



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

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 428 -GRL-GRS-L/30.50

Punchana, 02 de Diciembre del 2024

Visto, el MEMORANDUM No.2155-2024-GRL-GRS-L/30.50, emitido por el Director General, conteniendo el El Oficio N°230-2024-GRL-GRS-L/30.50.05 e Informe Técnico No.011-2024-GRL-GRS-L/30.50.05, emitido por la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Pública, solicitando emitir la Resolución Directoral para la aprobación de la **"DIRECTIVA ADMINISTRATIVA No.001-2024-GRL-GRS-L/30.50 QUE ESTABLECE LA PROHIBICIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS ÁREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS"**.

CONSIDERANDO:

Que, Los numerales I y II del Título preliminar de la Ley N°26842 "Ley General de Salud" que señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, en concordancia a lo establecido en la Ley General de Salud, se dispone en el artículo 18° "Toda persona es responsable frente a terceros por el incumplimiento de las prácticas sanitarias y de higiene destinadas a prevenir la aparición y propagación de enfermedades transmisibles, así como por los actos o hechos que originen contaminación del ambiente", y por artículo 94° "El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación;

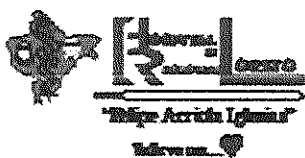
Que, el artículo 102° de la Ley General de Salud mencionada en el párrafo anterior dispone: "Las condiciones higiénicas y sanitarias de todo centro de trabajo deben ser uniformes y acordes con la naturaleza de la actividad que se realiza sin distinción de rango o categoría, edad o sexo";

Que, el artículo 4° de la Ley N°27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado, establece que el proceso de modernización de la gestión del Estado tiene por finalidad fundamental la obtención de mayores niveles de eficiencia del aparato estatal, de manera que se logre una mejor atención a la ciudadanía, priorizando y optimizando el uso de recursos públicos;

Que, mediante Resolución Ministerial N°849-2012-MINSA, se aprobó la Norma Técnica N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud, el cual tiene como objetivo establecer los principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud estén o no operando dentro de estos;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N°1062 establece en su artículo 15° que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), es la Autoridad de Salud de nivel nacional con competencia técnico normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;

Que, el numeral 1.2.1 del artículo 1° del Decreto Supremo N°004-2019-JUS, Texto Único Ordenando de la Ley 27444 "Ley del Procedimiento Administrativo General", dispone que "Los actos de administración interna de las entidades son aquellos destinados a organizar o hacer funcionar sus propias actividades o servicios. Estos actos son regulados por cada entidad, con sujeción a las disposiciones del Título Preliminar de esta Ley y de aquellas normas que expresamente lo establezcan";



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

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 428 -GRL-GRS-L/30.50

Punchana, 02 de ... P.I.C. del 2024

Que, el artículo 23° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias", aprobado con Resolución Ejecutiva Regional N°728-2015-GRL-P, ratificado con ordenanza Regional N°008-2016-GRL-CR, define a la Oficina de Epidemiología y Salud Pública, como la Unidad Orgánica encargada de conducir el sistema de vigilancia epidemiológica, el proceso de la vigilancia de salud ambiental, salud ocupacional y Estrategias Sanitarias,; para la cual tiene asignada varias funciones entre ellas a) dirigir, coordinar, supervisar y evaluar los procesos de vigilancia epidemiológica en el Hospital;

Que, en consecuencia por convenir a los intereses institucionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la Institución y conforme a lo propuesto por la Oficina de Epidemiología y Salud Pública, resulta ineludible la aprobación de la "DIRECTIVA ADMINISTRATIVA No.001-2024-GRL-GRS-L/30.50 QUE ESTABLECE LA PROHIBICIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS ÁREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS"; ya que cuenta con opinión legal favorable, sustentado mediante INFORME No.142-2024-GRL-GRSL-30.50.04-OAJ/GABA;

Con el visado de la Sub Dirección General, Oficina de Epidemiología y Salud Pública, Responsable Unidad Funcional del Riesgo de Desastres, Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, Oficina de Gestión de la Calidad, Oficina Ejecutiva de Administración y Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias" y en uso de las atribuciones conferidas en la Resolución Gerencial N°1256-2024-GRL-GERESA-L/30.01, de fecha 03 de septiembre del 2024, que designa al Director General del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias";

SE RESUELVE:

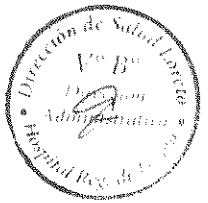
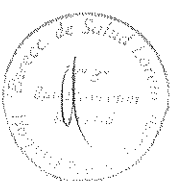
Artículo 1°.- Aprobar, la "DIRECTIVA ADMINISTRATIVA No.001-2024-GRL-GRS-L/30.50 QUE ESTABLECE LA PROHIBICIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS ÁREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS", con un total de cinco (05) folios que desarrolla ocho (08) ítems.

