**Facultad de Ciencias Médicas de Sagua la Grande .**

**Departamento de Tecnología de la Salud**

**Carrera: Técnico Superior de Ciclo Corto Higiene y Epidemiologia.**

**Asignatura: Inspección Sanitaria Estatal.**

**2do año. Curso completo.2do Período.**

**Confeccionado por: Profesor Auxiliar. Lic. Marcos A Chateloin Santos.**

**TEMA III.** Metodología de trabajo de la Inspección Sanitaria Estatal.

La Inspección Sanitaria Estatal como Sistema de Vigilancia Activa. Importancia y fundamento de la Resolución Ministerial 215.

**Objetivo:**

* Desarrollar la Inspección Sanitaria Estatal como un Sistema de Vigilancia Activo en Salud.
* Describir la Metodología de trabajo de la ISE para garantizar su organización y funcionamiento.

**Contenidos.**

5. Metodología organizativa de la ISE.

Universo de trabajo.

Área geográfica.

Organización de los archivos.

Expediente de la entidad y su numeración.

Libro de organización del Trabajo. Periodicidad

Parte diario e itinerario.

Procedimiento para realizar la diligencia de inspección.

Otros controles (murales, mapas, gráficos, control de decreto ley, paralizaciones, quejas, muestreo de alimento, fiscalizaciones, decomisos retenciones y dictámenes, contaminaciones hídricas, riesgos ambientales, informe diario de actividades, reunión departamental para evaluar indicadores). Etcétera.

**El Universo de trabajo objetivo de la ISE. MOT Su estratificación para cada nivel del Subsistema de Higiene y Epidemiología.**

El Universo de trabajo a la Inspección sanitaria Estatal (ISE), está bien definido y estratificado para cada CPHE, CMHE, UMHE y subdirección de Higiene y Epidemiología del Área de Salud. El nivel superior (dirección y unidades del área de Higiene y Epidemiología) norma las acciones a realizar sobre este universo por cada nivel de atención. En cada provincia se distribuyen las Entidades de acuerdo a la importancia, peligros y riesgos ambientales, recursos humanos y materiales para enfrentar la inspección.

Es fácil entender que no es lo mismo inspeccionar un central azucarero que un agro mercado, por lo tanto la Inspección sanitaria debe asignarse adecuadamente al nivel del subsistema de Higiene y Epidemiología que corresponda: Área de Salud, CMHE o CPHE.

El nivel central no tiene universo, lo que quiere decir que en casos determinados no intervenga con sus especialistas.

La asignación de un objetivo no es permanente, el mismo puede cambiar de acuerdo a las circunstancias, mejoramiento sanitario de la entidad, incremento de los recursos para ser atendidos por otra instancia etc.

**El MOT** como sus siglas lo indican es un **Modelo de Organización del Trabajo** o carpeta metodológica en la cual aparecen de forma ordenada consecutivamente las entidades por Higiene según su nivel de riesgo Peligro etc.

**Les ofrecemos para su comprensión una Tabla resumen** donde aparecen las distintas entidades objeto de atención por la ISE de forma ordenada por Higienes y acciones a realizar así como su posible periodicidad.

(Tabla 1) **Anexo 13** Según **MOT**

**4.2 La organización de los archivos.**

**El libro de Organización del Trabajo. LOT. (Anexo 14) Su importancia. El orden según las Higienes: Higiene Comunal, Higiene de los Alimentos y Nutrición, Higiene Escolar e Higiene del Trabajo.**

Las entidades de un Consejo Popular, Municipio y Provincia, están sometidas al control de la ISE, cada entidad tiene en el CPHE, CMHE o UMHE así como en la Sub dirección de Higiene y Epidemiología del Policlínico, un expediente Sanitario que contiene, recoge o debe acumular distintos documentos:

* Fichas sanitarias
* Diligencias de Inspección
* Resultados de Investigaciones
* Estudios Epidemiológicos
* Resultados de análisis realizados
* Reinspecciones
* Vistas Operativas u otros seguimientos de control de plazos etc.

**4.3 La coincidencia de la numeración de cada expediente con el** Libro de Organización del Trabajo. **Anexo 14**

**Numeración de los expedientes:**

El expediente de la entidad y su numeración que coincide con el número correlativo del LOT y estos se pueden reconocer por la cantidad de números que contenga en su numeración si se trata de un centro del nivel provincial, Municipal o de determinada Área de Salud y Consejo Popular y a continuación realizamos una breve explicación.

**Cada expediente archivado en el policlínico:**

Será numerado con dos guarismos, separados entre sí por un guion,

**Ejemplo: el expediente 6-18** será del consejo popular número 6 y tiene el número de orden 18.

**Cada expediente archivado en el CMHE o UMHE:**

Será numerado con tres guarismos, separados entre si por un guion.

**Ejemplo: el expediente 2-6-18** será del área de salud número 2, del consejo popular número 6 del área y tiene el número de orden 18.

**En los CPHE**:

El expediente tiene cuatro números, el primero corresponde al municipio, el segundo es el área de salud, el tercero es el del consejo popular y el cuarto corresponde a correlativo del archivo.

**Ejemplo: expediente 4-3-21-1** significa que corresponde al municipio número 4 de la provincia, área de salud número 3 del municipio, consejo popular número 2 del área y tiene el número de orden 1.

**4.4 El informe diario de actividades.** Su utilización. **(Anexo 15)**

Se Llama Informe **Diario de Actividades** al modelo **78-01** del Área de Higiene y Epidemiología, que permite recoger diariamente todas las actividades que realiza el Inspector Sanitario Estatal

El IDA es un documento que tiene que llenar el inspector individualmente en el terreno, a medida que va concluyendo cada actividad. El mismo será objeto de revisión y control periódico por el Jefe inmediato superior, este control no podrá sustituir jamás, al control en el terreno que todo jefe debe realizar para comprobar la calidad del trabajo efectuado por sus subordinados, además de que sirve de asesoría y aprendizaje para el propio inspector.

El documento IDA debe ser entregado diariamente por el inspector actuante a su jefe, quien lo revisará analizándolo y haciendo hincapié en:  Si se cumplieron las visitas de inspección planificada  Si hubo variación del Plan. ¿Qué lo motivó?

 Tiempo empleado en cada inspección o actividad

Posteriormente el Jefe lo calificará cuantitativa y Cualitativamente en primer lugar con la letra que representa la cantidad de acciones (B, R, M) bueno, regular y malo que expresa la calidad del trabajo tal como se aprecia a través del análisis del documento.

Cuando el Jefe inspeccione en el terreno el trabajo de los subordinados y compruebe la calidad del mismo podrá modificar la calificación cualitativa según proceda.

**4.5 La desactivación de una entidad y el surgimiento de una nueva ¿Qué ocurre en el Archivo? la reactualización del Archivo al finalizar el año.**

La desactivación de una entidad o cese de alguna acción de control sanitario programado implica la desactivación del expediente que pasará al archivo pasivo.

El surgimiento de una nueva Entidad o nueva actividad o acción de control sanitario requiere de la apertura de un nuevo expediente que aunque tome por numeración el último número consecutivo del archivo, se archiva al final de los centros de su tipo al cual está supeditada, ya sea de Higiene de los Alimentos o Escolar u Otro.

Al finalizar el Año hay que reactualizar el archivo de expedientes por Consejos Populares, de acuerdo con la nueva elaboración del LOT.

**4.6 Control y Vigilancia del Agua.**

**En cuanto al Control y Vigilancia del Agua se establecen muestreos y registros e informaciones necesarios**

**Vigilancia de Cloro Residual (Anexo 16)**

**Modelo de Remisión de muestra de Agua de la Red de Acueducto y/o**

**Fuente.** De utilidad a nivel Municipal y de Área de Salud para análisis Bacteriológico **(Anexo 17)**

**Modelo Muestreo de Agua de la Red de Acueducto y Fuente de Abasto** De uso para análisis Bacteriológico **(Anexo 18)** Este puede permitir el envío de varias muestras en el mismo documento. Modelo surgido a partir de Forum ANIR del CPHE en los años 90 por necesidades del período especial. Aún está siendo utilizado con estos fines.

**Modelo de Muestreo de Agua para análisis Físico – Químico** De uso para muestreo de fuentes de Agua superficiales y subterráneas **(Anexo 19)**

**Control de muestreo de Puntos Clave de la Red y Cloro residual** Para uso del departamento en los diferentes niveles de atención **(Anexo 20)**

**En la Contraportada del Expediente Deberá aparecer:**

* **En la Higiene Comunal** deberán aparecerControles de Muestreo de Agua Clr **Anexo 16** Sustancias Químicas Utilizadas para Tratamientoen caso de Acueductos, Piscinas Balnearios etc.
* Se archivarán también en el expediente los resultados de Muestreo de Agua para Análisis Bacteriológico y Físico Químico

* **En la** **Higiene de los Alimentos** debe tener Flujograma de elaboración de los principales alimentos que allí se elaboren. **(Anexo 21)**

* **En la Higiene Escolar.** Matrícula de estudiantes, capacidad de almacenamiento de Agua y Peligros Potenciales de Accidentes entre otros **(Anexo 22)**

* **En la** **Higiene del Trabajo.** Planilla Control de Expuestos a Riesgos Laborales **(Anexo 23)** De igual forma en el departamento debe existir un Libro de Control de Expuestos a riesgo donde aparezcan todos los centros con puestos de trabajo donde exista exposición y listado de trabajadores expuestos

**Ficha de Inspección Sanitaria Estatal:** Documento o Planilla con el cual se le da puntuación a los parámetros en ella establecidos y de uso esencial para la Inspección a las entidades sujetas a la Inspección Sanitaria Estatal **(Anexo 24)**

Para su llenado se utiliza el **Instructivo para llenado de la Ficha (Anexo 25)**

**Ficha de Inspección a Instalaciones Turísticas** De uso exclusivo en este tipo de entidad **(Anexo 26)** Restaurante de Turismo **(Anexo 27)** Punto de Venta de Alimentos y Bebidas y Licores **(Anexo 28)**

* 1. **Otros Modelos y Sistemas de Información para el Control del Ejercicio de la ISE**

**Licencia Sanitaria** Documento otorgado a los Centros y Establecimientos sujetos a la Inspección Sanitaria Estatal que avala las Condiciones Higiénico sanitarias en el momento de su expedición **(Anexo 29)**

**Requisitos Licencia Sanitaria** Son los aspectos a valorar para poder otorgar las Licencias Sanitarias **(Anexo 30)**

* 1. **Formas, Procedimientos y algunas vías de reportar y evaluar el trabajo realizado en la Inspección Sanitaria Estatal de forma Individual y/o Colectiva**

**Guía Fiscalización ISE Provincial** Pautas a Controlar **(Anexo 31)**

**Informe mensual al Departamento Provincial de Fiscalización ISE** Con todas sus tablas correspondientes **(Anexo 32)**

**Indicadores de la Exigencia sanitaria (Anexo 33)**

**Parte semanal emitido al Dpto. Provincial de Fiscalización ISE .** De vital importancia **(Anexo 34)**

**Resumen de información de la Vigilancia sanitaria del Agua (Anexo 35)**

**Modelo de Atención a Denuncias Sanitarias (Anexo 36)**

**Principales Cuerpos Legales aplicados en la Inspección Sanitaria Estatal.** Estos han sido entregados en formato digital a todas las dependencias de la Higiene y Epidemiología y se muestran en listado literal por acápites de la Ficha de Inspección Sanitaria Estatal para viabilizar el trabajo. No obstante es necesario el estudio de la Legislación para tener dominio en las discusiones de trabajo con las administraciones sujetas a la ISE. **(Anexo 37)**

**Trabajo Independiente.**

* Realizar una visita al Departamento de la ISE en el área de salud donde usted desarrolla sus prácticas y elabore un resumen de forma general de los elementos que allí existen desde el punto de vista organizativo para el trabajo diario del inspector sanitario estatal.
* Preguntas sobre el tema.
* 1-Para la organización del Departamento de la ISE hay que tener presente una serie de elementos que tienen que estar diariamente en función del inspector .Enuncie los mismos.
* 2-¿Qué importancia usted le confiere a la organización del archivo del Departamento de la ISE?
* 3-¿De qué les ha servido este tema como futuros Técnico ESCC en Higiene y Epidemiología?
* Para ello usar los verbos fundamentales como: Permite, Favorece, Contribuye, Fomenta, Desarrolla etc.

**Bibliografía.**

RM 215 en formato Digital.

Ley No 41 de Salud Pública de la República de Cuba del 13 de julio de 1983.

* Manual de Saneamiento Básico para Inspectores Sanitarios.

# ANEXOS

**Anexo 1**

**Modelo de Propuesta de Clausura**

Antecedentes para Propuesta de Clausura Sanitaria

1. Nombre de la Unidad\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Dirección \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Giro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Empresa u Organismo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Área de Salud \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Causas Fundamentales que Determinan la Propuesta de Clausura

6.1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Otras deficiencias existentes en la unidad

7.1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Inspección y Reinspecciones realizadas \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## 8.1 .Numero desde que existen las causas enumeradas\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 8.2. Fecha de la última visita\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Entrevistas con el responsable de la unidad para el análisis de la situación y soluciones
   1. Número total de visitas \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   2. Fecha de la última entrevista \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Entrevista con niveles superiores de la empresa u organismo
   1. Total de entrevistas\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   2. Fecha de la última entrevista \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Plazo concedidos previos a la propuesta de clausura
   1. Numero de plazos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   2. Fecha de vencimiento del último plazo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Observaciones:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Técnico Principal de Higiene y Epidemiología Director Unidad Municipal de

Higiene y Epidemiología.

**Anexo 2**

**RESOLUCIÓN DE CLAUSURA SANITARIA**

POR CUANTO: En reiteradas visitas realizadas al local \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sito en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_entre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ perteneciente a la Empresa u Organismo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ se ha comprobado por los Funcionarios de Salud Pública que se mantiene las malas condiciones sanitarias de dicho centro.

PORCUANTO: Hechas al compañero \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ director o administrador, en todas las ocasiones en que fue visitado el local, las recomendaciones pertinentes para mejorar el estado sanitario del mismo y no habiéndose obtenidos resultados satisfactorios en este sentido.

POR CUANTO: En uso de las facultades que me están conferidas por la legislación general vigente, dictadas por el Ministerio de Salud Pública.

**RESUELVO:**

PRIMERO: Disponer la CLAUSURA

Tipo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del local a que se refiere el primer POR CUANTO de esta RESOLUCIÓN DE CLAUSURA SANITARIA, debido a la(s) causa(s)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SEGUNDO: Procédase por consiguiente a NOTIFICAR LA CLAUSURA a los

Interesados y séllese el local y levántese la correspondiente ACTA DE NOTIFICACIÓN

Y CLAUSURA.

TERCERO: Dese cuenta de esta resolución al funcionario del Centro Provincial de Higiene y Epidemiología para su ejecución, al director municipal de salud para su conocimiento y al interesado, notificándose que contra ello puede presentar RECURSO DE APELACIÓN dentro de los diez días hábiles siguientes a su notificación si lo estima pertinente.

Dado en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_días de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del año\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Amparo en la Resolución Ministerial 215 Capitulo 9 Articulo 29.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Administrador Director Unidad Municipal de Higiene y Epidemiología.

**Anexo 3**

**ACTA DE PROCEDIMIENTO Y NOTIFICACIÓN DE CLAUSURA**

POR CUANTO: En virtud de las Acciones realizadas de Inspección y Reinspección al local Puesto Centro o Establecimiento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sito en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_entre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ perteneciente a la Empresa u Organismo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ por los Funcionarios de Salud Pública como seguimiento en el proceso de aprobación de la

Clausura Propuesta de tipo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PORCUANTO: Luego de Hechas las ACTAS de PROPUESTA DE CLAUSURA y

RESOLUCIÓN DE CLAUSURA según lo previsto para estos casos en la Resolución

Ministerial 215 Capitulo \_\_\_\_\_\_ Artículos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e Incisos\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

POR CUANTO: En uso de las facultades que me están conferidas por la legislación general vigente, dictadas por el Ministerio de Salud Pública.

**RESUELVO:**

PRIMERO: Disponer SELLO DE CLAUSURA del local a que se refiere el primer POR CUANTO de esta RESOLUCIÓN DE CLAUSURA SANITARIA, debido a la(s) causa(s)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SEGUNDO: Proceder a NOTIFICAR LA ACCIÓN DE SELLADO POR MOTIVO DE

LA CLAUSURA a los Interesados Empresa Propietario, Órgano de Gobierno del nivel al que pertenece la Entidad

TERCERO: Haciendo saber que La Apertura del Centro, Rotura del Sello constituye una Violación de Clausura a lo cual el Funcionario Actuante Procederá dado el caso a la Remisión a Fiscalía a la persona Natural o Jurídica responsable del hecho

Dado en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_días del mes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_del año\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Administrador o Propietario Funcionario Actuante

**Anexo 4**



61

**Anexo 5**

**RESOLUCIÓN DE LEVANTAMIENTO DE CLAUSURA SANITARIA**

POR CUANTO: Con fecha Día \_\_\_\_\_ del Mes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del Año \_\_\_\_\_ se dictó por esta

Dirección de Higiene y Epidemiología de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ la

Resolución de Clausura, por motivos de infracción de la legislación Sanitaria del Local Puesto o Establecimiento Giro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Organismo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sito en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ entre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ POR CUANTO: Con Fecha Día \_\_\_\_\_ del Mes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del Año \_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ se personó en el referido establecimiento Procediendo a la Clausura de tipo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_De dicho Local previa solicitud del responsable del mismo, el Inspector Sanitario \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

con el fin de Reinspeccionarlo, habiendo comprobado que las causas que dieron lugar a la Clausura habían sido subsanadas, por lo que Sugiere Levantar la Clausura

POR CUANTO: En uso de las Facultades que me están conferidas por la Legislación Sanitaria vigente y demás disposiciones de carácter general dictadas por el Ministerio de Salud Pública RESUELVO:

PRIMERO: Disponer como dispongo, la suspensión de la CLAUSURA dictada con fecha \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sobre el Local a que se refiere en el primer POR CUANTO de esta resolución visto que el mismo ha superado las deficiencias que dieron lugar a ello .

SEGUNDO: Procédase por consiguiente a retirar los Sellos de Clausura de todas las puertas de acceso a dicho establecimiento, para lo cual los funcionarios del Municipio de Salud Actuantes procederán a levantar la correspondiente ACTA , que firmarán conjuntamente con el responsable del Puesto, Local o Establecimiento

TERCERO: Dese cuenta de esta Resolución de Levantamiento de Clausura al Director Municipal de Salud y al Director Provincial de Higiene y Epidemiología para su conocimiento así como al interesado

DADA: En la Dirección de Higiene y Epidemiología de la Dirección Sectorial de Salud de la

Provincia de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_\_ días del mes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del Año \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Director de Higiene y Epidemiología

**Anexo 6**

**RESOLUCIÓN DE LEVANTAMIENTO DE CLAUSURA SANITARIA**

En la ciudad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ República de Cuba a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del Año 20\_\_\_\_ se constituye el que suscribe

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ funcionario del Municipio de Salud\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en el local\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Giro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Organismo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Situado en Calle Carretera o Finca\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nro o Km \_\_\_\_\_\_\_\_

Entre\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cuyo responsable o

Administrador es\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ A quien hago saber lo Siguiente:

Que por el Director de Higiene y Epidemiología de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Provincia de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ se ha dictado con fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

La Resolución cuya copia le hago entrega en este acto previa lectura integra, por lo cual se dispone el Levantamiento de la Clausura de este Local Centro Puesto o Establecimiento por haber superado las deficiencias que dieron lugar a su Clausura

Acto seguido, y una vez enterado el notificado del objeto de la visita, procedo de inmediato a retirar todos los sellos de Clausura de cada una de las puertas del local.

