6.2.3)	R1			
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe. (5.2.6), (6.2.2)	R2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. (5.2.5).	R1			
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero de manos de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. (5.2.6).	R2			
	Cada ambiente de preparación de alimentos cuenta con mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos. (5.2.5).	R1			
1.19	Si usa hielo o agua para descongelamiento, esta es con agua segura (6.2.1 - 6.2.2)	R3			



C. CRUZ



B. MUÑOZ

II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. (6.3.1).	R3			
2.2	El personal mantiene rigurosa higiene personal, (cabello limpio, corto o recogido, manos limpias, uñas cortas, sin esmalte, no llevar artículos de uso personal como: aretes, sortijas, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros).	R3			
	En la inspección se evidencia que el personal NO fuma, come, masca chicle, no escupe durante las operaciones con alimentos.	R2			

2.3	La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) es de color blanco y/o claro y de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal,	R1			
	La vestimenta descrita está limpia y en buen estado de conservación.	R2			
2.4	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo. (6.3.4).	R2			

### III. PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION – BPM (PROCESO DE ELABORACION, SERVIDO)

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos mantienen un flujo ordenado, incluyendo a los manipuladores evitando la contaminación cruzada, desde la adquisición de materias primas hasta el servido.	R3			
3.2	Cuenta con ambiente o ambientes de almacenamiento, separado de las áreas de preparación. (6.2.1).	R2			
3.3	De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información:				
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS)	R2			
	Información del rotulado y fecha vencimiento	R2			
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)	R2			
	Control de temperatura refrigerado (4 a 1°C) (de corresponder) y/o Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3			
3.4	El ingreso de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado, (6.2.1).	R2			
3.5	Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad. (6.2.1).	R1			
3.6	El procesamiento previo de alimentos crudos (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			
	Las hortalizas y frutas son sometidas a un proceso de lavado y desinfección. (6.2.1)	R3			
3.7	El procesamiento intermedio – Cocción/ Blanqueado/ Fritura/ Horneado/otros – mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R3			
3.8	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			



3.9	La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO EN MESA o DESPACHO a domicilio cuenta con registros de control de temperaturas de conservación: servido en frío y/o en caliente y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás. (6.2.2).	R1			
3.10	El SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, debe considerar el uso de vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene (6.2.2).	R1			
3.11	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro. (6.2.2) <sup>2</sup>	R1			
3.12	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen en buen estado de conservación e higiene. (6.2.2).	R2			
3.13	El uso de material y envases descartables <sup>3</sup> para consumo directo es de primer uso y de material reciclable, además se verifica que se desecha inmediatamente. (6.2.2).	R1			
3.14	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal. (6.2.2).	R1			
3.15	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles. (6.2.3).	R2			
3.16	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal. (6.2.3).	R1			



C. CRUZ

IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PHS



	CRITERIO	Rie sgo	SI	N O	OBSERVACION ES
4.1	Cuenta con Programa de Higiene y Saneamiento -PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección (6.4 y 6.6).	R2			
4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. (6.4.1).	R1			
4.3	Mantiene sus ambientes libres de materiales, equipos u otros objetos en desuso o inservibles que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores (5.2.2)	R2			
4.4	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento e intermedio, se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso. (5.2.4 - 6.2.1 y 6.4.2).	R3			
4.5	El flujo de retiro de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (5.2.4 y 6.2.1 c).	R3			

<sup>2</sup> En concordancia con lo dispuesto en la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables, y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 006-2019-MINAM.

<sup>3</sup> Ver nota 2.

4.6	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1).	R2			
4.7	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1).	R3			
4.8	El PHS contempla medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. (6.4.2).	R3			
4.9	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento. (6.4.2 - 5.2.1).	R3			
4.10	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS. (6.4.2).	R2			
4.11	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados. (6.4.2).	R2			
4.12	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos. (6.4.2 y 6.4).	R3			
4.13	El sistema de distribución y almacenamiento de agua se encuentra conservado (mantenido), limpio y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua (5.2.3).	R3			



**V. OTROS HALLAZGOS**


**VI. MUESTRAS (si esta acción se realiza especificar, debe ir acompañado de la ficha de toma de muestra)**

Toma de muestras de alimentos preparados
Toma de muestras de materias primas e insumos
Toma de muestras de superficies inertes o vivas

**VII. OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de \_\_\_\_\_ días útiles para subsanar las recomendaciones formuladas en la presente diligencia<sup>4</sup>:

.....

.....

.....

.....



3. MUNOZ

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Ficha en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante de la empresa



Mi Trujillo

Por la AUTORIDAD SANITARIA  
(Nombre completo del Inspector)

Por la Empresa (Nombre Completo /cargo)



C. CRUZ

DNI .....

FIRMA

Firma

N° Colegiatura.....

D.N.I. ....

**LEYENDA: R=Riesgo**

R1=Bajo riesgo                      R2=Mediano riesgo                      R3=Alto riesgo

Para la calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que el alimento se contamine.

<sup>4</sup> Puede indicar solo los numerales y si fuera necesario, especificar