Artículo 2°.- Encargar, al Comité de IAAS y al Equipo de Comando, el monitoreo, supervisión y cumplimiento de la Directiva aprobada en el Artículo 1° y a la Oficina de Epidemiología y Salud Pública realizar el seguimiento y distribución de la misma, para la implementación y aplicación en la Institución, debiendo informar a la Dirección General sobre el desarrollo de la referida Directiva.

Artículo 3°.- Encargar, a la Oficina de Estadística e Informática, proceda a publicar la presente Resolución en el portal institucional del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias".

Regístrese y Comuníquese y cúmplase.

JRMLL/RCHH/COMR/MGV/GABA/HAC/SPMR/DEIC/edwards.



Gerencia Regional de Salud Loreto
Hospital Regional de Loreto
"Felipe Arriola Iglesias"
Dr. Jehosías Rafael Lopez Lopez
C.M.P.: 50514
DIRECTOR GENERAL

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LA PROHIBICION DE LA COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS AREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

I. ANTECEDENTES:

Las áreas asistenciales en una institución de salud destinadas a la hospitalización de personas, a intervenciones invasivas y/o quirúrgicas de toda índole, requieren de los máximos niveles de limpieza y bioseguridad, que permitan disminuir la presencia de diversos microorganismos que puedan prosperar a partir de fuentes de contaminación como: residuos alimenticios, excreciones y secreciones, pudiendo aumentar el peligro de un brote epidémico, afectando inicialmente a las personas más vulnerables en la institución, como son nuestros pacientes.

Solo refiriéndonos a residuos alimenticios, diariamente los usuarios internos (personal institucional) y externos (población en general) traen diversos tipos de alimentos (preparación simple o con ingredientes varios) a los diferentes servicios hospitalarios, generalmente los consumen y dejan residuos de los mismos o los recipientes donde venían; a pesar de que, la normatividad intrahospitalaria prohíbe la introducción de alimentos, no se puede terminar con dicha práctica; en todo caso, el consumo de los mismos deberían hacerlos en el comedor o en el lugar destinado exclusivamente para estas acciones.

Todo el personal de salud ha minimizado que, la introducción de alimentos puede generarnos diversas áreas de oportunidad desagradables, desde las ya comentadas Infecciones Asociadas a la Atención de la Salud (IAAS), la potencial infestación por moscas, cucarachas, hormigas y roedores, sin olvidar el deterioro de la imagen del personal ante la mirada de pacientes y familiares, los cuales van a estar inconformes al ver cómo se consumen alimentos que a ellos no se les tienen permitido introducir. Es más, en oportunidades al hacer la rutina diaria de monitoreo del recojo de residuos en el Hospital, se viene encontrando "pequeñas ventas" de alimentos que se exhiben en los módulos de atención del estar de los servicios.

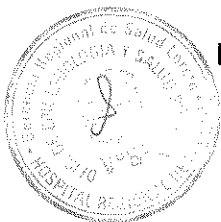
Por todo lo mencionado líneas arriba el Grupo de Comando en Gestión del Riesgo de Desastres del HRL, integrado por la Unidad de Salud Ambiental, Unidad de Epidemiología, Oficina de Atención de la Calidad, Servicio de emergencia, Unidad de Seguridad en el trabajo, entre otros, realizó un trabajo en conjunto para exponer la problemática que se viene presentando en nuestra institución con la finalidad de tener un control permanente y oportuno para evitar infecciones asociadas a la atención de la salud en los diferentes servicios de hospitalización del HRL.

II. FINALIDAD:

Regular acciones, para proteger la salud de los trabajadores y usuarios externos, frente a la comercialización y consumo de alimentos en las áreas asistenciales y administrativas del Hospital Regional de Loreto "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

III. OBJETIVO:

Establecer una normativa que regule la comercialización y consumo de alimentos para los trabajadores y usuarios externos en las áreas asistenciales y administrativas del Hospital Regional de Loreto.