Y no habiendo nada más que hacer constar, se da por terminada la acción en la presente Diligencia que para su constancia firmamos todos los que en ella hemos intervenido, todo ello en fecha a que en el encabezamiento se hizo referencia.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Notificado Funcionario Actuante

**Anexo 7**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MOD.79-04**    **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**  **SALUD AMBIENTAL** | **DILIGENCIA DE INSPECCIÓN SANITARIA** | **FECHA** | |  |
|  |  |  |
| UNIDAD EJECUTORA | **Día** | **Mes** | **Año** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESTABLECIMIENTO O CASA – NOMBRE O RAZÓN SOCIAL** | | | | **GIRO y/o ACTIVIDAD** | |
| **DIRECCIÓN- CALLE, CARRETERA O FINCA** | **Nro.**  **KM** | **LOCALIDAD** | **MUNICIPIO** | | **PROVINCIA** |
| **PROPIETARIO O ADMINISTRADOR 1er Apellido** | **2do Apellido** | | **NOMBRE** | | |
| **DIRECCIÓN –CALLE, CARRETERA O FINCA** | **Nro.**  **KM** | **LOCALIDAD** | **MUNICIPIO** | | **PROVINCIA** |
| **He comprobado las siguientes deficiencias Sanitarias, procediendo a dar los plazos correspondientes para la solución de las mismas, advirtiendo al interesado, que en caso de incumplimiento se procederá de acuerdo con las leyes vigentes, pudiendo efectuarse** | | | | | |
| **DEFICIENCIAS SANITARIAS OBSERVADAS** | | | | | **PLAZO** |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
| **DEFICIENCIAS SANITARIAS OBSERVADAS** | | | | | **PLAZO** |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
| **OBSERVACIONES** | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**INTERESADO FUNCIONARIO ACTUANTE**

**Anexo 8**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| MOD 85-11  **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Higiene de los Alimentos** |  | **ACTA DE**  **RETENCIÓN**  **DE ALIMENTOS** | FECHA | |  | HORA | |
| ÁREA DE SALUD: | CÓDIGO: |  |  |  |  |  |
| MUNICIPIO | PROVINCIA | Día | Mes | Año | A.M. | P. M. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EL QUE SUSCRIBE,CONSTITUIDO ENCUMPLIMIENTO DE ÓRDENES SUPERIORES EN :** | | | | | | | | |
| ESTABLECIMIENTO NOMBRE: | | | GIRO: | | | | NÚMERO LICENCIA SANITARIA | |
| EMPRESA: ORGANISMO: | | | | | | | | |
| DIRECCIÓN CALLE O CARRETERA | | | Nro. o KM | | | | LOCALIDAD: | |
| MUNICIPIO | | | | PROVINCIA: | | | | |
| ADMINISTRADOR Primer Apellido | | | Segundo Apellido | | | | Nombres | |
| **PROCEDE A LA RETENCIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN, POR SOSPECHAR SU NO APTITUD PARA CONSUMO HUMANO** | | | | | | | | |
| CLASE | NOMBRE COMERCIAL | | UNIDAD PRODUCTORA | | NACIONALIDAD | | | CANTIDAD  Kg o LT |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | |  |
| **SE HACE SABER AL INTERESADO EN SU CARÁCTER DE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **LA OBLIGACIÓN QUE TIENE DE GARANTIZAR LA INMOBILIDAD DEL PRODUCTO SEÑALADO, ASÍ COMO**  **ESTARÁ BAJO SU CUIDADO Y CUSTODIA, NO PUDIENDOSE UTILIZAR NI TRASLADAR SIN LA AUTORIZACIÓN DE**  **LA AUTORIDAD SANITARIA ACTUANTE, APERCIBIENDOLO DE QUE SU INCUMPLIMIENTO DARÁ LUGAR A SU REMISIÓN A LOS TRIBUNALES CORRESPONDIENTES** | | | | | | | | |
| **Y PARA CONSTANCIA SE FIRMA LA PRESENTE ACTA EN EL LUGAR Y FECHA ARRIBA SEÑALADO** | | | | | | | | |
| **INTERESADO:**      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FIRMA | | **FUNCIONARIO ACTUANTE:**      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FIRMA | | | | **TESTIGO:**      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FIRMA | | |

**Anexo 9**

**Instrucciones del Modelo 85-11 “Acta de Retención de Alimentos”**

**Objetivo:** Servir de documento oficial para realizar la Retención de Alimentos por sospechar su no aptitud para consumo humano

**Universo:** Se confeccionará un acta por cada acción de retención de Alimentos en el que estén afectados (5) productos, es necesario confeccionar más de un acta.

**Cabeza del Modelo:**

**Área de Salud:** Nombre de la Unidad Básica del Área de Salud que realiza la Retención

**Código:** Código de la misma

**Municipio:** Municipio donde se encuentra la Unidad Básica del Área

**Provincia:** Provincia donde se encuentra la Unidad Básica del Área

**Día, Mes, Año y Hora:** Se refiere a la del momento en que se realiza la retención **Cuerpo del Modelo:**

**Establecimiento:** Nombre del establecimiento en que se realiza la Retención de Alimentos

**Giro:** tipo de actividad que realiza

**Licencia Sanitaria Nro.:** Número de Licencia sanitaria si la posee

**Empresa:** Nombre de la Empresa a que pertenece el Establecimiento

**Organismo:** Organismo a que pertenece el Establecimiento

**Dirección:** Dirección donde está enclavado el establecimiento

**Administrador:** Nombre y Apellidos del Administrador o propietario del establecimiento **De cada Producto Retenido:**

**Clase:** Nombre completo del producto de que se trate Ej Carne de Res, carne de cerdo, frijoles negros, azúcar refino, etc.

**Nombre Comercial:** Nombre comercial del producto. Ej. Chocolate Baracoa, Compota Osito, Chorizos El Miño, etc.

**Unidad Productora:** Nombre de la Fábrica donde fue elaborado el producto

**Nacionalidad:** Nombre del país donde fue elaborado el producto

**Cantidad en Kg o Litros:** Peso o cantidad del Producto retenido según el caso.

**Se hace saber al interesado en su carácter de :** Cargo que desempeña el interesado en el establecimiento donde se ejecuta la retención.

**Pie del Modelo:**

**Interesado:** Firma del Interesado.

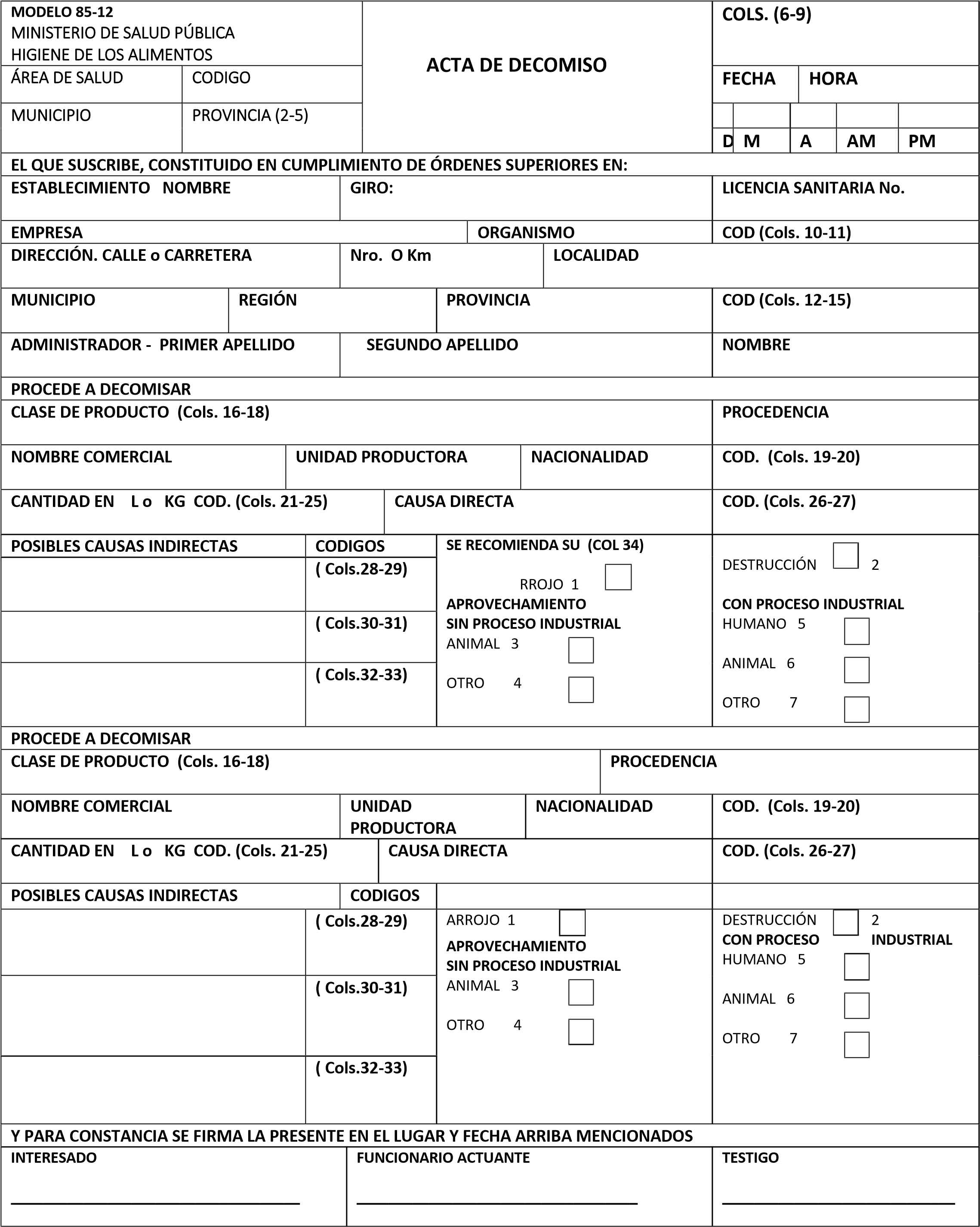
**Funcionario Actuante:** Firma del Funcionario de la ISE actuante

**Testigo:** Firma de un Testigo

**Anexo 10**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Modelo 85-08  Ministerio de Salud Pública  Higiene de Los Alimentos | DILIGENCIA DE OCUPACIÓN DE MUESTRA. RESULTADO DE ANÁLISIS | | | | | | Muestra No:    **Recogida en Fecha** | | | | | | | - | **Fecha:** | **Unidad:** | **Ministerio de Salud Pública**    **Higiene de los Alimentos** |
| Unidad |  |  | |  | | AM | PM |  |
| Día | Mes | | Año | | Hora | |  |
| EL QUE SUSCRIBE CONSTITUIDO EN CUMPLIMIENTO DE ORDENES SUPERIORES EN: | | | | | | | | | | | | | |  |
| ESTABLECIMIENTO, CASA, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL | | | | | | GIRO Y/O ACTIVIDAD | | | LICENCIA SANITARIA NO. | | | | |  |
| DIRECCIÓN CALLE CARRETERA FINCA O KM | | | | | LOCALIDAD | | MUNICIPIO | | | | PROVINCIA | | |  |
| PROPIETARIO O ADMINISTRADOR 1ER APELLIDO | | | | | 2DO APELLIDO | | NOMBRE | | | | | | |  |
| DIRECCIÓN CALLE CARRETERA FINCA O KM | | | | | LOCALIDAD | | MUNICIPIO | | | | PROVINCIA | | |  |
| PROCEDE A OCUPAR | | | | | | | | | | | | | |  |
| PRODUCTO – NOMBRE | | | | | | | FORMA DE VENTA  PURO \_\_\_  AMPLIADO \_\_\_ IMITADO \_\_\_ | | | | | | |  |
| CLASE DE MUESTRA | | No. DE  MUESTRAS | | | ANÁLISIS  QUÍMICO \_\_\_\_  BACTERIOLÓGICO \_\_\_ | | LECHE O PRODUCTO CONG:  Temperatura \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Leche \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Grado \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Hora \_\_\_\_\_\_\_\_\_ AM \_\_ PM \_\_ | | | | | | |  |
| EMVASE ABIERTO \_\_\_\_ SIN SEÑALES DE VIOLACIÓN \_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | |  |
| Y LE HACE SABER AL INTERESADO | | | | | | | | | | | | | |  |
| PRIMER APELLIDO | | | SEGUNDO APELLIDO | | | | NOMBRE | | | | | | |  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**    Funcionario Actuante Nombre y Apellidos | HA SIDO SELLADO Y PRESINTADO PARA SU ANÁLISIS EN  EL LABORATORIO | **Este Envase De \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| EN SU CARÁCTER DE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DEL DERECHO QUE TIENE DE SOLICITAR UNA VERIFICACIÓN  DEL ANÁLISIS EN SU OPORTUNIDAD | | | | | | | | | | | | | |  |
| LAS MUESTRAS OCUPADAS SE REMITEN AL LABORATORIO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PARA SU ANÁLISIS | | | | | | | | | | | | | |  |
| EL INTERESADO DECLARA QUE EL PRODUCTO DEL QUE SE HA TOMADO LA MUESTRA, ES IGUAL AL RESTO QUE SE ENCUENTRA EN EXISTENCIA EN EL ESTABLECIMIENTO | | | | | | | | | | | | | |  |
| Y PARA CONSTANCIA SE EXTIENDE LA PRESENTE DILIGENCIA EN EL LUGAR Y FECHA SEÑALADOS | | | | | | | | | | | | | |  |
| NOTA: Si se toma la muestra de un envase mayor, ocúpese muestras de etiquetas o cópiese a continuación el texto de la misma.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | |  |
| INDICADORES DE ANÁLISIS ESPECÍFICOS  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  INTERESADO | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FUNCIONARIO ACTUANTE ( Nombre y Apellidos) | | | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FIRMA | | |  | MUESTRA NO. | | |

**Anexo 11**



**Anexo 12 INSTRUCTIVO**

**OBJETIVO:** 1) Servir de Documento Oficial para realizar un Decomiso

2) Obtener información estadística sobre los Decomisos, que permitan conocer la Magnitud del problema y sus Causas

**UNIVERSO:** Se confeccionará un acta por cada Decomiso en el que estén afectados 2 productos

O menos, cuando en el Decomiso se afecten más de 2 productos es necesario

Confeccionar más de un acta, una por cada 2 productos

**ORIGINAL Y COPIAS:** Se Confeccionan 1 Original y 4 Copias

Original: Nivel Central Ministerio de Salud Pública

Duplicado: Interesado

Triplicado: Policía Nacional Revolucionaria

Cuadruplicado: Policlínico

Quintuplicado: Dirección Regional de Salud Pública

**CABEZA DEL MODELO**

**ÁREA DE SALUD.** Nombre del Policlínico que realiza el Decomiso

**REGIONAL Y PROVINCIAL.** Regional y Provincial en que esté situado el Área de Salud

**FECHA Y HORA:** Día, mes, Año y hora en que se realizó el Decomiso

**ESTABLECIMIENTO:** el Nombre del establecimiento

**GIRO:** Se anotará tipo de actividad que realiza el Establecimiento

**LICENCIA SANITARIA:** Número Licencia Sanitaria del Establecimiento

**EMPRESA:** Empresa a que pertenece el Establecimiento

**ORGANISMO:** Nombre del Organismo a que pertenece el Establecimiento

**DIRECCIÓN:** Dirección del Establecimiento

**ADMINISTRADOR:** Nombre y Apellidos del Administrador

**DE CADA PRODUCTO DECOMISADO**

**CLASE DE PRODUCTO:** Nombre completo del producto de que se trata. Ejemplo Carne de Res, Carne de Cerdo, Vísceras, carne enlatada, frijoles negros, azúcar refino, leche condensada, leche en polvo, etc. **PROCEDENCIA:** El nombre del último establecimiento donde estuvo el producto antes del lugar en que se está realizando el Decomiso

**NOMBRE COMERCIAL:** El Nombre comercial del Producto si lo tiene Ej Dulce de Fruta Bomba Los

Atrevidos. Dulce de Guayaba La Conchita

**UNIDAD PRODUCTORA:** Nombre de la Fábrica donde fue elaborado el producto

**NACIONALIDAD:** Nombre del País de Origen

**CANTIDAD:** Cantidad del Producto Decomisado en Litros o Kilogramos

**POSIBLES CAUSAS INDIRECTAS:** Los posibles hechos que provocaron la causa anotada como causa directa: Ejemplo Almacenamiento prolongado, Falta de rotación del Producto, Almacenamiento a Temperaturas Inadecuadas, etc.

**SE RECOMIENDA SU:** El destino Final recomendado para el producto, el que puede ser. Arrojo, Destrucción o Aprovechamiento, este último puede ser proceso industrial para uso humano,, animal u otros, o sin procesamiento industrial para uso animal y otros.

**FIRMAS:** Firmarán el Acta de Decomiso El interesado, El Funcionario Actuante y Un Testigo. **Nro. CORRELATIVO:** se Anotará el número correlativo que le correspondió en el libro registro de la unidad básica de Área

**Anexo 13**  (Tabla 1)

**Orden según las Higiene en el Libro Organización de Trabajo y Archivos**

**Establecimientos y Acciones por Higiene de forma Ordenada consecutiva**

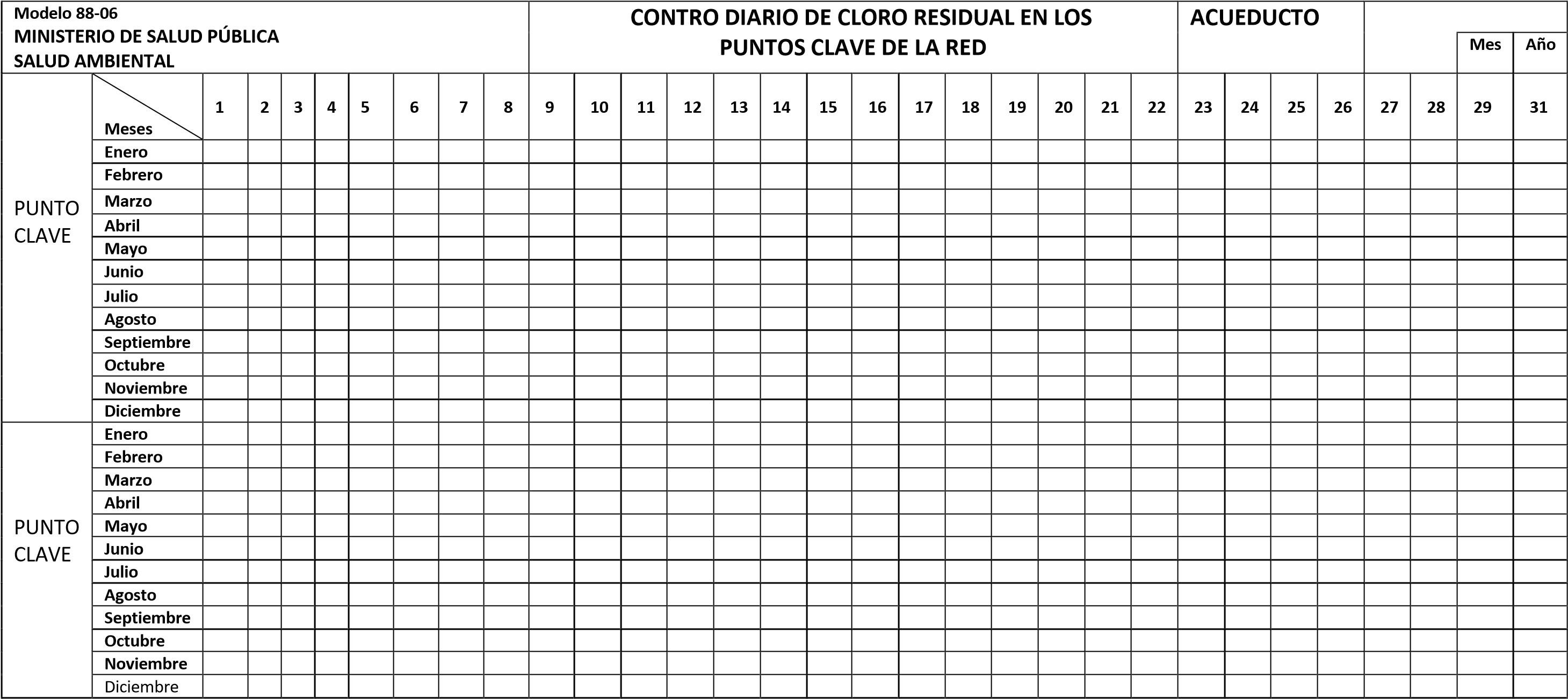
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de Establecimientos por Higiene** | **Acciones** | **Periodicidad** |
| **Higiene Comunal** |  |  |
| Puntos clave de La Red | Muestreos de Agua | Semanal |
| Acueductos | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Plantas de Tratamiento Residual | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Vertederos | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Cementerio | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Funerarias | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Incinerador | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Policlínicos | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Consultorios Médico | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Farmacias y Ópticas | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Hoteles | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Bases de Campismo | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Albergues de Obreros | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Campamentos Escolares | Inspección y Reinspección | Etapa de Uso |
| Campamentos Agrícolas | Inspección y Reinspección | Etapa de Uso |
| Parques Infantiles Recreativos | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Parques Zoológicos | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Terminales de Ómnibus | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Terminales de Autos | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Terminales de Ferrocarril | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Cines | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Salas de Video | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Salas de Computación | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Teatros | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Museos | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Casas de Cultura | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Instalaciones Deportivas | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Empresas y Oficinas Por Sectores | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Otros Locales de Reunión | Inspección y Reinspección | Semestral |
| **Higiene de los Alimentos** |  |  |
| Muestreo de Agua en Círculos Infantiles | Muestreo | Mensual |
| Muestreo de Leche en Círculos  Infantiles | Muestreo | Mensual |
| **Muestreo de Contaminantes en Alimentos** | **Estas Acciones pueden Aparecer en LOT Aparte** |  |
| Líquidos | Muestreo | Mensual |
| Semi Elaborados | Muestreo | Mensual |
| Alimentos Listos para el Consumo | Muestreo | Mensual |
| Vaquerías y Salas de Ordeño | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Mataderos de Res Aves Otros | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Frigoríficos | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Fábricas de Alimentos | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Fábricas de Hielo | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Centros de Elaboración | Inspección y Reinspección | Quincenal |
| Cocinas Centralizadas | Inspección y Reinspección | Quincenal |
| Almacenes de Alimentos por Sectores | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Cafeterías | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Círculos Social Obrero | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Comedores Obreros | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Restaurantes | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Bodegas | Inspección y Reinspección | Semestral |
| Carnicerías y Pescaderías | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| Bares | Inspección y Reinspección | Trimestral |
| **Trabajadores Por Cuenta Propia de Alimentos** | **Estas Acciones pueden Aparecer en LOT Aparte** |  |
| Giro | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Giro | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Giro | Inspección y Reinspección | Mensual |
| Giro | Inspección y Reinspección | Mensual |
| **Higiene Escolar** |  |  |
| Círculos Infantiles |  | Mensual |
| ENU Primaria Urbana |  | Mensual |
| ENU Primaria rural |  | Mensual |
| Internado Primaria |  | Mensual |
| Semi Internado Primaria |  | Mensual |
| ESBU |  | Mensual |
| ESBEC |  | Mensual |
| IPU |  | Mensual |
| IPUEC |  | Mensual |
| Instituciones Universitarias |  | Mensual |
| Enseñanza Especial y de Oficios |  | Mensual |
| Enseñanza Tecnológica |  | Mensual |
| Enseñanza Artística |  | Mensual |
| **Higiene del Trabajo** |  |  |
| Trabajadores Expuestos a Riesgo | **Estas Acciones pueden Aparecer en LOT Aparte** |  |
| Sector Industria |  | Trimestral |
| Sector Construcción |  | Trimestral |
| Sector Agrícola |  | Trimestral |
| Sector Comunicaciones |  | Trimestral |
| Sector Transporte |  | Trimestral |
| Sector Educación |  | Trimestral |
| Sector Servicios Comunales y Personales |  | Trimestral |

**Anexo 14**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modelo**  **LIBRO ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**  MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA **Área de Salud** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Año** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **HIGIENE** | | | | | | | | | |
| **Tipo de Actividad a Realizar** | | | | **Periodicidad** | | | | | |
| **CP** | **EXPEDIENTE** | **ESTABLECIMIENTO** | **DIRECCIÓN** | **Fechas de Visitas** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Anexo 15**  MOD 78-01  MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA | | | | | | | | D. MUNICIPAL | | INFORME DIARIO DE ACTIVIDADES  DE LOS INSPECTORES SANITARIOS | | | | | | | | | | CONSEJO POPULAR | | | | | FECHA | | |
| HIGIENE Y EPIDEMIOLOGÍA | | | | | | | |  |  |  |
| ÁREA DE SALUD | | | | | | | | DÍA | MES | AÑO |
|  | FRENTE DE TRABAJO (1) | | | | | LUGAR DONDE SE REALIZÓ LA ACTIVIDAD | | | | | | | ACTIVIDAD REALIZADA | | | | | | | | | | | |  |  |  |
| Ficha No. | H | | E | ES | AD | TIPO DE ENTIDAD | | | NOMBRE Y/O DIRECCIÓN | | | | I-R | CLR | Muestreo | | Ind  De  M | DEC | C | | CH | HE | P | OTRAS | | TIEMPO  EMPLEADO | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  | AG | AL |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | TOTAL | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | |
| **Resumen de Tiempo Empleado** | | | | | | | OBSERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACTIVIDAD | | | | | Hrs | Mtos |
| TERRENO | | | | |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REUNIONES Y COORDINACIÓN | | | | |  |  |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| OFICINA | | | | |  |  | INSPECTOR SANITARIO NOMBRE | | | | | FIRMA:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | CONFORME  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Tec. Principal** | | | | VTO. BUENO  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Vice Director de Higiene y Epidemiología** | | | | | | | |
| TOTAL | | | | |  |  |
| CLAVE | | (1)  H – Higiene ES – Educación para la Salud  E – Epidemiología AD - Administración | | | | | | | | | (2)  I-R - Inspecciones y Reinspecciones AL- Muestreo de Alimentos C - Clausura Otra – Especificar cualquier Otra  CLR - Cloro Residual Ind De M - Índice de Mosca CH – Charla realizada incluyendo las de Oficina  AG - Muestreo e Agua DEC – Decomiso HE – Hig Epidemiológicas P- paralizaciones | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Anexo 16**



**CLAVE DE 03 ppm: COLOR ROJO**

**03 ppm y Más: COLOR AZÚL**

**Anexo 17** Modelo de remisión de muestra para análisis **Bacteriológico** de

Agua de la Red de acueductos Fuentes de abasto

UMHE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Mes\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | Nro.  entrada al laborat. | Nombre de la fuente o del sistema | Dirección completa | Resultado del  laboratorio |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Analista:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CUÑO**

76

**Anexo 18**

Modelo de remisión de muestra para análisis **BACTERIOLÓGICO** del agua de la **RED**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No. De la Muestra** | No. Entrada al laborat. | Punto clave | Dirección completa | Resultado del laboratorio |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

UMHE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Mes\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Analista:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Revisado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cuño**

77

**Anexo19 MODELO REMISIÓN DE MUESTRAS DE AGUA DE FUENTES DE ABASTO**

### ANÁLISIS QUÍMICO FÍSICO

**Municipio:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datos de las muestras:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Números** | |  | **Fechas** |  | **Técnico** | **Fuente** |
| **Muestra** | **Entrada** | **Recolec.** | **Entrada** | **Salida** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Resultados: Laboratorio Química Sanitaria CPHEM VC.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Números** | | **NO2- mg/L** | **NO3- mg/L** | **NH3 mg/L** | **Color U** | **PH** | **Cond µS/cm** | **Dza T mg/L** | **Dza Ca mg/L** | **Dza Mg mg/L** | **S.T.D mg/L** | **Alc T mg/L** | **Alc F mg/L** | **Cl-**  **mg/L** | **Turb NTU** |
| **Muestra** | **Entrada** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Analista:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Revisado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cuño**

78

**Anexo 20 CONTROL DE PUNTOS CLAVE DE MUESTREO PARA LAS ÁREAS DE SALUD**

**No. Del Punto de Muestreo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Dirección completa del punto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Área de salud: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Resultado del muestreo bacteriológico de vigilancia sanitaria.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
| Muestreo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Remuestreo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Resultado de las lecturas del cloro libre residual**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Total det. CLR | ≥0.5  PPM |
| E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| F |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| M |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| M |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| J |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| J |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| S |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| O |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| N |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Total |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ≥0.5  PPM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Nota: Se indicará el valor del resultado de la lectura de CLR, se anexa las acciones realizada ante un resultado fuera de norma, la primera lectura es la que se coloca en la parte superior de la casilla

79

**Anexo 21**

Diagrama para aplicar el sistema HACCP.

INGREDIENTE INGREDIENTE INGREDIENTE

MEZCLA

PRODUCTO EN PROCESO

ALIMENTO

ALIMENTO

Simbología del sistema HACCP:

SÍMBOLOS INTERPRETACIÓN

Posibilidad de contaminación inicial del alimento

Posibilidad de contaminación a partir de superficies

o o Posibilidad de contaminación a partir de manipuladores

Fase del proceso

Posible fase del proceso, que no siempre se cumple

Dirección del proceso

PCC Punto Crítico de Control

Destrucción de bacterias

Posibilidad de que sobrevivan microorganismos

Posibilidad de proliferación bacteriana

Proliferación bacteriana improbable

s Esporas

V Bacterias en forma vegetativa

**Anexo 22**

**DATOS PARA EL EXPEDIENTE DE HIGIENE ESCOLAR**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lugares de Almacenamiento | Capacidad | | | Cantidad Total en Litros/Hombre/día | | | | | | |  |
| Cisternas |  | | |  | | | | | | |  |
| Aljibes |  | | |
| Tanques Elevados |  | | |
| Tanques Bajos |  | | |
| Cloro Residual por meses  Reflejarlo en cada visita | S | O | N | D | E | F | M | A | M | J | J |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fecha de la Visita |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Control Cantidad de Trabajadores | |  |  |
|  | Administrativos | Docente | De Servicio |
| Masculinos |  |  |  |
| Femeninos |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Matrícula de | Niños | Total |
|  |  |  |
| Hembras |  |
| Varones |  |

En Círculos Infantiles

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Matrícula de Niños | |  |  |  |  | Total |
|  | 2do Año | 3er Año | 4to Año | 5to Año | 6to Año |  |
| Hembras |  |  |  |  |  |
| Varones |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Peligros Potenciales de Accidentes | |  |
| Lugares o Locales | Problemas Identificados | Posibles Daños |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Resultados de Muestreo de Agua y Leche | Agua | S | O | N | D | E | F | M | A | M | J | J |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Leche |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Anexo 23**

**CONTROL DE TRABAJADORERS EXPUESTOS A RIESGOS LABORALES**

Centro de Trabajo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Expediente ISE Nro.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Organismo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Área o Taller** | **Tipo de**  **Exposición** | **Listado Trabajadores** | **Tiempo de Exposición** | **Fecha Realización de Chequeos Especiales** |
|  | Gases y Aerosoles Tal |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Plomo |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Mercurio |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Plaguicidas |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Petróleo y Sus Derivados |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a  Radiaciones Ionizantes |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a  Radiaciones infrarrojas |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Bajas Temperaturas |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

83

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Ruido |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Asbesto Cemento |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Polvo Arena Sílice |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Polvo  Textil |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Expuestos a Polvo de Bagazo |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Así se crearán las tablas según las exposiciones a riesgo existentes en el centro.

84

**Anexo 24**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Modelo 57-18  Ministerio de Salud Pública | | FICHA INSPECCIÓN SANITARIA  ESTATAL | | | | | | | | | | | | EXPEDIENTE NÚMERO | | | |
| DIRECCIÓN PROVINCIAL | | | | | MUNICIPIO | | | | | | | | ÁREA DE SALUD | | | | |
| 1 DATOS GENERALES | | | FECHA  INSPECCIÓN | | |  | Día | Mes | | | Año |  | CONSEJO  POPULAR | | | Circunscripción | |
| 1 |  |  | | |  |
| 2 |  |  | | |  |
| 3 |  |  | | |  |
| 1.1 NOMBRE DE LA ENTIDAD | | | | | | | | | | 2 PERSONAL Hombres Mujeres   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 2.1  Administrativos  Y servicios  2.2 Producción  2.3 Alumnos  2.3 TOTAL |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | |
| 1.2 DIRECCIÓN | | | | | | | | | |
| 1.3 ACTIVIDAD | | | | | | | | | |
| 1.4 PROPIETARIO O EMPRESA | | | | 1.6 No DE TURNOS | | | | | |
| 1.5 ORGANISMO | | | | | | | | | |
| 3 SERVICIOS MÉDICOS (9 puntos) Calificación \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | ////////////////////////////////////////////// | | | | | |
| 3.1 TIPOS DE ATENCIÓN CLASIFICACIÓN (2 puntos)   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Hospital – Policlínico\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  | | Médico de la Familia\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  | | ENFERMERÍA \_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  | | Botiquín Pres. Auxilios \_\_\_\_\_ |  |  |  | | OTROS\_ |  |  |  | | | | | | | | | | | | | 3.2 EXAMEN MÉDICO  PREVENTIVO  (4 puntos)  3.3 PREVENCIÓN DE  ACCIDENTES  (3 puntos) | | | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  |      |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |
| CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LA ENTIDAD | | | | | | | | | | | | PUNTOS  ASIGNADOS | | | CALIFICACIÓN | | |
| 4 HIGIENE AMBIENTAL Y COMUNAL (38 puntos) | | | | | | | | | | | | ////////////// | | | /////// | /////// | /////// |
| 4.1 HIGIENE GENERAL (19 puntos)  4.1.1 LOCAL LIMPIO INTEROR Y EXTERIORMENTE | | | | | | | | | | | | 5 -5 | | |  |  |  |
| 4.1.2 CAPACIDAD DEL LOCAL | | | | | | | | | | | | 1 | | |  |  |  |
| 4.1.3 ESTADO DE PISOS, PAREDES Y TECHOS | | | | | | | | | | | | 1 | | |  |  |  |
| 4.1.4 APARATOS SANITARIOS | | | | | | | | | | | | 5 | | |  |  |  |
| 4.1.5 CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA | | | | | | | | | | | | 2 | | |  |  |  |
| 4.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE  (5 puntos) | | | | | | | | | | | | //////////////  //////////////  //////////////  //////////////  ////////////// | | | ///////  ///////  ///////  ///////  /////// | ///////  ///////  ///////  ///////  /////// | ///////  ///////  ///////  ///////  /////// |
| Acueducto  Pozo  Otro | | | | | | | | |  | | |
|  | | |
|  | | |
| 4.2.1 ABASTECIMIENTO EN CANTIDAD Y CALIDAD PERMANENTE | | | | | | | | | | | | 3 | | |  |  |  |
| 4.2.2 ESTADO DE LLAVES CAÑERÍAS Y DEPÓSITOS | | | | | | | | | | | | 2 | | |  |  |  |
| 4.3 | RESIDUALES LÍQUIDOS (5 puntos) | | | | | | | | | | | //////////////  //////////////  //////////////  //////////////  //////////////  ////////////// | | | ///////  ///////  ///////  ///////  ///////  /////// | ///////  ///////  ///////  ///////  ///////  /////// | ///////  ///////  ///////  ///////  ///////  /////// |
| Alcantarillado  Fosa  Laguna de Estabilización  Curso de aguas Superficial Letrina Sanitaria | | | | | | | | |  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 4.3.1 DISPOSICIÓN DE AGUAS RESIDUALES | | | | | | | | | | | | 3 | | |  |  |  |
| 4.3.2 DISPOSICIÓN DE AGUAS INDUSTRIALES | | | | | | | | | | | | 1 | | |  |  |  |
| 4.3.3 ESTADO DE DESAGUE | | | | | | | | | | | | 1 | | |  |  |  |
| 4.4 RESIDUALES SÓLIDOS ( 5 puntos ) | | | | | | | | | | | | ////////////// | | | /////// | /////// | /////// |
| 4.4.1 ALMACENAMIENTO | | | | | | | | |  | | | 3 | | |  |  |  |
| 4.4.2 RECOLECCIÓN | | | | | | | | |  | | | 1 | | |  |  |  |
| 4.4.3 DISPOSICIÓN FINAL | | | | | | | | |  | | | 1 | | |  |  |  |
| 4.5 CONTROL DE VECTORES ( 4 puntos ) | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  |  |
| 4.5.1 PRESENCIA | | | | | | | | |  | | | 2 | | |  |  |  |
| 4.5.2 PROTECCIÓN | | | | | | | | |  | | | 2 | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5. CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LOS ALIMENTOS (27 puntos ) | | | | | | | |  | PUNTOS  ASIGNADOS | CALIFICACIÓN | | |
| 5.1 ALIMENTOS (19 puntos ) | | | | | | | |  | ////////////  ////////// | ///////  /////// | ///////  /////// | ///////  /////// |
| 5-1-1 OBTENCIÓN | | | | | | | |  | 2 |  |  |  |
| 5.1.2 RECEPCIÓN | | | | | | | |  | 2 |  |  |  |
| 5.1.3 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN | | | | | | | |  | 2 |  |  |  |
| 5.1.4 ELABORACIÓN | | | | | | | |  | 4 |  |  |  |
| 5.1.5 PROTECCIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS | | | | | | | |  | 3 |  |  |  |
| 5.1.6 TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | | | | | | | |  | 2 |  |  |  |
| 5.1.7 EXPOSICIÓN Y VENTA | | | | | | | |  | 2 |  |  |  |
| 5.1.8 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | | | | | |  | 2 |  |  |  |
| ////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////// | | | | | | | | //// | /////////// | /////// | /////// | /////// |
| 5.2 MANIPULADORES DE ALIMENTOS ( 8 puntos ) | | | | | | | |  | //////////// ////////// | ///////  /////// | ///////  /////// | ///////  /////// |
| 5.2.1 HÁBITOS HIGIÉNICOS | | | | | | | |  | 4 |  |  |  |
| 5.2.2 MANIPULACIÓN | | | | | | | |  | 4 |  |  |  |
| ////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////// | | | | | | | | //// | /////////// | /////// | /////// | /////// |
| 6. AMBIENTE LABORAL U OCUPACIONAL ( 26 puntos ) | | | | | | | |  | PUNTOS  ASIGNADOS | CALIFICACIÓN | | |
|  | EXPUESTO | | | /////  ///// | | EN AMBIENTE CONTROLADO | |  | //////////// ////////// | ///////  /////// | ///////  /////// | ///////  /////// |
| 6.1 GASES Y AEROSOLES  ( 6 puntos ) |  |  |  | /////  ///// | |  |  |  | 8 |  |  |  |
|  |  |  |  | ///// | |  |  |  |
|  |  |  |  | ///// | |  |  |  |
|  |  |  |  | ///// | |  |  |  |
|  |  |  |  | ///// | |  |  |  |
|  |  |  |  | ///// | |  |  |  |
|  |  |  |  | ///// | |  |  |  |
| 6.2 MICROCLIMA  ( 5 puntos ) |  |  |  | /////  ///// | |  |  |  | 5 |  |  |  |
| 6.3 RUIDOS y VIBRACIONES  ( 6 puntos ) |  |  |  | /////  ///// | |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.3.1 RUIDOS |  |  |  | ///// | |  |  |  | 3 |  |  |  |
| 6.3.2 VIBRACIONES |  |  |  | ///// | |  |  |  | 3 |  |  |  |
| 6.4 RADIACIONES ( 2 puntos ) |  |  |  | ///// | |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.4.1 ULTRAVIOLETAS |  |  |  | ///// | |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 6.4.2 IONIZANTES |  |  |  | ///// | |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 6.5 ILUMINACIÓN |  |  |  | ///// | |  |  |  | 3 |  |  |  |
| 6.6 BIOLÓGICOS |  |  |  | ///// | |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 7 CALIFICACIÓN DE LA ENTIDAD | | CALIFICACIÓN GENERAL  B 85 a 100 M 84 y men | | | | | | os | CALIFICACIÓN | | | |
| ACÁPITES | | ASIGNADA | | | OBTENIDA | | |  | B |  |  |  |
| 3 SERVICIOS MÉDICOS | |  | | |  | | |  | M |  |  |  |
| 4 HIGIENE AMBIENTAL Y COMUNAL | |  | | |  | | |  | ELABORADA POR:  Nombre y Cargo | | | |
| 5 CONDIC HIG. DE LOS ALIMENTOS | |  | | |  | | |  |
| 6 AMBIENTE LABORAL | |  | | |  | | |  |
| 8. OBSERVACIONES | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | |

**Anexo 25**

**INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE LA ISE.**

**MANUAL PARA REALIZAR UNA INSPECCIÓN SANITARIA ESTATAL.**

Realizar una inspección implica responsabilidades personales (éticas) y técnicas. De la forma en que actuemos dependerá el logro del objetivo de la inspección que no es otro que conservar e incrementar la salud de la población y garantizar su satisfacción constante.