DIRECTIVA N°001-2024-GRL-GRS-L/30.50

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LA PROHIBICION DE LA COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS AREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

IV. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente directiva es de aplicación obligatoria para los trabajadores y usuarios externos (internos, practicantes, familiares, pacientes, proveedores y/o ambulantes), en las áreas asistenciales y administrativas del Hospital Regional de Loreto "Felipe Arriola Iglesias".

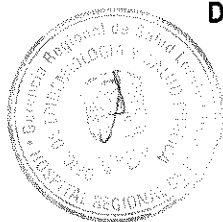
V. BASE LEGAL

- 5.1. Ley N°26842. Ley General de Salud
- 5.2. Ley N°27657. Ley del Ministerio de Salud
- 5.3. Ley N°27867. Ley Orgánica de Gobiernos Regionales Ley N2 27314 - Ley General de Residuos Sólidos.
- 5.4. Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 5.5. Resolución Ministerial N°449-2001-SA/DM, que aprueban la Norma Sanitaria para Trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y tanques sépticos.
- 5.6. Decreto Supremo N°057-2004-PCM, que aprueba el Reglamento de la Ley General de Residuos Sólidos.
- 5.7. Decreto Supremo N°023-2005-SA, y sus modificatorias, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud
- 5.8. Resolución Ministerial N°566-2005/MINSA, que aprueba las Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud.
- 5.9. Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- 5.10. Decreto Supremo N°036-2007-PCM, que aprueba el Plan Anual de Transferencia de Competencias a los Gobiernos Regionales y Locales del Año 2007
- 5.11. Decreto Supremo N°034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.12. Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 5.13. Resolución Ministerial N°373-2010/MINSA, que aprueba el Plan Nacional de Gestión y Manejo de los Residuos Sólidos en establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo a nivel nacional 2010-2012.
- 5.14. Memorandum Circular N°017-2011-GRC/OA-HSJ de fecha 26 de abril de 2011.

VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS:

De los trabajadores:

- 6.1. Queda restringido el **ingreso y comercialización** de alimentos externos o delivery, para el personal asistencial y no asistencial, en las áreas hospitalarias, unidades críticas y administrativas.

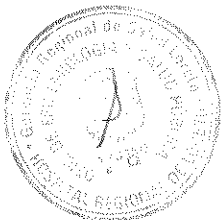


DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LA PROHIBICION DE LA COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS AREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

- 6.2. Está prohibida la preparación y/o consumo de raciones alimentarias en los ambientes asistenciales de hospitalización, de áreas críticas, de emergencia, quirúrgicos, consultorios externos y otros destinados a la atención del paciente, así como laboratorios, almacén de insumo médicos y materiales, tanto por parte del personal de salud asistencial como del administrativo del HRL.
- 6.3. Para el personal asistencial o cualquier otro trabajador que labora en los diferentes turnos, que por derecho le corresponde ración alimenticia en el horario establecido proporcionado por el Hospital, deberá hacer uso del comedor institucional para servirse los alimentos, quedando prohibido trasladar alimentos del comedor a los diferentes servicios.
- 6.4. La Dirección y/o funcionarios, deberán destinar e implementar un ambiente adecuado (cafetín), para la comercialización y consumo de alimentos y bebidas; de acuerdo a los requisitos establecidos en el Artículo 79° del Decreto Supremo N°007-98-SA:
 - a) Estar ubicado en lugar alejado de cualquier foco de contaminación.
 - b) Mantenerse en buen estado de limpieza.
 - c) Tener buena iluminación y ventilación.
 - d) Estar abastecido de agua potable y con sistema de desagüe.
 - e) Tener techos, paredes y pisos en buen estado de higiene y conservación.
 - f) Disponer de servicios higiénicos.
- 6.5. Los trabajadores encargados de manipular alimentos, deben recibir capacitación en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manipulación. Dicha capacitación debe ser continua y de carácter permanente. La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas, de acuerdo a los requisitos establecidos en el Artículo 85° del Decreto Supremo N°007-98-SA
- 6.6. Los residuos generados en el ambiente (cafetín) por concesión, tendrán que ser dispuestos de acuerdo a Ley.
- 6.5. Las salas de confort o área de estar de personal, son ambientes donde el personal podrá ingerir alimentos con bajo riesgo epidemiológico y con un adecuado control de residuos hospitalarios.
- 6.6. Los ambientes asignados para el consumo de alimentos serán acreditados por el Grupo de comando GRD.
- 6.7. El consumo de raciones debe realizarse en el comedor, cafetería y Sala de confort acreditadas para la alimentación del personal.