Para realizar una inspección el funcionario requiere:

1. Buen aspecto personal (uniformado o con ropa adecuada con su bata sanitaria).
2. Con los documentos requeridos (expediente sanitario de la entidad a inspeccionar, el modelaje a utilizar y sus equipos de comparar Cloro residual, termómetro).
3. Ser incorruptible. No aceptar nada que no esté dentro de los límites de nuestra ética de trabajo. Muchas veces una invitación por simple que sea, puede ser un soborno, con la intención de tergiversar nuestro objetivo.
4. No debe hacerse una inspección sin la presencia del administrador o alguien designado por ella. En ocasiones Ud. si así se requiere puede solicitar la presencia de algún compañero de la sección sindical e inclusive del núcleo del PCC.
5. Sea amable, educado, recuerde que con buenas maneras Ud. logrará mejor sus objetivos.
6. No pelee, ni discuta, intercambie ideas y demuestre la violación y sus peligros o riesgos. Actúe profesionalmente.

**Objetivo de la ficha.**

1.- Dotar a los inspectores sanitarios estatales de un instrumento que permita evaluar las condiciones sanitarias de las entidades, con el propósito de mejorarlos mediante inspecciones sucesivas.

2.- Tener control y una fuente de información periódica de dichas entidades.

**Introducción.**

Esta ficha consta de 8 acápites numerados, alguno de los cuales han sido valorados hasta completar los 100 puntos que corresponden a este sistema de clasificación sanitaria. Está diseñada para 3 años. Si nos damos cuenta este instructivo puede considerarse además un manual para realizar una Inspección Sanitaria Estatal.

Los acápites son los siguientes:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Datos generales. |  | No tiene puntuación |
| Personal. |  | No tiene puntuación |
| Servicios Médicos. |  | 9 puntos |
| Hig. Ambiental y Comunal. |  | 38 puntos |
| Condiciones Hig. de  Alimentos. | los | 27 puntos |
| Ambiente laboral. |  | 26 puntos |
| Calificación de la entidad. |  | No tiene puntuación |
| Observaciones |  | No tiene puntuación |
| TOTAL |  | 100 puntos |

El llenado será anual.

**Instrucciones.**

Encabezamiento de la ficha.

Expediente Número: Anotar el número que corresponda a la ficha de acuerdo con la organización del archivo y al modelo de organización del trabajo.

Dirección Provincial: Nombre de la provincia donde corresponda la entidad a la que se le realiza el llenado de la ficha.

Municipio: Nombre del municipio donde esta ubicada la entidad objeto de la ISE.

Área de Salud: Nombre del área de salud donde está situada la entidad.

I- Datos Generales.

Fecha de Inspección: Escribir día, mes y año en que se realiza la ISE para el llenado de la ficha.

1.1 Nombre de la entidad: Anotar el nombre completo de la entidad.

1.2 Dirección: Nombre de la calle, número del local, carretera, camino, barrio, localidad, reparto o finca donde está situado el mismo.

1.3 Actividad: Anotar el tipo de entidad. Ej. Panadería, CAI, escuela al campo, pizzería, restaurant, hospital, etc.

1.4 Propietario o Empresa: Escribir el nombre del propietario o de la empresa a que pertenece la entidad o las actividades que en él se realizan.

1.5 Organismo: Nombre del organismo o Ministerio al que pertenece la entidad. 1.6 Número de turnos: Se anotará el número de turnos de trabajo. En ese caso se harán visitas en los distintos turnos.

1.7 Consejo Popular: Reflejar el nombre del Consejo Popular en que está ubicada la entidad.

1.8 Circunscripción: Anotar el número de la circunscripción.

1. Personal.

En cada uno de los espacios se anotará el número de trabajadores administrativos, de producción y\o servicios y de alumnos por sexo.

1. Servicios médicos: La calificación se otorgará de acuerdo con: LA

NECESIDAD, PELIGROSIDAD, NÚMERO DE TRABAJADORES,

IMPORTANCIA ECONÓMICA PARA CENTROS DE TRABAJO, atendiendo a su clasificación en A, B y C, por cantidad de alumnos según centro escolar e institución infantil basándose en los reglamentos de enseñanza primaria y media, especial y de instituciones infantiles. Este acápite tendrá un valor de 9 puntos distribuidos de la siguiente forma:

* 1. Tipo de atención 2 puntos.
  2. Exámenes médicos preventivos 4 puntos
  3. Prevención de accidentes 3 puntos

En 3.1 se marcaría con una X el tipo de atención que recibe la entidad la puntuación se le considerará cuando esta coincida con lo establecido para los centros de trabajo según la clasificación, para locales escolares e instituciones infantiles las referidas anteriormente.

En 3.2 Exámenes Médicos Preventivos se anotarán los puntos correspondientes (4) cuando el centro de trabajo o institución escolar o infantil cumpla con el 100 por % de los exámenes médicos preventivos (pre-empleo, periódico o historia clínica del escolar) programados. En el caso de no existir médico en el centro se otorgarán los puntos cuando los policlínicos del área realicen estos exámenes. En las entidades en las que solamente está programada la vacunación, Rx y serología, se considerará cumplido este aspecto cuando el 100 por % de los trabajadores lo tengan actualizado, así como los exámenes correspondientes a los manipuladores de alimentos. En el caso de los trabajadores incluidos en el control de riesgos específicos del programa de atención integral al adulto deben estar cumplidos los controles establecidos en dicho programa (consultas y pruebas específicas) para otorgarle la puntuación correspondiente, así como en el caso de instituciones escolares deberán estar cumplidos los controles establecidos a los alumnos con enfermedades crónicas dispensarizadas. Cuando en algunos de los aspectos comprendidos en servicios médicos no se cumple con lo establecido o se cumple parcialmente no se dará puntuación alguna en los aspectos específicos, en caso contrario cuando se cumpla se le otorgará el total de puntos.

1. 3-Prevención de accidentes para centros de trabajo se otorgará la puntuación cuando posean un índice de frecuencia accidentes inferior a 30 y en centros escolares, instituciones infantiles, campamentos, escuelas al campo, etc. la no existencia de accidentes fatales.

1. 1-Higiene General (19 puntos).

4.1.1 La higiene interior del local comprende la limpieza de pisos, paredes, techos, ventanas, muebles y equipos, así como instrumentos de trabajo, juguetes, áreas deportivas de juego y recreación. En su ámbito exterior o alrededores, fachadas, rejas, accesos, portales, vidrieras, jardines, áreas verdes chapeadas libres de depresiones, encharques, basuras, escombros, materiales dispersos y chatarras.

Si se cumplen los requisitos obtienen 5 puntos por lo interior y 5 puntos por lo exterior.

Se complementan estas disposiciones con la Res. 141/1984, el D-L 54 y la Res. 215.

4.1.2 Capacidad del local acorde con el número de ocupantes (1 punto), en caso de hacinamiento no se le otorgará el punto.

4.1.3 El estado de pisos, paredes, techos y pizarras o cualquier otro equipo libre de desconchados, rajaduras o deterioros que puedan producir accidentes. Si se cumplen los requisitos obtendrán (1 punto). Ver D-L 54, Reglamentos de educación, Res. 141 y Res. 215.

4.1.4 Los aparatos de servicios comprenderán el estado higiénico de bebederos, cajas de agua, servicios sanitarios, taquillas, así como el número suficiente de inodoros, urinarios, duchas, lavamanos, letrinas, vertederos de aguas residuales, obtendrá los (5 puntos) si los mismos se encuentran limpios. Según lo normado en la Res. 141, Reglamento de enseñanza primaria, media especial, instituciones infantiles, D-L 54 y Res 215.

4.1.5 La ausencia de contaminantes atmosféricos, tales como gases, humos, polvos, emanaciones, malos olores, si cumplen los requisitos obtienen (2 puntos). Según lo normado por el D-L 54.

4.2- Abastecimiento de agua. (5puntos).

Se indicará con una (x) la presencia de esta.

4.2.1 El agua para consumo humano será potable, en cantidad suficiente y con servicio continuo. La calidad o potabilidad del agua se valorará a través de los exámenes bacteriológicos y físico-químicos del laboratorio sanitario. Si cumplen los requisitos señalados obtienen (3 puntos). Ver Res 141, D-L 54 y la NC 827/2012.

4.2.2 En la inspección se considerará el buen estado de las llaves de agua, tuberías, órganos de almacenamiento(cisternas, tanques altos, tanques sobre el terreno, etc).no salideros y filtraciones, además la limpieza de estos sistemas y en el caso de los depósitos de agua deben estar tapados. Obtienen (2 puntos si se cumplen estos requisitos, teniendo en cuenta lo normado, según Res. 141 D-L 54 y NC 827/2012.

4.3 Residuales líquidos (5 puntos).

4.3.1 Se evaluará la existencia del sistema de tratamiento, así como el buen estado de funcionamiento de los existentes a través de la red sanitaria que comprenderá registro, fosas mauras o tanques sépticos, trampas de grasa, lagunas o estanques de estabilización y de oxidación,etc. hasta su disposición final, se señalará con una (X) el sistema de disposición final que posee. Obtendrá (2 puntos), si se cumplen estos requisitos, teniendo en cuenta lo normado en la Res 141 y D-L 54.

4.3.2 Por el peligro que entrañan estas aguas se valorará la existencia de un sistema de tratamiento adecuado y su buen estado de funcionamiento antes de su disposición final, obtendrá (2 puntos) si se cumple. Ver Res\ 141 y D-L 54.

4.3.3 Se evaluará mediante la inspección si la disposición final de las aguasresiduales no afectan cursos de aguas superficiales, así como si se cumplen estos requisitos NC 27/2012 y 521/2007. Al evaluar este punto hay que relacionarlo con el punto 4.1.1.

4.4 Residuales sólidos (5 puntos).

4.4.1 El almacenamiento de los residuales putrescibles o no putrescibles se hará en depósitos en buen estado de conservación, capacidad suficiente, tapados, limpios y situados en lugares adecuados (Caseta con protección contra vectores) para su posterior recolección. Obtendrán (3 puntos) si cumple los requisitos. Ver NC 133/2002, 134/2002, 135/2002 y 530/2009 Res. 141 y D-L 54.

4.4.2 La recolección se realizará en vehículos destinados a este fin los cuales tienen que estar limpios. Esto se valorará desde los lugares de almacenamiento hasta su disposición final. Obtendrá (1 punto) si cumple los requisitos. Ver NC 133/2002, 134/2002, 135/2002 y 530/2009 Res. 141 y D-L 54.

4.4.3 La eliminación o disposición final de los desechos sólidos putrescibles y no putrescibles se realizará en loslugaresautorizados por las autoridades sanitarias competentes.Obtendrá (1 punto) si cumple los requisitos. Ver NC 133/2002, 134/2002, 135/2002 y 530/2009 Res. 141 y D-L 54.

4.5 Control de vectores (4 puntos).

4.5.1 Se considerará un local libre de vectores, cuando no se advierta la presencia de los mismos, es decir ausencia total de artrópodos y roedores, así como parásitos tales como piojos, pulgas, garrapatas, pedículis pubis, etc. que causan molestias y afectaciones a la salud de los humanos. La presencia de animales domésticos cuya cantidad y condiciones sanitarias atenten contra la higiene. Obtendrán (2 puntos) si cumplen los requisitos. Ver disposiciones legales sobre control de vectores, Res. 141 y D-L 54 y D-L 272.

4.5.2 Se considerará un local libre de vectores cuando esté protegido adecuadamente con malla milimétrica, contra insectos, así como las puertas y paredes a pruebas de roedores aceptando se utilicen otros medios que impida la entrada o efectúen su control para eliminar los mismos. Obtienen 2 puntos si cumplen los requisitos. Ver Res. 141, y D-L 54. La protección de los locales se evaluará teniendo en cuenta el tipo de actividad que requiera de estos medios.

5. Condiciones higiénicas de los alimentos.

5.1.1 Obtención (2 puntos).

Se le otorgará los 2 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos:

-Zonas adecuadas de cría, obtención y cultivo.

-Control de aplicación de plaguicidas y términos de carencia.

-Control de aplicación de medicamentos de uso veterinario y sus residuos en los alimentos, control de los términos de carencia

-Control de aplicación de medicamentos de uso veterinario y sus residuos en el alimento, control de los términos de carencia.

-Higiene de los procesos de obtención (ordeño, pesca, sacrificio, cosecha).

-Uso de envases adecuados.

-Control de contaminantes en aguas de riego para hortalizas frescas.

5.1.2 Recepción (2 puntos).

Se le otorgará los 2 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos:

-Protección de los envases abiertos y otros recipientes de almacenamiento.

-Higiene de envases y depósitos.

-Higiene de pisos, paredes y techos, así como los medios de y debajo de estos medios de almacenamiento (estantes, anaqueles, pallets, etc.) sobre todo detrás -Separación física de los productos listos para el consumo de los crudos y semielaborados que excluya toda posibilidad de contaminación.

-Presencia de insectos y roedores y medios de control.

-Existencia de objetos en desuso, criaderos de vectores o acúmulos de materias primas recuperables.

-Cumplimiento de las normas de almacenamiento (separación del piso, paredes y rotación). Temperatura requerida para cada producto.

-Conservación de la fecha de producción en los lotes de alimentos almacenados después de desechar los envases o embalajes.

-Acceso controlado a los lugares de almacenamiento.

-Almacenamiento separado de productos alterados.

5.1.3 Almacenamiento y conservación (incluye la refrigeración (2 puntos).

Se le otorgarán los 2 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes en relación a los siguientes aspectos:

-Protección de los envases abiertos u otros recipientes de almacenamiento.

-Higiene de envases y depósitos.

-Higiene de pisos, paredes y techos, así como de los medios de almacenamiento, (estantes, anaqueles, pallets, etc.) sobre todo detrás y debajo de estos medios.

-Separación física de los productos listos para el consumo de los crudos y semielaborados que excluya toda posibilidad de contaminarlos.

-Presencia de insectos y roedores y medidas de control.

-Existencia de objetos en desuso, criaderos de vectores o acúmulo de materias primas recuperables.

-Cumplimiento de las normas de almacenamiento (separación del piso y paredes y rotación). Temperatura requerida para cada producto.

-Conservación en la fecha de producción en los lotes de alimentos almacenados y después de desechar los envases o embalajes.

-Acceso controlado a los lugares de almacenamiento.

-Almacenamiento separado de productos alterados.

5.1.4 Elaboración (4 puntos).

Se le otorgará la puntuación cuando cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos:

-Exigencia y cumplimiento de las normas técnicas, cartas tecnológicas, normas de proceso o recetas en la elaboración de cada producto en específico.

-Volumen de elaboración acorde con la capacidad instalada.

-Flujos de producción continuos y cumpliendo el criterio de marcha adelante.

-Separación de los procesos susceptibles de causar contaminaciones cruzadas. -Elaboración independiente de los productos listos para el consumo de los crudos (mesetas, picadores, cuchillos y bandejas).

-Limpieza y desinfección al terminar de elaborar productos distintos con los mismos equipos.

-Reprocesamiento autorizado de alimentos que no cumplen parámetros sanitarios.

-Elaboración normada en proporción con la demanda.

-Cumplimiento de los tiempos máximos de exposición de los alimentos preparados después del tratamiento térmico (platos fríos y calientes). -Cumplimiento de los tratamientos térmicos específicos para cada producto y registros de medición.

-Control de la elaboración por personal calificado.

-Selección y aprobación de las materias primas.

-Higiene de los procesos de obtención o elaboración.

-Equipos y utensilios de materiales y condiciones adecuadas.

-Características sanitarias de los materiales y envases, limpieza de envases y proceso de envasado controlados. Esterilización final y enfriamiento.

-Uso de aditivos y otras sustancias en los productos terminados.

-Etiquetado e identificación de los productos terminados.

-Control de calidad de los productos terminados, laboratorios, registros de control.

5.1.5 Protección de productos terminados (3 puntos).

Se le otorgará los 3 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos:

-Exigencia y cumplimiento de las normas de calidad de cada producto. -Cumplimiento de los requisitos sanitarios (contaminantes químicos, biológicos, propiedades organolépticas y de composición nutricional).

-Protección contra vectores de los productos terminados (tapas, paños y otros medios de higiénicos).

-Separación de productos con posibilidad de contaminarse.

5.1.6. Transporte y distribución (2 puntos).

Se le otorgará los 2 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos.

-Transporte adecuado de acuerdo al tipo de producto a transportar. Materiales lavables.

-Limpieza y desinfección de los transportes.

-Transportación con otros materiales o sustancias capaces de contaminarlos. -Horarios adecuados de distribución y tiempo de transportación que no afecta la calidad del alimento.

-Carga y descarga sin afectar los productos.

-Ubicación y disposición adecuada de la carga en los transportes.

-Distribución en condiciones de tiempo tal que no afecten la calidad de los productos.

5.1.7 Exposición y venta (2 puntos).

Se le otorgará los 2 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos:

-Exposición a temperatura y tiempos adecuados de acuerdo al tipo de productos y riesgo.

-Exposición en mesas, vitrinas, anaqueles u otros medios de materiales adecuados, que brinden protección y conservación.

-Correcta construcción, ubicación e higiene de los puestos fijos ambulatorios de venta.

-Diversidad de venta de acuerdo a las características y condiciones de los locales.

-Condiciones de conservación y venta que eviten contaminación cruzada entre alimentos crudos y listos para consumir.

-Uso de envolturas adecuadas en la venta de alimentos que lo requieran. -Fraccionamiento o porcionamiento con medios higiénicos y con utensilios adecuados.

-Venta de alimentos a granel que eviten contaminaciones o procesos antihigiénicos.

-Higiene esmerada de equipos y utensilios de exposición y venta. -Uso de utensilios adecuados para tomar los alimentos.

5.1.8 Limpieza y desinfección (2 puntos).

Se le otorgará los 2 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes relacionadas con los siguientes aspectos:

-Existencia de programa de limpieza y desinfección específica del establecimiento y cumplimiento del mismo. Tiempo dedicado a la limpieza. -Existencia y uso de los medios adecuados para la limpieza y desinfección (escobas, cepillos, bayetas, recogedores, estropajos, desincrustantes, detergentes, desinfectantes, etc.)

-Protección adecuada de los materiales y útiles de limpieza.

-Limpieza con agua potable.

-Verificar limpieza de equipos y utensilios que elaboren productos listos (lasqueadoras, rebanadoras, cuchillos, tablas de picar, etc.) sobre todo desarmar en la medida posible y revisar todas sus partes buscando incrustaciones y costras.

-Limpieza de paredes y mesetas azulejadas para detectar incrustaciones en las puertas mover equipos, estantes, pallets, y otros para detectar suciedades debajo y detrás de ellos.

-Revisión de la limpieza de ventiladores y extractores.

-Limpieza de la loza, vajilla, cristalería y cubiertos.

-Funcionamiento correcto de máquinas fregadoras.

-Uso de detergente y agua corriente para los utensilios de uso colectivo -Limpieza de los materiales de mesa y paños de limpieza.

-Limpieza de todas las paredes expuestas a salpicaduras y polvos.

-Limpieza de los techos.

-Limpieza de los pisos y sistemas de drenaje y residuales líquidos.

-Limpieza de los depósitos o áreas de desperdicios orgánicos y útiles de limpieza.

-Limpieza de equipos de refrigeración, estantes y parrillas.

-Limpieza de los envases, carros transportadores, carretillas y otros medios de almacenamiento

5.2 Manipuladores.

5.2.1 Hábitos higiénicos (4 puntos).

Se le otorgará los 4 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con relación a los siguientes aspectos:

-Uniforme limpio, cambio de ropa en la unidad y guardado de ropa en lugar adecuado. Uso de gorra y guantes cuando sea necesario.

-Lavado frecuente de las manos y exigencia de lavamanos con condiciones (jabón y secado) en baños y áreas de trabajo.

-Detectar hábitos anti-higiénicos como hablar encima de los productos, fumar, comer (en el local de manipulación), ropa sucia, mal olor, uñas largas o sucias, uso de prendas, etc.

5.2.2 Manipulación (4 puntos)

Se otorgará 4 puntos cuando se cumplan las normas sanitarias vigentes con referencia a:

-Haber recibido cursos de manipulación de alimentos.

-Lavarse y desinfectarse las manos y utensilios para pasar de la elaboración de un producto crudo a uno listo para consumo.

-No simultanear labores de manipulación con limpieza de pisos o locales.

-Manipular innecesariamente o excesivamente un alimento durante la manipulación.

-Separación adecuada del piso.

-Entrada de personas ajenas o animales.

-Detección y separación de productos alterados.

**Normas estatales aprobadas a tener en cuenta en la ISE relacionada a alimentos.**

NC 143/2010. Código de prácticas y principios generales de higiene de los alimentos (obligatoria).

NC 512/2007. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos — Requisitos sanitarios generales (obligatoria).

NC 488/2009. Limpieza y desinfección en la cadena alimentaria — Procedimientos generales (obligatoria).

NC 456/2014. Equipos y utensilios en contacto con los alimentos — Requisitos sanitarios generales (obligatoria).

NC 452/2014. Envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos — Requisitos sanitarios generales (obligatoria).

NC 455/2015. Manipulación de los alimentos — Requisitos sanitarios generales (obligatoria).

NC 492/2014. Almacenamiento de alimentos — Requisitos sanitarios generales (obligatoria).

NC 454/2014. Transportación de alimentos — Requisitos sanitarios generales (obligatoria).

NC 453/2014. Alimentación colectiva — Requisitos sanitarios generales (obligatoria). Es invalidante se otorga automáticamente 84 y menos: su clasificación es mala (M).

NC 571/2007. Exposición y venta de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

**Ambiente Laboral. (26 puntos).**

Este acápite tiene un valor de 26 puntos. Cuando en la entidad no existe alguno de los factores peligrosos y nocivos enumerados en este inciso o estos se encuentran en niveles que cumplen las normas establecidas se le otorgará la puntuación correspondiente, la que deberá apuntarse en los espacios asignados al efecto.

En los espacios correspondientes a número de expuestos y en ambiente controlado se anotará el número de trabajadores y/o alumnos expuestos a estos factores de producción peligrosos y nocivos, así como el número de controlados respectivamente.

Se considera expuesto a todo aquel que se encuentra en un ambiente con factores físicos, químicos, biológicos y ergonómicos y en el que potencialmente pueden existir niveles que alteran su salud. Controlados van a ser aquellos que están expuestos al factor, pero sometidos a niveles iguales o inferiores a los admisibles y por tanto controlada la aparición o riesgo de adquirir una enfermedad. Para considerar como controlado un obrero o estudiante que use medios de protección, no debe existir otro tipo de posibilidad técnica para lograr el objetivo de prevenir la exposición.

En microclima e iluminación se considera el total del personal expuesto al factor peligroso y nocivo no así en los otros riesgos donde solo se considerará el número existente en los lugares que está presente el factor peligroso y nocivo.

Los factores considerados en la ficha se evaluarán cuantitativamente comparándolos con las normas cuando se posean los equipos de medición. En caso de no tenerlos se aplicarán los métodos prácticos establecidos en el instructivo. Cuando falten elementos para establecer por los métodos descritos un criterio al respecto, se solicitará asesoría al nivel correspondiente.

En la columna asignada a la calificación se anotará en cada cuadrícula del factor de producción peligroso y nocivo los puntos que se le otorgan al mismo. La puntuación en todos los casos se otorgará cuando los trabajadores expuestos se encuentren en un ambiente controlado. Cuando en un factor existe personal no controlado no se le otorgan los puntos establecidos en cada caso. En las cuadrículas de la parte superior se anotará la suma de los puntos obtenidos.

6.1 **Gases y aerosoles (8 puntos).**

En las líneas se anotarán las diferentes sustancias químicas existentes en los lugares inspeccionados. Cuando el número de sustancias químicas es mayor que el número de líneas se adjuntará una nota que incluya al resto con su número de expuestos y controlados.

Deben anotarse las sustancias utilizadas o que se generen en la producción y no aquellas que se utilizan en pequeñas cantidades en laboratorios de control de la producción. En caso de centros de trabajos dedicados a laboratorios, si es necesario incluir todas las sustancias.

Cuando no existe este tipo de factor o está controlado de forma tal que las concentraciones existentes no exceden los límites admisibles de las sustancias nocivas en la NC 872/2011 Sustancias nocivas en el aire de la Zona de trabajo, se le otorgará la puntuación asignada.

**Plaguicidas.**

En el caso de sustancias de este tipo se anotarán en las líneas las clases de productos existentes, clasificados según la dosis letal media, de acuerdo a la NC 872/2011.

Se le otorga la puntuación cuando se cumplan los niveles límites admisibles, así como las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte e higiene personal establecidas en la norma.

**Observación**

Hasta que no se hayan determinado cuantitativamente estos factores se considerara para otorgar los puntos la no presencia de polvo o de olor a gas en el ambiente de trabajo. Cuando los gases que pueden contaminar el ambiente son inodoros, se le otorgarán los puntos si no se refieren casos de intoxicación, solicitando de inmediato la determinación de las concentraciones de los mismos Ej. De este tipo de situaciones es la del monóxido de carbono. La cuantificación de la determinación de las concentraciones determinará que se mantenga o no la puntuación otorgada.

6.2 **Microclima (5 puntos).**

Se otorgará la puntuación cuando se cumplan los parámetros establecidos en la NC 1159 del 2016 “Ventilación en el ambiente laboral”.

**Observación**

En el caso de no haberse realizado determinaciones en el ambiente, cuando el inspector tenga una marcada sensación de calor o frío o existen quejas por parte de los trabajadores, no se otorgarán los puntos correspondientes. Cuando la temperatura sea menor a 18 grados centígrados se considerará al personal controlado cuando posea ropa adecuada para este medio ambiente.

6.3 **Ruidos y vibraciones. (6 puntos).**

**6.3.1. Ruidos (3 puntos).**

Se considerarán aceptables los niveles de ruidos que no sean superiores a los establecidos en la NC 871/2011.Requisitos Generales Higiénico-Sanitarios que establecen 85 dB (A) para 8 horas de exposición. Cuando no se tengan medios de medición se considerarán admisibles aquellos lugares en los cuales una persona a 1 metro de distancia puede escuchar una conversación normal. En ambos casos se otorgarán los 3 puntos correspondientes.

6.3.2. **Vibraciones (3 puntos).**

En el caso de no poseer medios de medición y no realizarse trabajos con herramientas vibrantes y/o de no haber sensación de vibración general por el inspector se le otorgarán los 3 puntos asignados a este aspecto.

Cuando se posean medios de medición se considerarán aceptables los niveles que cumplan los valores establecidos en la NC 19-01-05 Vibración General. Requisitos Higiénico-sanitarios y NC 19-01-08 Maquinas manuales. Niveles admisibles de Vibraciones.

6.4 **Radiaciones (2 puntos).**

En esta parte solo se evaluará la exposición a radiaciones ionizantes y ultravioletas ya que las infrarrojas se evalúan en la parte de microclima cuando se determina la TEC por la temperatura de globo existente.

6.4.1. **Ultravioleta (1 punto).**

Se considera que se cumple la norma de radiaciones ultravioletas, cuando no existe una exposición directa a fuentes emisoras a esta radiación como soldadura de arco, lámparas ultravioletas, radiación solar, etc. otorgándose la puntuación correspondiente.

En caso de trabajos en este riesgo solo es evitable utilizando medios de protección personal la utilización de estos determinará el otorgamiento de la puntuación.

**6.4.2. Ionizantes (1 punto).**

Cuando existan radiaciones ionizantes, la puntuación se otorgará considerando los resultados obtenidos por el control dosimétrico de los trabajadores. En caso de no existir dicho control o de encontrarse personal con sobre dosis, no se otorgará la puntuación correspondiente. Si se detectan aspectos que se considera pueden afectar la salud del personal se informará y solicitará la visita del especialista en protección radiológica.

En la calificación de este factor la puntuación se otorgará cuando el personal no esté sometido a riesgo de ninguno de los 2 tipos de radiaciones que se consideran. Es decir debe cumplirse lo planteado para ambos tipos de radiaciones.

**6.5 Iluminación (3 puntos).**

Cuando los niveles de iluminación corresponden a los establecidos en NC ISO 8995/2003 se le asignará la puntuación correspondiente. Cuando se carezca de luxómetro se evaluará este aspecto de forma integral, considerando las siguientes características: nivel, tipo de actividad, tamaño del objeto, contraste, altura de las lámparas, mantenimiento y otras. El factor fundamental estará determinado por la consideración subjetiva del inspector al estimar la iluminación como aceptable para el tipo de actividad que se realiza.

En el caso de lugares con más de 1 turno de trabajo se visitará en horas diurnas y nocturnas para la evaluación de este factor físico en ambas situaciones.

**6.6 Biológicos.** (2 puntos).

Se le otorgará la puntuación cuando esté controlado el riesgo por estos factores y no existan casos de enfermedades profesionales por estas causas en el centro. Ej. TB, brucelosis, Leptospirosis, carbunco, histoplasmosis y otros.

**7. Calificación de la entidad.**

La calificación de la entidad estará dada por la puntuación que Se obtenga en estos acápites.

1. Servicios médicos.
2. Higiene ambiental y comunal. 5- Higiene de los alimentos 6- Higiene del trabajo.

Si los puntos obtenidos están entre 85 y 100 su clasificación es buena (B), si es de 84 y menos, se clasificará de mal (M).

**8. Observaciones.**

En este punto se anotará cualquier observación que le interese hacer al Inspector sanitario estatal.

ES PRECISO TENER EN CUENTA QUE TODAS LAS ENTIDADES TIENEN QUE SER INSPECCIONADAS CON UNA PERIODICIDAD QUE ESTARÁ DETERMINADA POR **EL ANALISIS DE LA SITUACION DE SALUD** **Y EL CUADRO HIGIENICO-EPIDEMIOLÓGICO** **DE LAS ENTIDADES, TODO ESTO AUTORIZADO POR EL NIVEL ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE** **Anexo 26**

FICHA DE INSPECCIÓN A INSTALACIONES TURISTICAS

PROGRAMA DE SALUD Y SEGURIDAD HIGIÉNICO-EPIDEMIOLÓGICA EN EL TURISMO DOC-2

EVALUACIÓN SANITARIA DE INSTALACIONES TURÍSTICAS

Provincia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Centro:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Entidad\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: 1ra Visita:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2da Visita:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3ra Visita:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I. Generales: |  | 1ª | 2ª | **3ª** |
| 1. La Instalación está en área libre de riegos, alejada de fuentes de contaminación. | 1 |  |  |  |
| 2. No hay evidencia de filtraciones o goteo en la instalación. | 1 |  |  |  |
| 3. Los residuales de la instalación son dispuestos en un sistema aprobado sanitariamente para su tratamiento. | 2\*\* |  |  |  |
| 4. Existe adecuado almacenamiento de residuales sólidos orgánicos e inorgánicos. | 1 |  |  |  |
| 5. Se realiza la recogida de los desechos orgánicos una vez al día o según necesidades. | 1 |  |  |  |
| 6. Existe agua fría y caliente para el fregado. | 2 |  |  |  |
| 7. Los pisos, paredes y techos son apropiados para un Establecimiento. | 1 |  |  |  |
| 8. Existe capacidad de desagüe suficiente en las áreas que requieren fregado frecuente. | 1 |  |  |  |
| 9. Están los tragantes tapados con rejillas. | 1 |  |  |  |
| 10. La temperatura del agua caliente está sobre los 50 gc ? | 2\*\* |  |  |  |
| 11. Existe señalización de la temperatura del agua caliente. | 1 |  |  |  |
| 12. Existe una persona responsable y capacitada en las medidas de prevención de la Legionella y mantiene controles y registros adecuados. | 1\*\* |  |  |  |
| 13. Se realiza drenaje diario de las llaves en las habitaciones, ocupadas o no. | 1 |  |  |  |
| 14. Las duchas y los grifos se encuentran limpios, desinfectados y funcionan bien. | 1 |  |  |  |
| 15. Las equipos de climatización y aires acondicionados se encuentran limpios y desinfectados. | 1 |  |  |  |
| II. Agua: Abastecimiento General |  |  |  |  |
| 16. Es suficiente el abastecimiento de agua para la instalación. Tienen capacidad de reserva. | 1 |  |  |  |
| 17. Cloro libre residual en toda la red superior a 0.3 mg/l. ( Filtración ) y se realizan dos mediciones diarias como mínimo. Existe Registro. | 2\*\* |  |  |  |
| 18. Las cist., tanq. y resto del sist. se encuentran en buenas cond. Son limp y desinfectadas cada 6 meses. Existe Registro. | 1 |  |  |  |
| 19. Se suministra agua embotellada y sellada industrialmente para beber a los turistas y para otras funciones de buena calidad sanitaria. | 2 |  |  |  |
| III. Aguas recreativas |  |  |  |  |
| 20. Existe tratamiento completo del agua de la piscina ( Filtro-Dosificador de Cloro ). | 2\*\* |  |  |  |
| 21. El agua de la piscina tiene cloro libre residual entre 1 y 2 mg/l o entre 2,5 y 5 mg/l. ( de acuerdo al cloro usado). En forma continua y se realizan tres mediciones diarias de los parámetros establecidos . Existe Registro. | 3\*\* |  |  |  |
| IV. Recepción de alimentos |  |  |  |  |
| 22. Existe registro de los alimentos aprobados por el Instituto de Nutrición e Higiene que se comercializan. | 2\* |  |  |  |
| 23. Existe control de la temperatura y especificaciones de calidad de los productos, el almacenero contará con termómetro verificado. | 2 |  |  |  |
| V. Almacenaje en seco |  |  |  |  |
| 24. El almacén está bien construido, ventilado. | 1 |  |  |  |
| 25. Está limpio y organizado. | 1 |  |  |  |
| 26.Existen tarimas a 15 cm del piso, 60 cm entre una estiba y otra y entre estas y la pared y a una altura no menor de 1 m del techo. | 1 |  |  |  |
| 27. El almacenaje de las sustancias químicas está separado de los alimentos. | 1 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 28. Se rotan los alimentos. No hay productos vencidos. (PEPS) | 1 |  |  |  |
| 29. No se observan alimentos podridos, mucosos o en mal estado. | 1 |  |  |  |
| VI. Almacenaje en frío: |  |  |  |  |
| 30. Existen cámaras separadas para carnes, pesc. y marisc, embut, y ahum, prod. lácteos, frutas, veg. y verduras y prod. de repostería, o separación física. | 2 |  |  |  |
| 31. Están los alimentos refrigerados a 5 ± 3 gc. y los congelados a -20 ± 3 gc. | 2\*\* |  |  |  |
| 32. Existe evidencia de las temperaturas en las neveras. Se lleva Registro. | 1\* |  |  |  |
| 33. Las cámaras están limpias y ordenadas, con buena iluminación. | 1 |  |  |  |
| 34. Se almacenan los alimentos crudos y elaborados en distintas cámaras. | 2\* |  |  |  |
| 35. Los alimentos refrigerados, congelados o los que se conserven en cualquier lugar, están envueltos en nylon de grado alimentario. | 1 |  |  |  |
| VII. Preparación y elaboración(Cocina, vegetales, Carnes, Lunch y Dulcería) |  |  |  |  |
| 36. Paredes. pisos y techos. lisos, lavables. Puertas y picaportes limpios. | 1 |  |  |  |
| 37. Las áreas de preparación de productos crudos están separadas de los elaborados.(climatizadas) | 2 |  |  |  |
| 38. Se usan útiles de madera certificada u otros aprobados sanitariamente. | 1 |  |  |  |
| 39. Se realiza desinfección de frutas, vegetales para consumo crudo y de los huevos. | 1\*\* |  |  |  |
| 40. Existen mangas desechables para cremas en la dulcería o que se encuentren limpias si es otro tipo de manga | 1 |  |  |  |
| 41. Existen y se utilizan guantes desechables en el manejo de alimentos de riesgo. ( lunch ) | 1 |  |  |  |
| 42. Existen lavamanos con sustancia detersiva y secador en las áreas de preparación. | 1\* |  |  |  |
| 43. La disposición de residuos sólidos se realiza en bolsas plásticas y depósitos con pedal tapados. | 1 |  |  |  |
| 44. Existe buena iluminación | 1 |  |  |  |
| 45. Existe buena ventilación, extracción de aire y se encuentran limpios. | 1 |  |  |  |
| 46. La campana y el sistema de extracción funcionan y se encuentran limpios. | 1 |  |  |  |
| 47. Las superficies de trabajo están limpias, pulcras y libres de cualquier suciedad. | 3\*\* |  |  |  |
| 48. Se logra el principio de " marcha hacia adelante " | 2\* |  |  |  |
| 49. Hay termómetros para el control de las temperaturas aplicadas. Existe registro. | 1\* |  |  |  |
| 50. Se realiza la descongelación de los alimentos adecuadamente. | 1\* |  |  |  |
| 51. Se cocinan los productos, especialmente los cárnicos, por encima de 75 gc. | 1\* |  |  |  |
| 52. El lavado y desinfección de la vajilla y utensilios se realiza adecuadamente. | 2\* |  |  |  |
| 53. No existen equipos de cocina ni utensilios dañados, rotos o sucios y fregaderos adecuados. | 1 |  |  |  |
| 54. Los paños de cocina desechables o en buen estado, permanecen limpios. | 1 |  |  |  |
| 55. Las muestras testigo se toman y conservan adecuadamente | 1 |  |  |  |
| IX. Exhibición de alimentos fríos y calientes: |  |  |  |  |
| 56. Los alimentos están protegidos de la contaminación del público o trabajadores. | 1 |  |  |  |
| 57. Existe mesa fría y caliente a 5 gc. y 65 gc respectivamente, registrándose las temperaturas en los intervalos establecidos. | 2\* |  |  |  |
| 58. Se sirve la comida en porciones pequeñas, en forma repetida, para evitar deterioro. | 1 |  |  |  |
| 59. Se utilizan los alimentos elaborados de una comida para la siguiente. | 1 |  |  |  |
| X. Higiene del Manipulador: |  |  |  |  |
| 60. Tienen chequeo médico clínico-epidemiológico. Control administrativo de la salud de los manipuladores. | 1 |  |  |  |
| 61. Adecuada higiene personal. Buenos hábitos en la manipulación de los alimentos. | 3\* |  |  |  |
| 62. Disponen de uniformes completos y limpios diariamente. | 1 |  |  |  |
| 63. La institución brinda el servicio de lavado de la ropa. | 1 |  |  |  |
| 64. Están entrenados en manipulación de alimentos. | 1 |  |  |  |
| 65. No existe evidencia del hábito de fumar o ingerir alimentos en las áreas de trabajo. | 1 |  |  |  |
| 66. El local de duchas y taquillas es amplio, ventilado y dotado de lavamanos, sustancia detersiva y secador. | 2\* |  |  |  |
| 67. Existen avisos que recuerden lavarse las manos. | 1 |  |  |  |
| XI. Programa de Control de Vectores. |  |  |  |  |
| 68. Se cumple el programa de saneamiento básico ambiental en el centro y sus alrededores. | 1 |  |  |  |
| 69. Existe un programa escrito con identificación de las postas colocadas y se realiza el control de los tratamientos y reportes de la presencia de vectores. | 1 |  |  |  |
| 70. Están aplicadas las medidas de control permanente. | 1 |  |  |  |
| 71. Existe evidencias de la presencia de vectores, aves y animales domésticos. | 2\* |  |  |  |
| XII. Brigada de Limpieza y Desinfección: |  |  |  |  |
| 72 Está creada y con un número suficiente de trabajadores entrenada con un responsable calificado. | 2\* |  |  |  |
| 73. Existe un Programa escrito de limpieza y desinfección. Se cumple. | 3\*\* |  |  |  |
| 74. Existen los medios materiales para la ejecución de limpieza y desinfección. | 1 |  |  |  |
| Total de puntos alcanzados | # |  |  |  |
| Puntos Invalidantes \*\* |  |  |  |  |
| Puntos Validantes \* |  |  |  |  |
| Funcionario Actuante |  |  |  |  |