De los Usuarios Externos:

- 6.5. Queda restringido el **ingreso y comercialización** de alimentos o delivery, para usuarios externos (internos, practicantes, familiares, visitantes, proveedores y/o ambulantes), en las áreas hospitalarias, unidades críticas y administrativas.
- 6.6. Queda restringido el ingreso de alimentos (bebidas, gaseosas, refrigerios, comida preparada, entre otros) durante las horas de visita a pacientes hospitalizados; debido a que los pacientes



DIRECTIVA N°001-2024-GRL-GRS-L/30.50

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LA PROHIBICION DE LA COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS AREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

disponen de dietas alimenticias de acuerdo al diagnóstico médico. A excepción de pacientes que se hospitalicen después de la entrega del parte de dieta.

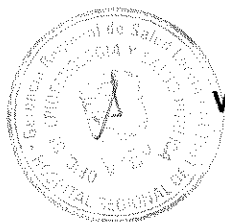
- 6.7. El HRL, debe destinar un ambiente adecuado, para la comercialización y consumo de alimentos y bebidas; de acuerdo a los requisitos establecidos en el Artículo 79° del Decreto Supremo N°007-98-SA
- Estar ubicado en lugar alejado de cualquier foco de contaminación.
 - Mantenerse en buen estado de limpieza.
 - Tener buena iluminación y ventilación.
 - Estar abastecido de agua potable y con sistema de desagüe.
 - Tener techos, paredes y pisos en buen estado de higiene y conservación.
 - Disponer de servicios higiénicos.

VII. RESPONSABILIDADES:

- 7.1. Es responsabilidad de las jefaturas de los departamentos Médicos y de Enfermería, como también las jefaturas de los servicios y oficinas administrativas y responsables de la supervisión de los mismos, vigilar y hacer cumplir las disposiciones señaladas en la presente Directiva en sus respectivos ambientes, bajo responsabilidad administrativa.
- 7.2. El personal de vigilancia es el responsable del cuidado en los ambientes de atención al paciente, prohibiendo el ingreso de bebidas y alimentos; así como de cualquier vendedor ambulante a los diferentes ambientes del hospital.
- 7.3. El personal de vigilancia y seguridad a través de la oficina de Servicios Generales, es responsable de hacer cumplir las normas administrativas internas, referidas a la prohibición de alimentos en sus diversas áreas.
- 7.4. El personal y/o servicio que incumpla lo dispuesto está sujeto a las acciones disciplinarias según las disposiciones administrativas y normativas correspondientes.
- 7.5. En aplicación de las normas sobre vigilancia de la calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas (Artículo 120° del Decreto Supremo N° 007-98-SA) y demás disposiciones obligatorias, los productos alimenticios que se detecten para su comercialización serán retenidos y/o incautados por el personal de vigilancia y remitidos a la Dirección Ejecutiva de Administración, para las medidas correctivas correspondientes.
- 7.6. El área de Imagen institucional, se encargará de la difusión de la DIRECTIVA N°001-2024-GRL-GRS-L/30.50. DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LA PROHIBICION DE LA COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS AREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

VIII. SUPERVISION:

- 8.1. Para el acto de inspección sanitaria inopinada, la oficina de servicios generales y el Comité de Infecciones Asociadas a la Atención de Salud, notificará previamente a la jefatura del servicio o



DIRECTIVA N°001-2024-GRL-GRS-L/30.50

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA QUE ESTABLECE LA PROHIBICION DE LA COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS PARA LOS TRABAJADORES Y USUARIOS EXTERNOS EN LAS AREAS ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS DEL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO "FELIPE ARRIOLA IGLESIAS".

al trabajador involucrado, requiriendo el cese de las actividades de comercialización en un plazo no menor de dos (02) días calendario. Las inspecciones inopinadas serán posteriores a la opinata por lo que se podrán ejecutar sin requisito de previa notificación.

- 8.2. Los trabajadores del Hospital que incumplan las disposiciones de la presente directiva, serán sancionados de acuerdo a la normatividad vigente (D.L. 276 y D.S. 005-90-PCM).
- 8.3. La presente Directiva entra en vigencia a partir de la fecha de aprobación de la Resolución Directoral respectiva.