**Anexo 27**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

GRUPO DE ATENCION AL TURISMO

DOC-3.A

EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES DEL MINTUR

Provincia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Centro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Empresa:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: 1ra. Visita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2da. Visita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3era. Visita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I. Generales: |  |  |  |  |
| 1-La instalación está en área libre de riesgos, alejada de fuentes de contaminación. | 1 |  |  |  |
| 2-Hay evidencia de filtraciones o goteo en la instalación. | 1 |  |  |  |
| 3-La instalación dispone de sistema de tratamiento de residuales líquidos. Adecuado funcionamiento. | 2 |  |  |  |
| 4-Adecuado almacenamiento de residuales sólidos orgánicos e inorgánicos. | 1 |  |  |  |
| 5-Recogida de desechos orgánicos una vez al día. | 1 |  |  |  |
| 6-Agua fría y caliente para el fregado | 2 |  |  |  |
| 7-Los pisos, paredes y techos son apropiados para un Centro de alimentación. | 1 |  |  |  |
| 8-Existe capacidad de desagüe suficiente en las áreas que requieren fregado frecuente. | 1 |  |  |  |
| 9-Están los tragantes tapados con rejillas. | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| II. Agua: Abastecimiento general |  |  |  |  |
| 10. Es suficiente el abastecimiento de agua para la instalación. Capacidad de reserva 24 horas | 1 |  |  |  |
| 11. Cloro residual en toda la red superior a 0.3 mg/l. (Filtración), en Restaurantes con fuentes individuales, mediciones 2 veces al día. | 2 \* |  |  |  |
| 12. Las cisternas, tanques y el resto del sistema se encuentran en buenas condiciones. Son limpiadas periódicamente. Existe registro. | 2 |  |  |  |
| III. Recepción de alimentos |  |  |  |  |
| 13. Se chequean los alimentos en la recepción, al recibo temperatura, incluyendo los envases. | 3 \* |  |  |  |
| 14. Existe registro del control, de la temperatura y el vencimiento. | 3 |  |  |  |
| IV. Almacenaje en seco |  |  |  |  |
| 15. El almacén está bien construido, ventilado | 1 |  |  |  |
| 16. Está limpio y organizado | 1 |  |  |  |
| 17. El almacenaje de las sustancias químicas está separado de los alimentos | 1 |  |  |  |
| 18. No existen alimentos vencidos, podridos, mucosos o en mal estado | 2 |  |  |  |
| V. Almacenaje en frío: |  |  |  |  |
| 19. Hay equipos de frío para carnes, pescado, productos lácteos, frutas, verduras y productos de repostería | 2 |  |  |  |
| 20. Están los alimentos refrigerados por debajo de 7 gc y los congelados a -18 gc. | 2\* |  |  |  |
| 21. Los equipos de frío están limpios y ordenados. | 2 |  |  |  |
| 22. Se almacenan los alimentos crudos y elaborados con separación física si no pueden estar en diferentes equipos. | 2 |  |  |  |
| 23. Los alimentos refrigerados, congelados, están envueltos en polietileno que no debe ser negro. | 1 |  |  |  |
| VI. Preparación (vegetales, carnes y dulcería) |  |  |  |  |
| 24. Paredes, pisos y techos. Lisos, lavables. Puertas y picaportes limpios. | 1 |  |  |  |
| 25. Las áreas de preparación de productos crudos están separadas de los elaborados o en su defecto se elaboraran de formas separadas en tiempo. | 2 |  |  |  |
| 26. Se han eliminado los útiles de madera como tablas y otros. | 1 |  |  |  |
| 27. Se realiza desinfección de frutas, vegetales para consumo crudo, huevos | 2 \* |  |  |  |
| 28. Existen lavamanos con jabón y secador en las áreas de preparación | 1 \* |  |  |  |
| 29. Existen y se utilizan guantes desechables en el manejo de algunos alimentos (lunch) | 1 |  |  |  |
| 30. La disposición de residuos sólidos se realiza en bolsas plásticas y depósitos tapados | 1 |  |  |  |
| VII. Cocina: |  |  |  |  |
| 31. Están los pisos y paredes sólidos, libres de oquedades, limpios. | 1 |  |  |  |
| 32. Existe buena ventilación y extracción de aire. | 2 |  |  |  |
| 33. La campana y el sistema de extracción funciona, se encuentran limpios (si existen) | 1 |  |  |  |
| 34. Existen lavamanos ubicados en las áreas de proceso | 2 \* |  |  |  |
| 35. Las superficies de trabajo están limpias, pulcras y libres de cualquier suciedad | 2 |  |  |  |
| 36. Se logra el principio de “marcha hacia adelante” | 2 \* |  |  |  |
| 37. Hay termómetros para el control de las temperaturas aplicadas. Registro. | 1 |  |  |  |
| 38. Se cocinan los productos, especialmente los cárnicos. por encima de 75 gc. | 1 \* |  |  |  |
| 39. El lavado y desinfección de la vajilla y utensilios se realiza adecuadamente. | 2 \* |  |  |  |
| 40. No existen equipos de cocina dañados, rotos o sucios | 1 |  |  |  |
| 41. Los paños de cocina en buen estado, permanecen limpios. | 1 |  |  |  |
| VIII. Exhibición de alimentos fríos y calientes: |  |  |  |  |
| 42. Los alimentos están protegidos de la contaminación del público o trabajadores | 1 |  |  |  |
| 43. Existe mesa fría y caliente a -5 gc. y + 65 gc respectivamente y poseen termómetros registrándose las temperaturas. | 2 \* |  |  |  |
| 44. No se utilizan los alimentos elaborados de una comida para la siguiente. | 2 |  |  |  |
| IX. Higiene del manipulador: |  |  |  |  |
| 45. Tienen chequeo médico clínico-epidemiológico. Control administrativo de la salud de los manipuladores | 1 |  |  |  |
| 46. Adecuada higiene personal. Buenos hábitos en la manipulación de los alimentos | 2 |  |  |  |
| 47. Disponen de uniformes completos y limpios diariamente | 1 |  |  |  |
| 48. Están entrenados en manipulación de alimentos. Han aprobado los exámenes | 1 |  |  |  |
| 49. No existe evidencia del hábito de fumar o ingerir alimentos en las áreas de trabajo | 2 |  |  |  |
| 50. El local de duchas y taquillas es amplio, ventilado y dotado de lavamanos, jabón y secador | 2 \* |  |  |  |
| 51. Existen avisos que recuerden lavarse las manos | 1 |  |  |  |
| X. Programa de control de vectores: |  |  |  |  |
| 52. Están identificadas y controladas las posibles guaridas | 1 |  |  |  |
| 53. Están aplicadas las medidas de control permanente y se lleva control de las acciones o tratamientos aplicados. | 2 |  |  |  |
| 54. Existe evidencia de la presencia de vectores como roedores, cucarachas, pájaros | 2 \* |  |  |  |
| XI. Limpieza y desinfección: |  |  |  |  |
| 55. Existe el número suficiente de trabajadores y están entrenadas. | 2 |  |  |  |
| 56. Existe un Programa escrito de limpieza y desinfección. Se cumple. | 2 \* |  |  |  |
| 57. Existen los medios materiales para la ejecución de limpieza y desinfección | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Total de puntos alcanzados | 86 |  |  |  |

* Puntos vitales

La Licencia será otorgada hasta 15 puntos, teniendo en cuenta que los aspectos higiénicos del lunch, el legumier y dulcería, así como la cadena de frío invalidan el otorgamiento de la licencia sanitaria independientemente de la puntuación que alcance la instalación.

**Anexo 28**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

GRUPO DE ATENCION AL TURISMO

DOC-3.B

EVALUACION SANITARIA DE PUNTOS DE VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MINTUR

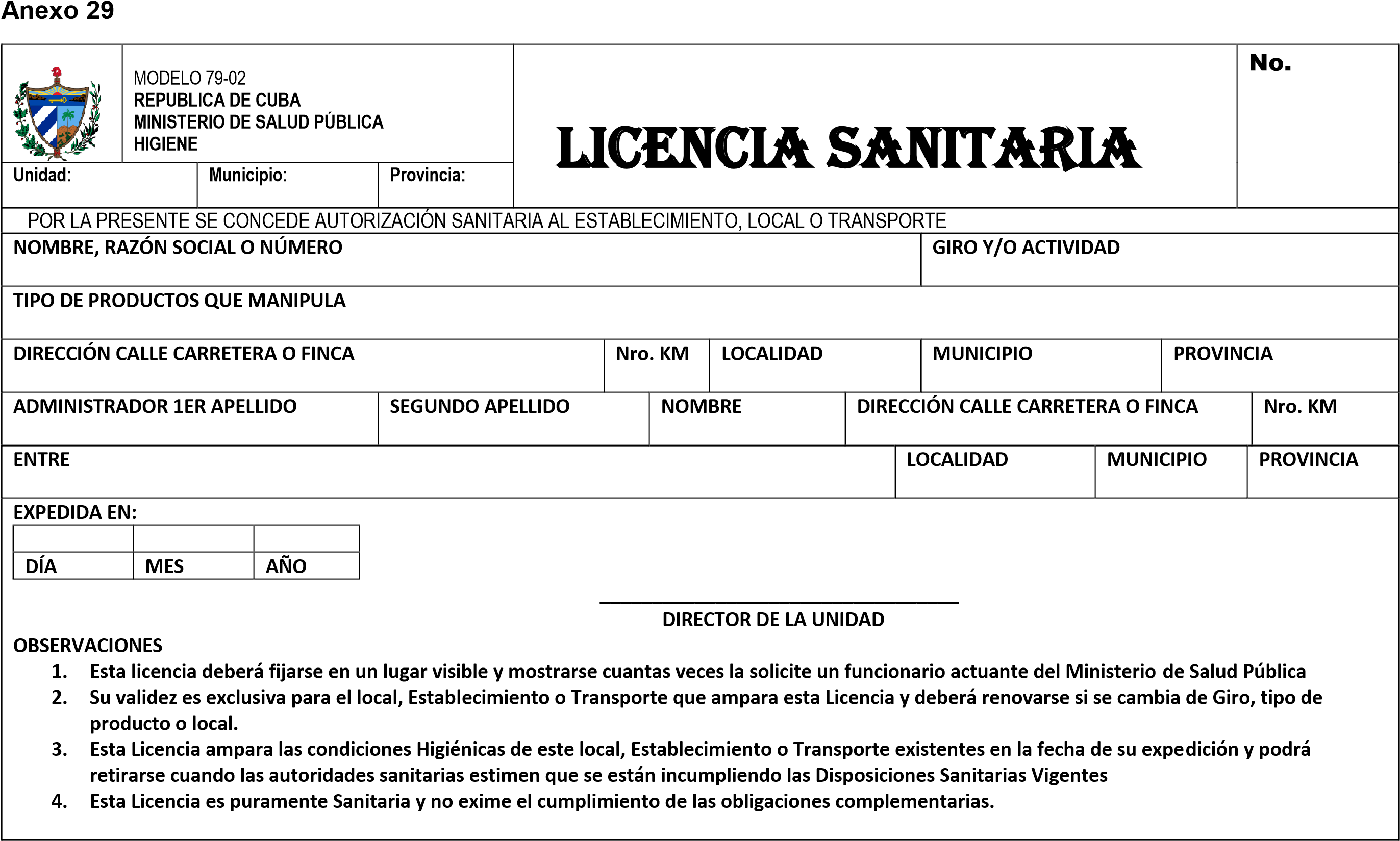
Provincia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Centro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Empresa:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: 1ra. Visita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2da. Visita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3era. Visita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I. Generales: |  |  |  |  |
| 1-La instalación está en área libre de riesgos, alejada de fuentes de contaminación. | 1 |  |  |  |
| 2-Hay evidencia de filtraciones o goteo en la instalación. | 1 |  |  |  |
| 3-La instalación dispone de sistema de tratamiento de residuales líquidos. Adecuado funcionamiento. | 2 |  |  |  |
| 4-Los pisos, paredes y techos son apropiados para un Centro de alimentación. | 1 |  |  |  |
| 5-Están los tragantes tapados con rejillas. | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| II. Agua: Abastecimiento general |  |  |  |  |
| 6. Es suficiente el abastecimiento de agua para la instalación de forma continua. | 2 |  |  |  |
| III. Recepción de alimentos |  |  |  |  |
| 7. Se chequean los alimentos en la recepción, no aceptándose alimentos vencidos, mucosos o en mal estado, al recibo temperatura, incluyendo los envases. | 3 \* |  |  |  |
| IV. Capacidad de frío: |  |  |  |  |
| 8. Hay equipos de frío para productos cárnicos, lácteos, latas y botellas. | 2 |  |  |  |
| 9. Están los alimentos refrigerados por debajo de 7 gc y los congelados a -18 gc y la descongelación no será rápida. | 2\* |  |  |  |
| 10. Los equipos de frío están en buen estado, limpios y ordenados. | 2 |  |  |  |
| 11. Los alimentos refrigerados, congelados, están envueltos en polietileno que no debe ser negro. | 2 |  |  |  |
| V. Preparación de alimentos. |  |  |  |  |
| 12. Se realiza desinfección de frutas, vegetales para consumo crudo, huevos | 1 \* |  |  |  |
| 13. La disposición de residuos sólidos se realiza en bolsas plásticas y depósitos tapados | 1 |  |  |  |
| 14. Las superficies de trabajo están limpias, pulcras y libres de cualquier suciedad | 2 |  |  |  |
| 15. Se cocinan los productos, especialmente los cárnicos. por encima de 75 gc. | 2 \* |  |  |  |
| 16. No existen equipos dañados, rotos o sucios | 1 |  |  |  |
| 17. Los paños en buen estado, permanecen limpios. | 1 |  |  |  |
| 18. La exhibición de alimentos a ofertar será en vitrinas refrigeradas. | 2 |  |  |  |
| 19. Los alimentos y bebidas se sirven en envases desechables. | 2 |  |  |  |
| VI. Higiene del manipulador: |  |  |  |  |
| 20. Tienen chequeo médico clínico-epidemiológico. Control administrativo de la salud de los manipuladores | 1 |  |  |  |
| 21. Adecuada higiene personal. Buenos hábitos en la manipulación de los alimentos | 2 |  |  |  |
| 22. Disponen de uniformes completos y limpios. | 2 |  |  |  |
| 23. Están entrenados en manipulación de alimentos. Han aprobado los exámenes | 1 |  |  |  |
| 24. No existe evidencia del hábito de fumar o ingerir alimentos en las áreas de trabajo | 2 |  |  |  |
| VII. Programa de control de vectores: |  |  |  |  |
| 25. Están aplicadas las medidas de control permanente y se lleva control de las acciones o tratamientos aplicados. | 2 |  |  |  |
| 26. Existe evidencia de la presencia de vectores como roedores, cucarachas, pájaros | 2 \* |  |  |  |
| VIII. Limpieza y desinfección: |  |  |  |  |
| 27. Existe un Programa escrito de limpieza y desinfección. Se cumple. | 2 \* |  |  |  |
| 28. Existe buena limpieza y tienen sustancia para la desinfección de equipos y utensilios. | 2 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Total de puntos alcanzados | 47 |  |  |  |

* Puntos vitales

La Licencia será otorgada hasta 8 puntos, teniendo en cuenta que los aspectos higiénicos y de manipulación así como las condiciones del local y la capacidad de frío invalidan el otorgamiento de la licencia sanitaria independientemente de la puntuación que alcance la instalación



106

**Anexo 30**

**Los requisitos higiénicos sanitarios a cumplir para la obtención dela Licencia Sanitaria en la actividad de trabajo por cuenta propia de elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas de formas Ambulatoria y Panadero -Dulcero son:**

* + Mesetas con superficie lisa e impermeable de material autorizado.
  + Área de fregado adecuada para la actividad garantizando el uso de sustancias detersiva y de desinfección.
  + Suficientes equipos y útiles de cocina.
  + Garantizar la capacidad adecuada de los locales para la recepción, el porcinamente y la elaboración de los alimentos.
  + Garantizar condiciones de limpieza y desinfección de las mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina de forma permanente y sistemática.
  + Utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de alimentos.
  + Uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos.
  + Frecuente y correcto lavado de manos.
  + Conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a 5 grados Celsius y los congelados a menos de 18 grados Celsius.
  + Garantizar la correcta higienización de los envases donde se transportan los alimentos y que estos sean de material autorizado.
  + Adecuada limpieza e higiene en el área de despacho al cliente.
  + Garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados y que estos provengan de fuentes seguras.
  + Chequeos actualizados anuales y heces fecales cada tres meses.
  + No uso de prendas, no esmaltes o uñas largas o acrílicos.
  + No entrecruzar alimentos (uso correcto de tapas, delimitar lo frio de lo caliente )
  + Se muestreará la materia prima los alimentos listos para el consumo siempre que sea necesario conocer la calidad de los mismos.

* + De presentarse indisciplinas o incumplimiento de los establecido se procederá a retirarse la Licencia Sanitaria por el tiempo en el que persistan las mismas pudiendo extenderse hasta un período de 4 años.
  + Para el expendio de alimentos de forma ambulatoria solo se autorizan los alimentos de bajo riesgo epidemiológico cuya exposición a las condiciones ambientales no favorezcan la contaminación y deterioro, y que no impliquen un peligro para la salud de los consumidores, tales como: Maní tostado, en barra, Chicharritas de viandas, caramelos, rositas de maíz, elaborados con harina sin rellenos de productos cárnicos o derivados, cremas o merengues, dulces secos, y otros alimentos ligeros que no requieran condiciones especiales para su conservación.

**Los requisitos higiénicos sanitarios a cumplir para la obtención dela Licencia Sanitaria en la actividad de trabajo por cuenta propia de Servicios Gastronómicos en restaurantes y Servicios Gastronómicos en cafeterías son:**

* + Mesetas con superficie lisa e impermeable de material autorizado.
  + Área de fregado adecuada para la actividad garantizando el uso de sustancias detersiva y de desinfección.
  + Suficientes equipos y útiles de cocina.
  + Garantizar la capacidad adecuada de los locales para la recepción, el porcinamente y la elaboración de los alimentos.
  + Garantizar condiciones de limpieza y desinfección de las mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina de forma permanente y sistemática.
  + Utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de alimentos.
  + Uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos.
  + Frecuente y correcto lavado de manos.
  + Cocinar los alimentos por encima de 70 grados Celsius durante el tiempo requerido para cada uno.
  + Conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a 5 grados Celsius y los congelados a menos de 18 grados Celsius.
  + Garantizar la correcta higienización de los envases donde se transportan los alimentos y que estos sean de material autorizado.
  + Adecuada limpieza e higiene en el área de despacho al cliente.
  + Garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados y que estos provengan de fuentes seguras.
  + Chequeos actualizados anuales y heces fecales cada tres meses.
  + No uso de prendas, no esmaltes o uñas largas o acrílicos.
  + No entrecruzar alimentos (uso correcto de tapas, delimitar lo frio de lo caliente )
  + Se muestreará la materia prima los alimentos listos para el consumo siempre que sea necesario conocer la calidad de los mismos.

 De presentarse indisciplinas o incumplimiento de los establecido se procederá a retirarse la Licencia Sanitaria por el tiempo en el que persistan las mismas pudiendo extenderse hasta un período de 4 años.

**Los requisitos higiénicos sanitarios a cumplir para la obtención dela Licencia Sanitaria en la actividad de trabajo por cuenta propia de arrendador de viviendas, habitaciones y espacios que incluya el servicio de alimentación para el hospedaje son:**

* + Poseer condiciones estructurales y sanitarias adecuadas de los equipos y las áreas de elaboración de alimentos.
  + Conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a 5 grados Celsius y los congelados a menos de 18 grados Celsius.
  + Garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados y que estos provengan de fuentes seguras.
  + Garantizar las adecuadas condiciones higiénico – sanitaria estructurales dela vivienda.
  + Las viviendas con piscinas cumplen lo establecido en la legislación vigente en lo relacionado a la calidad del agua.
  + Chequeos actualizados anuales y heces fecales cada tres meses.

Asesorarse por:

* + NC 453 - Alimentación colectiva.
  + NC 143 - Principios generales de higiene de los alimentos.
  + NC 492 - Almacenamiento y Conservación de los alimentos.

**Los requisitos higiénicos sanitarios a cumplir para la obtención de la Licencia Sanitaria en la actividad de trabajo por cuenta propia de Servicio de bar y recreación son:**

* + Adecuadas condiciones estructurales y sanitarias de las áreas de elaboración de alimentos.
  + Mesetas con superficie lisa e impermeable de material autorizado.
  + Área de fregado adecuada para la actividad garantizando el uso de sustancias detersiva y de desinfección.
  + Suficientes equipos y útiles de cocina.
  + Garantizar la capacidad adecuada de los locales para la recepción, el porcinamente y la elaboración de los alimentos.
  + Garantizar condiciones de limpieza y desinfección de las mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina de forma permanente y sistemática.
  + Utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de alimentos.
  + Uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos.
  + Frecuente y correcto lavado de manos.
  + Conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a 5 grados Celsius y los congelados a menos de 18 grados Celsius.
  + Garantizar la correcta higienización de los envases donde se transportan los alimentos y que estos sean de material autorizado.
  + Adecuada limpieza e higiene en el área de despacho al cliente.
  + Garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados y que estos provengan de fuentes seguras.
  + Chequeos actualizados anuales y heces fecales cada tres meses.
  + No uso de prendas, no esmaltes o uñas largas o acrílicos.
  + No entrecruzar alimentos (uso correcto de tapas, delimitar lo frio de lo caliente )
  + Se muestreará la materia prima los alimentos listos para el consumo siempre que sea necesario conocer la calidad de los mismos.
  + Adecuada limpieza e higiene en el área de atención y despacho al cliente.

 De presentarse indisciplinas o incumplimiento de los establecido se procederá a retirarse la Licencia Sanitaria por el tiempo en el que persistan las mismas pudiendo extenderse hasta un período de 4 año

**Anexo 31**

**CENTRO PROVINCIAL DE HIGIENE EPIDEMIOLOGIA Y MICROBIOLOGIA VILLA CLARA**

### Guía de Supervisión Departamento de Fiscalización de la ISE

**Aspectos que deben ser monitoreados por los Directores de cada UMHE para un mejor cumplimiento y control del trabajo de la ISE:**

**1. Información mensual:**

* Deber ser revisado y firmado por los Directores de UMHE y Jefes de Departamento de Salud Ambiental.

Analizar el cumplimiento de los indicadores y objetivos de trabajo de la información mensual en los Consejos de Dirección desde área de salud, UMHE y Dirección Municipal de Salud

* Estas informaciones y análisis realizados se verificaran en todas las visitas que se realicen a cada institución, para comprobar veracidad y calidad de las mismas.

**2. Parte Semanal de Fiscalización Nacional:**

* Velar porque se realice todos los lunes, con la calidad requerida antes de las 12 pm

* Analizar el cumplimiento de los indicadores y objetivos de trabajo con la información del parte semanal por cada uno de los funcionarios desde consejo popular, área de salud, UMHE y municipio en los consejillos de estos.

* Estas informaciones y análisis realizados se verificaran en todas las visitas que se realicen a cada institución, para comprobar veracidad y calidad de las mismas.

* Deben coincidir los datos informados en el parte semanal con el informe mensual de la ISE.

* Entregar junto a la información mensual copias de los partes semanales.

1. Fiscalizaciones en el Terreno (1 por cada 5 inspecciones).

* Condiciones higiénico sanitarias de los centros en el terreno.

Observaciones:

* Todos los documentos e informaciones serán verificados en el terreno.
* Se dejará constancia en cada fiscalización de la evaluación obtenida (BR-M).

**3. Indicadores de la ISE:**

* Multas por Inspecciones (1 DL cada menos de 10 Inspecciones)
* Fiscalización por Inspección (1 Fiscalización por cada 4 a 5 Inspecciones)
* Inspecciones por Inspector ( de 6 a 7 acciones diarias)
* Otras acciones de la exigencia sanitaria por Inspecciones (1 por cada menos de 10 Inspecciones)

**4. OBJETIVOS DE TRABAJO DE LA ISE**

**Objetivo # 1 Garantizar la Organización Básica para el Trabajo de los funcionarios de la ISE**

* Planes de Trabajo mensuales y su resumen de cumplimiento.
* Sistema de Trabajo del Jefe de Departamento.
* Hojas de Ruta
* IDA (Informe Diario de Actividades)
* Guía MOT (Modelo de Organización del Trabajo) y LOT (Libro de Organización del Trabajo)

**Objetivo # 2 Establecer Registros Control de Trabajo**

Registros Control del Trabajo.

* Control de las Fiscalizaciones.
* Control de Licencias Sanitarias.
* Control del Registro de Multas.
* Control del Registro de los trabajadores expuestos a riesgos.
* Control del Registro de los trabajadores Cuentapropistas de Alimentos
* Control del Registro de los trabajadores Cuentapropistas de Trabajo en el Hogar
* Control de Quejas.
* Control de las actividades de exigencia sanitaria (Paralización de los Servicios, Preclausuras o Clausuras, Dictámenes Sanitarios, Retención de Alimentos, Decomisos y Remisiones a Tribunales)
* Control de las reuniones mensuales de análisis de la ISE (Indicadores de la ISE, control del Diagnóstico de Salud.)
* Verificar si está confeccionado y analizado por los jefes de programas el cuadro higiénico y discutido mediante acta con los organismos correspondientes con la participación del Director.
* Registros de los despachos con Organismos.
* Evidencias de las Fiscalizaciones que se realizan al Departamento, de nivel municipal y provincial.
* Comprobar si en la UMHE y las áreas de salud se confecciona trimestralmente la tabla de evaluación de los indicadores por Áreas de Salud para determinar las medias del Municipio y destacar las Áreas que no cumplen con las mismas.
* Comprobar mediante documento la conciliación mensual de las multas impuestas con la Oficina de Control del municipio según código de la ISE. (En la UMHE)
* Comprobar si los informes que se reciben en el Municipio de las Áreas de Salud, son aprobados, analizados y firmados por el Director.
* Comprobar la calidad de las revisiones de expedientes sanitarios realizadas por el fiscalizador o jefe de departamento.
* Revisar el mecanismo de control y las causas de las ausencias de los inspectores informados que no trabajaron el trimestre.
* Revisar si las Actas de las Reuniones de la calidad de la ISE cumplen con la metodología establecida.
* Fiscalizar la actividad de los jefes de programa.
* Revisar la información de cada uno de los indicadores de los programas.
* Tener constancia de las informaciones entregadas a todos los niveles.
* Registro de Revisión de expedientes.
* Registro del muestreo así como el control del resultado del mismo y las acciones adoptadas con los fuera de norma.

**Objetivo # 3** **Verificar cumplimiento de las regulaciones sanitarias establecidas.**

* Cumplir con eficiencia y efectividad la Inspección Sanitaria Estatal y los indicadores que miden la exigencia sanitaria, con el objetivo de mejorar los elementos negativos que inciden en el Cuadro Higiénico-Epidemiológico del territorio. (Lineamientos 154, 159 y 168).

* Alcanzar del 95 al 100% de la Inspección Sanitaria Estatal a partir de un fortalecimiento de la exigencia y los mecanismos de control de la autoridad sanitaria.

**5- Confección del plan técnico administrativo desde Consejo Popular, Área de Salud, UMHE, Municipio y CPHEM tanto de centros Estatales como TPCP**.

* Tiene que estar confeccionado en la segunda quincena de Diciembre.

* Programar correctamente las vacaciones de los ISE para el próximo año 2018 para que no afecte el cumplimiento del plan técnico administrativo al no planificar inspecciones y reinspecciones que no sean mensuales en el periodo de vacaciones de los mismos

* Actualizar el cumplimiento del Universo de Trabajo mensualmente a todos los niveles.

**6- Reunión mensual de la ISE:**

* Tiene que realizarse desde el nivel de área de salud, UMHE, municipio y CPHEM por cada uno de los funcionarios donde se evalúen los indicadores, cumplimiento de los objetivos de trabajo, la calidad del trabajo según fiscalizaciones y revisión de expedientes así como la disciplina laboral lo cual nos servirá para la evaluación anual de desempeño.

* Las actas de reunión deben tener calidad cumpliendo con metodología establecida: chequeo de acuerdos, temas a desarrollar, evaluación individual de cada ISE y los acuerdos tomados con responsables y fecha de cumplimento.

**7- Fiscalización y Revisión de Expedientes:**

* Cumplir con los indicadores de una cada 4 a 5 inspecciones o reinspecciones.

* Aspectos Organizativos como hojas de ruta, IDA, instructivo llenado ficha, cuerpos legales, registro control de plazos, porte y aspecto etc.

* Calidad de los mismos según metodología.

**8- Revisión del Trabajo realizado**

1-Llenado correctamente por instructivo de la ficha de la ISE, EN CASO DE NO EXISTIR

EL MODELO OPFICIAL, CADA FUNCIONARIO TENER UNA COMO MUESTRA PARA REALIZAR LA INSPECCION CON LA CALIDAD REQUERIDA.

2-Redaccion de las deficiencias

3-Cuerpos legales

4-Plazos y su control

5-Acciones de la exigencia sanitaria

6-Evaluación

7- Firma funcionario fiscalizado y fiscalizador

**Observaciones**

* Los Jefes de Departamento, de Programas y Fiscalizadores a todos los niveles son los máximos responsables de la realización de las mismas con la calidad requerida.

* Fiscalizaremos en el terreno el trabajo del día anterior realizado por los funcionarios de la ISE así como las Fiscalizaciones y revisiones de expedientes realizadas por los jefes inmediatos.

* Tener Registro del Control de las mismas

Se realiza la misma metodología para las Fiscalizaciones y revisión de los expediente con la única diferencia que la fiscalización es en el terreno y la revisión de expediente es en la oficina, los expedientes que se archiven con mala calidad es responsabilidad de los jefes inmediatos, los aspectos a evaluar en las fiscalizaciones son los que están reflejados en la metodología y calidad de las inspecciones y reinspecciones de los expedientes.

**9-Documentación de la ISE:**

* **Libro de Organización del Trabajo (LOT),** tiene que estar confeccionado correctamente con todos los datos pertinentes, las inspecciones y reinspecciones tienen que ser pasadas diariamente en el mismo y velar porque se cumpla la periodicidad programada de los centros dígase, semanal, quincenal, mensual, bimestral o trimestral, semestral.

* **Hojas de ruta.** con Fecha, número del expediente, tipo de centro, nombre del centro, dirección exacta, posibles horarios y tres posibles centros a realizar en casos que exista algún centro cerrado u otra causa , se planifican las 8 horas de trabajo con 6-7 inspecciones o reinspecciones diariamente por cada funcionario.

* **Informe diario de actividades**. Si existe el modelo oficial tenerlo actualizado en el terreno con todos los datos correctamente, en caso de no existir confeccionar el modelo resumen de actividades el cual hay que actualizarlo todos los días con todos los datos de las actividades que se realicen las cuales deben coincidir con los libros de organización del trabajo y los expedientes.

* **Expedientes:** En la primera visita del año se realiza la inspección por la ficha de la ISE la que se confecciona por el instructivo evaluando cada uno de los aspectos de la misma correctamente, por cada cero que se dé se dictan una o más deficiencias,

las deficiencias se redactan por el orden de la ficha, separadas unas de otras por cada tipo de deficiencias y locales, nunca como recomendaciones, se dictan todas las deficiencias existente en el centro tanto estructurales como higiénicas, con los cuerpos legales actualizados incluyendo las Normas Cubanas que se correspondan con las mismas, Realizar análisis objetivo con los factores que correspondan para otorgar los plazos tanto a las deficiencias estructurales e higiénicas, poner con número el (día, mes y año) de la fecha de cumplimiento así como el control de plazos en las fechas establecidas, para lo cual hay que tener un registro actualizado del control de los mismos que garanticen su cumplimiento.

**10-La metodología para las reinspecciones es la siguiente:**

Medidas Cumplidas, Se ponen los números de las que se cumplieron

Medidas Incumplidas, Se ponen los números de las que se incumplieron

Medidas Pendientes, Se ponen los números de las que no se ha cumplido el plazo otorgado.

Después se redactan las deficiencias por orden numérico independientemente si son incumplidas o pendientes.

En caso de las incumplidas se realiza análisis del incumplimiento tomándose las medidas que lo requieran y se le concede un nuevo plazo redactándose con el mismo número que tenía en la visita anterior.

Nuevas Medidas, Se redactan con el número que le corresponde a continuación de la última deficiencia de la visita anterior.

En todas las inspecciones o reinspecciones en observaciones hay que señalar las acciones de la exigencia sanitaria como multas, retención de alimentos, dictámenes, decomisos, cursos de manipulación de alimentos, charlas educativas con el tema impartido, paralización de los servicios y su levantamiento, etc. Así como reflejar determinación de CLR de 0,5 ppm, funcionamiento de la brigada auto focal que tenga sus evidencias y la certificación del centro como libre de riesgo que puedan provocar un criadero de mosquitos, de no cumplirse con estos aspectos se dictan como deficiencias y se aplica la legislación sanitaria vigente.

En caso de no existir ficha de inspección de la ISE cuando se realice la inspección al final de la visita se refleja en la diligencia de inspección la puntuación por acápites de la ficha para poder confeccionar el cuadro higiénico con su evaluación objetiva en función de mejorar la calidad de las mismas.

En todas las visitas de inspección o reinspección hay que llevar el expediente al terreno como está establecido.

**11-Control de Quejas:**

* Registro de control con fecha de entrada, fecha de concluida, datos personales, motivo de la queja y solución dada en diligencia de inspección y modelo de respuesta de quejas firmadas por el interesado y funcionario actuante así como el seguimiento requerido en los casos que sea necesario

**12-Control de Acciones de la ISE**

(Dictamen sanitario, retención de alimentos, decomisos, Clausuras, remisión a Fiscalía etc.)

**13-Control de Decretos Ley con todos los datos orientados:**

* Fecha, Numero del talón, Decreto Ley, Cuantía, Nombre y Apellidos, Carne de Identidad, dirección particular, centro de Trabajo y Motivo del decreto, esto tiene que hacerse por cada ISE.

* Llenado correctamente del talón con todos los datos tomados por el carné de identidad o de recursos humanos de los centros de trabajo, en casos de negarse a dar los datos llamar a la PNR al teléfono 106 además de llenarse con letra legible y sin sobre escritura o tachadura.

* El indicador nacional es de un decreto por cada -10 Inspecciones, en los que exista un alza epidemiológica de enfermedades transmisibles se aumenta la exigencia sanitaria

* La cuantía del decreto debe ser el indicado en el artículo e inciso del decreto aplicado, solamente se disminuye o aumenta la cuantía de las multas en casos excepcionales.

* Poner motivo por el que se aplicó el decreto

* Informar decretos por el talón de vectores

* Informar decretos por el talón de la ISE por vectores.

**14-Despachos con los organismo por escrito redactado correctamente con:**

* Orden del día
* Chequeo de acuerdos
* Temas fundamentales a debatir
* Acuerdos tomados
* Nombres y apellidos y firmas de los funcionarios del organismo y de la ISE que realizaron los mismos
* Los problemas que no se le puedan dar solución en los municipios comunicarlo en la información mensual a los homólogos provinciales para que sean analizados a este nivel **15-Saneamiento Ambiental :**
* Levantamiento de la caracterización higiénico ambiental desde manzanas expresado en mapas y croquis señalándose la ubicación de las viviendas con focos, centros de trabajo, micro vertederos, salideros de agua, enyerbamiento, zanjas sin sanear etc.

* Plan de medidas para la solución de los riesgos ambientales de cada levantamiento con fecha, deficiencias, Organismo, posible fecha de cumplimento, fecha de cumplimento y solución dada, con nombres y apellidos y firmas de los funcionario del organismo y de la ISE.

* Acciones de exigencia sanitaria, etc.

* Dictar deficiencias de control de vectores en cada visita que se realice a los centros. así como reflejar la certificación del mismo

* Realizar visitas conjuntas con vectores a los centros priorizados y zonas de riesgo

**16-Plantilla Actualizada:**

Existe fluctuación en la plantilla por lo que el dato hay que actualizarlo todo los meses con la información mensual. EN LAS FISCALIZACIONES QUE SE REALICEN A: CPHEM, CMHEM, UMHE, AREAS DE SALUD Y CONSEJOS POPULARES SE CHEQUEARA ESTA GUIA DE TRABAJO.

**Confeccionada Por:**

**Lic. Manuel Santos Arrojo**

**Jefe Dpto. Fiscalización de la ISE**

**Anexo 32**

**INFORMACION MENSUAL Al DEPARTAMENTO FISCALIZACION ISE**

**MUNICIPIO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ MES Y AÑO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**TABLA # 1- CUMPLIMIENTO DEL PLAN TÉCNICO ADMINISTRATIVO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AREA SALUD** | **Plan** | **Real** | **%** | **Otras ISE** | **Total** | **H. Comunal** | | | **H. Alimentos** | | | **H. Escolar** | | | **H. Trabajo** | |  |
| **Plan** | **Real** | **%** | **Plan** | **Real** | **%** | **Plan** | **Real** | **%** | **Plan** | **Real** | **%** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UMHE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

120

TRABAJADORES POR CUENTA PROPIA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| HIGIENE | PLAN | REAL | % |
| COMUNAL |  |  |  |
| ALIMENTOS |  |  |  |
| ESCOLAR |  |  |  |
| OCUPACIONAL |  |  |  |
| TOTAL |  |  |  |

**OTRAS ACTIVIDADES CONSIDERADAS COMO INSPECCIONES.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Otras inspecciones** | TOTAL |
| Visitas Operativas |  |
| Atención a Quejas |  |
| Control de Plazos |  |
| Revisión de Micros y proyectos (terreno) |  |
| Visitas de Control de las obras en construcción |  |
| Inspección para conceder habitables y Licencias |  |
| Control de Focos(Visitas a viviendas justificadas) |  |
| Control y observación de animales mordedores |  |
| Control de naves y aeronaves. |  |
| Visitas de control a alimentos importados |  |
| TPCP |  |
| **Sub-Total** |  |
| **TOTAL GENERAL (Suma el punto 1+2)** |  |

ACTIVIDADES DE LOS FUNCIONARIOS INDIRECTOS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre | Cargo | Días trab  ajados | I    y R | Otr  as    ISE | Tota  l    ISE | Mul  tas | Clau  suras | Paral  i  z  aciones | Ret  enciones    lic  encia | P  N  R | D  e  c  o  m  i  s  o | Ret  en  cio  nes | F  i  sc  a  l  i  z  aciones | Rev  i  s  iones de    Exp  e  d  ientes | Q  ue  ja  s | Desp  a  c  hos | Ep  i  d  emiología | Otr  a  s    act  i  v  idades |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Observaciones: Realizarse por cada funcionario desde Área de Salud, UMHE Y CPHEM existentes en la plantilla, poner los motivos de lo días que no trabajen.

Tienen que existir evidencias de todas las acciones que se informen.

122

**Tabla # 2 Indicadores de la Exigencia Sanitaria:**

**Municipio Mes**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Área Salud | Multas e Inspecciones | | | | | |  | | |  | Fiscalizaciones  Realizadas | O. Acciones | | | | |  | Total |
| Funcionarios de Higiene y Epidemiología | | | | |  | Profesionales | | |  | Clausuras | Paralizaciones | Retiro Licencia | P N R | Decomiso | Retenciones |
| Plantilla | | | Impuestas | I  nspecciones |  | Plantilla | | Impuestas | Inspecciones |
| Aprobada | Cubierta | Trabaja | Aprobada | Cubierta | trabaja |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UMHE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Total  Municipio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

123

#### TABLA# 3 COMPORTAMIENTO DE LA APLICACION DE MULTAS

**Municipio Mes**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AREA**  **SALUD.** | **DECRETOS APLICADOS** | | | | | |  |  | **DEVUELTAS** | | | | | | **Tal Anul** | **Multas por Higiene** | | | |
| **123** | **104** |  |  | **272** | **Total** | **Import** | **Valor**  **Promd** | **Ofic p**  **Mala**  **Conf** | | **Por Resol** | | **Total** | |  | **HC** | **HA** | **HE** | **HT** |
|  |  | # | I  m  p | # | Im p | # | Im p |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UMHE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **MUNICIPIO** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Observaciones Conciliar las Multas con Finanzas antes de informarlas**

**Incluir en las nulas en las no entregadas**

**Multas Talón Vectores**

**Multas Talón ISE Vectores**

**Multas Apremio Existentes**

**Multas Apremio Tramitadas**

**8. DESPACHOS CON ORGANISMOS**

124

**8. DESPACHOS CON ORGANISMOS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fecha | Organismo | Responsable | Centros Visitados | Centros con Deficiencias | Principales Deficiencias y acciones de la exigencia sanitaria |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**NOTA IMPORTANTE:**

* LA INFORMACIÓN TIENE QUE SER ANALIZADA Y DISCUTIDA EN EL DEPARTAMENTO DE FISCALIZACIÓN DE LA ISE DEL CPHEM ANTES DEL DIA 6 DE CADA MES SEGÚN FECHA PLANIFICADA.
* Se deben anexar los comentarios necesarios de cada tabla, y en el caso de las acciones de la exigencia sanitaria deben especificar el lugar y motivo de las clausuras y en los decomisos reflejar producto y cantidad.

##  A nivel de las Área de Salud, UMHE Y CPHE los datos primarios de la información se realiza por cada funcionario de la ISE y la suma total a cada nivel para un mejor control y exigencia del trabajo a todos los niveles

Fiscalización ISE Vice Director Salud Ambiental Director

**Anexo 33**

INDICADORES EXIGENCIA SANITARIA DE LA ISE

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Areas Salud** | **Multas/Insp** | **Insp/Insp** | **Fis/Insp** | **Otras/Insp** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| UMHE |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |

Municipio Mes y Año INDICADORES EXIGENCIA SANITARIA DE LA ISE

Municipio Mes Comparado con igual mes del Año Anterior

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Áreas del Municipio** | **Multas/ Insp** | | **Insp/ Insp** | | **Fis/ Insp** | | **Otras/ Insp** | |
|  | **Mes**  **2019** | **Mes**  **2020** | **Mes 2019** | **Mes**  **2020** | **Mes 2019** | **Mes**  **2020** | **Mes**  **2019** | **Mes**  **2020** |
| José R León Acosta |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Santa Clara |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Capitán Roberto Fleites |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Chiqui Gómez Lubián |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XX Aniversario |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Martha Abreu de Estévez |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UMHE Santa Clara |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Anexo 34**

**PARTE SEMANAL DE INFORMACIÓN AL NIVEL PROVINCIAL**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Municipios | Trabajaron | Centros a  Inspeccionar  Plan | Centros  Inspeccionados  Real | % | Paralizaciones | Clausuras | Multas Impuestas | Cuantía | Valor  Promedio |
| Corralillo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Quemado |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sagua |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Encrucijada |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Camajuaní |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Caibarien |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Remedios |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Placetas |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Santa Clara |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cifuentes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Santo  Domingo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ranchuelo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Manicaragua |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CPHE |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Total |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Informar debajo del Modelo:

* Inspectores Sancionados, Inspectores Enfermos de Certificado, Inspectores desertores del Sector salud y causas
* Breve explicación de Motivos de incumplimiento Inspecciones Plan
* Listado de Paralizaciones (Lugar o Servicios y causas)
* Listado de Clausuras Propuestas, Aprobadas, Realizadas, Levantadas,
* Multas y Cuantías Por Decretos
* Promedio de valor Cuantías

**Anexo 35**

**Resumen de la vigilancia sanitaria realizada en el área de salud para entregar a la Unidad de Higiene municipal del mes de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Área de Salud: \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_Municipio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Claves:**

1. **Evaluación: Buena Calidad (95-100) Aceptable (90-94) Regular (80-89) Mala (Menos de 80 %)**
2. **Observaciones: se definirán los parámetros físicos y químicos, de importancia, que presenten problemas para la evaluación de la calidad del agua.**
3. **Puntos que dan fuera norma, con las acciones que se realizaron**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la instalación o del sistema de abasto** | **Totales** | | **Positivas** | **% de Potab.**  **(Neg/Real)\*100** | **Evaluación** |  | **Desinfección** |  |
| **Plan** | **Real** | **Real**  **(1)** | **≥ 0,5**  **(2)** | **% Desinf (2/1)\*100** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**(ENTREGAR UNA COPIA A LA UMHE DEL MUNICIPIO PARA SU RESUMEN MENSUAL Y REALIZACIÓN DEL INFORME AL CPHEM)**

**Firman:**

Especialista que atiende el programa del agua en el área de salud: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Vicedirectora de Higiene del Área de salud: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Anexo 36**

### MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA ATENCIÓN A DENUNCIA SANITARIA

Nombre del Demandante\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Número de Registro Libro de Denuncias Sanitarias: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha de Denuncia: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Asunto: (Síntesis) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Respuesta (Síntesis):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Se le informa al Demandante las acciones realizadas por el cuerpo de Inspección Sanitaria Estatal Dándole a Conocer que: Su Queja o Denuncia Sanitaria

* Ha sido resuelta\_\_\_\_\_
* Está en vías de Solución \_\_\_\_\_
* Fue enviada a: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  No tiene Solución en MINSAP \_\_\_\_\_ Ya que:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Por lo que se le Orienta:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Satisfecho: Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha de respuesta al Interesado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Funcionario Actuante

**Anexo 37**

**EJEMPLOS DE PRINCIPALES CUERPOS LEGALES UTILIZADO POR LA INSPECCIÓN SANITARIA ESTATAL**

**DECRETOS LEY--CONSEJO DE ESTADO**

* Decreto Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas
* Decreto Ley 99 De las Contravenciones Personales

**LEY---ASAMBLEA NACIONAL PODER POPULAR**

* Ley 13 Protección e Higiene del Trabajo  Ley 33 Protección Medio Ambiente.
* Ley 41 De Salud Pública.
* Ley 62 Código Penal

**DECRETOS---CONSEJO DE MINISTROS**

* Decreto 100 de la ISE
* Decreto 101 Reglamento de Protección e Higiene.
* Decreto 105 Reglamento de Inversiones.
* Decreto 139 Reglamento de la Ley de Salud Pública.  Decreto Presidencial 674-6-7 Ordenanzas sanitarias.

**RESOLUCIONES MINISTERIALES—ORGANISMOS DE LA ADMINTRACION**

**CENTRAL DEL ESTADO**

* RM 34 Protección e Higiene.
* RM 42 Enfermedades Exótica.
* RM 59 Detención, Decomisos, Arrojo, y Destrucción de Alimentos.
* RM 67 Agua Potable- Calidad Sanitaria.
* RM 107 Piscinas y Balnearios.
* RM 141 Higiene del Trabajo.
* RM 143 Plaguicidas.
* RM 212 Protección Radiológica.
* RM 215 Reglamento de la ISE.
* RM 445 Huertos Escolares.
* RM 191 Buró Regulatorio 13/octubre/2003
* RM 1/97 Resolución Conjunta MINED MINSAP

**NORMAS CUBANAS – Normalización Metrología y Control de la Calidad**

Todas las Normas Cubanas Aplicables en las Diferentes Higiene

**Normas Aplicables según acápites Por Ficha de ISE**

**3.2 Exámenes Médicos**

Ley 13\_\_1984 **Protección e Higiene del Trabajo**

**3.3-Prevención de accidentes para centros de trabajo**

NC 19-01-08 **Vibraciones Maquinas manuales**. Niveles admisibles de Vibraciones

NC 872/2011 **Sustancias nocivas** en el aire de la Zona de trabajo

NC116\_\_2001 **Requisitos Ergonómicos Básicos** en Puestos Procesos y Actividades de Trabajo

NC 167\_\_ 2003 **Equipos de Protección Personal de los Ojos**

NC 1039\_\_2014 **Equipos de Protección Personal**

NC 213\_\_2012 **Protección Contra Incendios**

NC 229\_\_2012 **Productos químicos Peligrosos**

NC 702\_\_2009 **Formación de los Trabajadores**

NC 869\_\_2011 **Ergonomía de Carga de Trabajo Física**

ISO 3864-1 \_\_ 2003 **Símbolos Gráficos Colores y Señales de Seguridad**

ISO 13852 \_\_2001**Seguridad de Máquinas Distancias Peligrosas** para Miembros Superiores

ISO 13852 \_\_1999 **Seguridad de Máquinas Distancias Evitar Aplastamiento del Cuerpo humano**

ISO 14121\_\_2002 **Seguridad de Máquinas principios Evaluación de Riesgos**

ISO 14123-1\_\_2000 **Seguridad de Máquinas reducción Riesgos por Sustancias peligrosas emitidas por estas Parte 1**

ISO 14123-2\_\_2000 **Seguridad de Máquinas reducción Riesgos por Sustancias peligrosas emitidas por estas Parte 2**

NC 374-2 \_\_ 2005 **Guantes de Protección Contra Productos químicos**

NC 937 \_\_2002 **Cascos de Seguridad**

ISO 9241-5 \_\_2003 **Ergonomía Pantallas de Visualización de Datos**

NC 762 Orden 29 MININT\_\_1984 **Plan de Emergencias Contra Incendios**

**4.1.1 La higiene interior del local** comprende la limpieza de pisos, paredes, techos, ventanas, muebles y equipos, así como instrumentos de trabajo,

NC 107\_\_2001 **Saneamiento Básico** en Locales y Puestos de Trabajo

Dec Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas

**4.1.2 Capacidad del local**

NC 107\_\_2001 **Saneamiento Básico** en Locales y Puestos de Trabajo

Dec Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas

**4.1.3 El estado de pisos, paredes, techos**

NC 107\_\_2001 **Saneamiento Básico** en Locales y Puestos de Trabajo

Dec Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas

**4.1.4 Los aparatos de servicios**

NC 107\_\_2001 **Saneamiento Básico** en Locales y Puestos de Trabajo

Dec Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas

**4.1.5 La ausencia de contaminantes atmosféricos**

NC 872/2011 **Sustancias nocivas** en el aire de la Zona de trabajo

**4.2- Abastecimiento de agua.**

NC 827/2012. **Estado de llaves Cañerías Cisternas**

NC 827\_\_\_2012 **Agua Potable**

NC 337 \_\_\_2004 **Muebles Sanitarios** para diferentes edificaciones de proyecto

NC 22\_\_1999 **Lugares de Baño** en Costas y en Masas de Aguas interiores Requisitos Higiénico Sanitarios

NC 441\_\_ 2006 **Piscinas** Requisitos Higiénico Sanitarios

NC 1021\_\_ 2014 **Fuentes de Abasto de Agua**

NC 600\_\_ 2008 Diseño Sistemas de **Drenaje Pluvial**

NC 775-13 \_\_\_ **Requisitos Hidráulico Sanitarios Instalaciones Turísticas 4.2.1 El agua para consumo humano** será potable, en cantidad suficiente y con servicio continuo.

NC 1021\_\_ 2014 **Fuentes de Abasto de Agua**

NC 176\_\_ 2002 **Sistemas de Abasto de Agua**

NC 827\_\_\_2012 **Agua Potable**

**Otras Consideraciones en Agua**

NC 337 \_\_\_2004 **Muebles Sanitarios** para diferentes edificaciones de proyecto

NC 22\_\_1999 **Lugares de Baño** en Costas y en Masas de Aguas interiores Requisitos Higiénico Sanitarios

NC 441\_\_ 2006 **Piscinas** Requisitos Higiénico Sanitarios

NC 600\_\_ 2008 Diseño Sistemas de **Drenaje Pluvial**

NC 775-13 \_\_\_ **Requisitos Hidráulico Sanitarios Instalaciones Turísticas**

**4.2.2 En la inspección se considerará el buen estado de las llaves de agua, tuberías, órganos de almacenamiento (cisternas, tanques altos, tanques sobre el terreno, etc.)**

NC 827/2012. **Estado de llaves Cañerías Cisternas**

**4.3 Residuales líquidos**

**Vertimiento y Disposición Final Aguas Residuales**

NC 27/2012

NC 521/2007.

NC 337 \_\_\_2004 **Muebles Sanitarios** para diferentes edificaciones de proyecto

NC 600\_\_ 2008 Diseño Sistemas de **Drenaje Pluvial**

NC 775-13 \_\_\_ **Requisitos Hidráulico Sanitarios Instalaciones Turísticas**

**4.4 Residuales sólidos**

NC 133/2002 Residuales sólidos urbanos Almacenamiento, recolección y transporte

NC 134/2002 Residuales sólidos urbanos Tratamiento

NC 135/2002 Residuales sólidos urbanos Disposición final

NC 136/2002 Reglamento de manejo integral de Desechos Peligrosos CITMA

NC 530 \_\_\_ 2009 Manejo de Desechos Sólidos en Instituciones de Salud

Dec Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas

**4.5 Control de vectores**

Dec Ley 54 Disposiciones Sanitarias Básicas

**5. Condiciones higiénicas de los alimentos.**

**5.1.1 Obtención**

NC 517--2007 Envasado y Transporte de Frutas y Vegetales.

NC 571--2007 Distribución, Expendio Exposición y Venta de Alimentos. NC 143—2007 Principios Generales Higiene de los Alimentos.

NC 512—2007 Proyectos Construcción Establecimientos de Alimentos. NC 452\_\_2014. Envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos

**5.1.2 Recepción**

NC 571--2007 Distribución, Expendio Exposición y Venta de Alimentos. NC 143—2007 Principios Generales Higiene de los Alimentos.

NC 512—2007 Proyectos Construcción Establecimientos de Alimentos. NC 452\_\_2014. Envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos

**5.1.3 Almacenamiento y conservación (incluye la**

**refrigeración**

NC 453—2006 Alimentación Colectiva.

NC 455—2006 Manipulación de Alimentos.

NC 456—2006 Equipos y Utensilios en contacto con Alimentos.

NC 570 \_\_2007 Aplicaciones Prácticas de Análisis de Riesgo en Sector Alimentario

NC 585 \_\_2017 Contaminantes Microbiológicos en Alimentos

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos

5**.1.4 Elaboración**

NC 453—2006 Alimentación Colectiva.

NC 456—2006 Equipos y Utensilios en contacto con Alimentos.

NC 570 \_\_2007 Aplicaciones Prácticas de Análisis de Riesgo en Sector

Alimentario

NC 585 \_\_2017 Contaminantes Microbiológicos en Alimentos

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos NC 569--2007 Muestreo de Alimentos.

NC 453—2006 Alimentación Colectiva.

NC 455—2006 Manipulación de Alimentos.

NC 456—2006 Equipos y Utensilios en contacto con Alimentos.

NC 136—2007 Peligro Puntos Críticos de Control.

NC 143—2007 Principios Generales Higiene de los Alimentos. NC 471—2006 Nutrición e Higiene de los Alimentos.

NC 493—2006 Contaminantes Metálicos en Alimentos

NC 556\_\_ 2015 Aplicación Criterios Microbiológicos a los Alimentos

NC 569 \_\_ 2007 Directrices sobre Muestreo de Alimentos

NC 570 \_\_2007 Aplicaciones Prácticas de Análisis de Riesgo en Sector

Alimentario

NC 585 \_\_2017 Contaminantes Microbiológicos en Alimentos

NC 594 \_\_2008 Alimentos de Almacenamiento Envasados y Refr1gerados para

Larga Duración en Almacén

NC 633\_\_2008 Repostería y Confitería

NC 634\_\_2008 Productos y Subproductos de Molinería

NC 635\_\_2008 Bebidas Refrescos y Licores

NC 636\_\_2008 Especias Condimentos y Plantas Aromáticas

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos

**5.1.5 Protección de productos terminados**

NC 456—2006 Equipos y Utensilios en contacto con Alimentos.

NC 493—2006 Contaminantes Metálicos en Alimentos

NC 556\_\_ 2015 Aplicación Criterios Microbiológicos a los Alimentos

NC 570 \_\_2007 Aplicaciones Prácticas de Análisis de Riesgo en Sector

Alimentario

NC 594 \_\_2008 Alimentos de Almacenamiento Envasados y Refr1gerados para

Larga Duración en Almacén

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos

**5.1.7 Exposición y venta).**

NC 517--2007 Envasado y Transporte de Frutas y Vegetales.

NC 571--2007 Distribución, Expendio Exposición y Venta de Alimentos.

NC 454—2006 Transporte de Alimentos.

NC 455—2006 Manipulación de Alimentos.

NC 456—2006 Equipos y Utensilios en contacto con Alimentos.

NC 136—2007 Peligro Puntos Críticos de Control.

NC 492—2006 Almacenamiento de Alimentos.

NC 493—2006 Contaminantes Metálicos en Alimentos.

**5.1.8 Limpieza y desinfección (2 puntos).**

NC 456—2006 Equipos y Utensilios en contacto con Alimentos

NC 136—2007 Peligro Puntos Críticos de Control.

NC 143\_\_ 2010 Código Prácticas Principios Generales Higiene Alimentos

NC 488\_\_2009. Limpieza y desinfección en la cadena alimentaria

NC 1228 \_\_2017 Términos y Definiciones en Higiene de los Alimentos

**Otras Normas de Alimentos**

NC 136\_\_2009 HACCP

NC 109\_\_2009 Conservas Alimenticias

NC 277 \_\_2008 Aditivos Alimentarios

NC 311\_\_ 2013 Normas Adición Nutrientes Esenciales a los Alimentos

NC 586—2008 Cereales y Granos

NC 587—2008 Carnes y Productos Cárnicos.

NC 512—2007 Proyectos Construcción Establecimientos de Alimentos.

NC 517—2007 Higiene en Frutas y Hortalizas Frescas.

NC 493—2006 Contaminantes Metálicos en Alimentos.

NC 556\_\_ 2015 Aplicación Criterios Microbiológicos a los Alimentos

NC 569 \_\_ 2007 Directrices sobre Muestreo de Alimentos

NC 633\_\_2008 Repostería y Confitería

NC 634\_\_2008 Productos y Subproductos de Molinería

NC 635\_\_2008 Bebidas Refrescos y Licores

NC 636\_\_2008 Especias Condimentos y Plantas Aromáticas

NC 679\_\_2009 Validación Medidas de control en inocuidad de Alimentos

**Ambiente Laboral número** de expuestos y en ambiente controlado

**6.1** **Gases y aerosoles**

NC 1020\_\_2014 Concentraciones Máximas Admisibles **Contaminantes** atmosféricos

**Gases y Vapores de Plomo**

NC 872/2011.Plaguicidas

NC 19-03-18\_\_1983Mercurio

**6.2** **Microclima**

NC 1159 del 2016 “Ventilación en el ambiente laboral”.

NC 869\_\_2011Ambientes Térmicos Calurosos

NC 111\_\_2004 Reglas Vigilancia **Calidad de Aire**

NC 872\_\_2011 **Sustancias Nocivas Aire** en Zona de Trabajo

NC 1020\_\_2014 Concentraciones Máximas Admisibles **Contaminantes** atmosféricos

**6.3.1. Ruidos**

NC 871/2011.**Ruido en Ambiente Laboral .**Requisitos Generales HigiénicoSanitarios que establecen 85 dB (A) para 8 horas de exposición.

NC 1057\_\_2014 **Ruido** en Ambiente Laboral **Métodos de Medición**

**6.3.2.** **Vibraciones**

NC 19-01-05 **Vibración General**. Requisitos Higiénico-sanitarios

NC 19-01-08 **Vibraciones Máquinas manuales**. Niveles admisibles de Vibraciones.

**6.4** **Radiaciones**

6.4.1. **Ultravioleta**

NC 1039 Equipos de protección personal para Radiaciones Ionizantes y trabajos de exposición al Sol la lluvia etc.

NC 167\_\_ 2003 Equipos de Protección Personal de los Ojos

**6.4.2. Ionizantes**

NC 19-02-05 Equipos de Rayos X Requisitos Generales

NC Dec 142 Reglamento para el Trabajo con sustancia radiactivas y otras fuentes de Radiaciones Ionizantes

NC 1039 Equipos de protección personal para Radiaciones Ionizantes

Guía de Seguridad y Protección Radiológica

**6.5 Iluminación**

ISO 8995\_CIE S 008\_\_ 2003 Iluminación Interior en Puestos de Trabajo

NC ISO 999 \_\_ 2011AcústicaExposición al ruido estimación Pérdidas auditivas

**6.6 Biológicos.**

NC 573 \_\_\_ 2007 Seguridad Biológica Principios y Vocabulario

NC 530 \_\_\_ 2009 Manejo de Desechos Sólidos en Instituciones de Salud

RM 2/ 2004 Contabilidad y Control de Material Biológico

RM 180 \_\_ 2007 Medio Ambiente Reglamento para otorgamiento de Autorización de la Seguridad Biológica.