

## **UNIDAD DE HIGIENE ALIMENTARIA Y ZONOSIS – DHAZ -CUSCO**

La Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis (DHAZ) esta bajo la dirección del Dr. Rubén Báscope Quispe, quién está encargado de coordinar planes y programas de protección de alimentos y bebidas, y control de la zoonosis, en el ámbito de la Región Cusco, así como normar acciones de salud relacionadas con el control higiénico y sanitario de los alimentos y bebidas de consumo humano.

La Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis esta a cargo de las siguientes actividades funcionales específicas:

- » Proponer y concertar los fundamentos técnicos para la formulación de las políticas regionales relacionadas con la higiene alimentaria y la prevención de enfermedades de los animales al hombre - zoonosis.
- » Coordinar la vigilancia sanitaria de los alimentos, zoonosis, y la supervisión de las actividades de prevención y control de los agentes patógenos en la protección de la salud de los consumidores y la salud pública.
- » Lograr la concertación y articulación de los aspectos técnicos y normativos en materia de inocuidad de los alimentos y bebidas, y de prevención de la zoonosis.
- » Lograr la coordinación, asesoría y supervisión de los planes y programas de higiene alimentaria y prevención de la zoonosis a nivel local y regional.
- » Establecer procedimientos de supervisión de las acciones que desarrollan los organismos públicos y privados en materia de higiene alimentaria y control de zoonosis.
- » Lograr que las empresas y organizaciones creen entornos saludables, en toda la cadena alimentaria de la producción, fabricación y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano con el fin de proteger la salud de la población.
- » Implementar propuestas técnicas establecidas en los convenios y acuerdos nacionales e internacionales referidos a la higiene alimentaria y prevención de la zoonosis.

EQUIPO DE LA UHAZ-CUSCO:

- **Responsable de la Unidad de Higiene Alimentaria:**

Blga. Ninoska Tapia Caceres

- **Apoyo de la Unidad de Higiene Alimentaria:**

TAP. Diomedes Castañeda Llamaoza -

- **Inspector Sanitario:**

**PROGRAMAS DE AUTOCONTROL SANITARIO**

PROGRAMA NACIONAL MERCADO SALUDABLE

PROGRAMA RESTAURANTE SALUDABLE

PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE

PROGRAMA COMEDORES POPULAR

**ACTIVIDADES OPERACIONALES DE LA DSA**

- Coordina, ejecuta y supervisa el desarrollo de los Programas de Autocontrol Sanitario
- Ofrece apoyo técnico a las Municipalidades y UGEL, para la ejecución conjunta de los Programas
- Elabora instrumentos técnicos para el desarrollo de los Programas.
- Diseñar la temática para de los programas de Capacitación (formación de Inspectores Sanitarios de Alimentos en Municipalidades, del Comité de Autocontrol Sanitario en Mercados de Abasto, Dueños, Administradores y Manipuladores de Alimentos en Restaurantes, personal de las UGEL).
- Efectuar el control sanitario de establecimientos que producen y comercializan alimentos y bebidas de consumo humano.
- Programación de actividades de la Dirección de Higiene Alimentaria
- Inspeccionar a las entidades públicas y privadas en materia de higiene alimentaria según las normas y procedimientos establecidos
- Inspecciones sanitarias para el otorgamiento de certificación sanitaria de establecimientos procesadores de alimentos.
- Certificaciones de Acreditación Higiénico sanitario a establecimientos que producen y comercializan alimentos y bebidas de consumo humano.
- Brindar asistencia técnica en higiene alimentaria a las Direcciones de Redes de Salud y Hospitales
- Inspecciones y habilitaciones por encargo de INS, CENAN y DIGESA
- Atención de denuncias por infracciones sanitarias de alimentos y bebidas
- Operativos multisectoriales por infracción a normas sanitarias de alimentos y bebidas.
- Capacitaciones a manipuladores de los establecimientos que producen y comercializan alimentos y bebidas de consumo humano.
- Orientación en temas relacionados a Higiene Alimentaria a productores y consumidores de alimentos y bebidas.

## OBJETIVO DEL PROGRAMA

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas que se expenden en los Mercados de Abastos en protección a la salud de la población. Otro objetivo es la Aplicación de un Sistema de Vigilancia con Autocontrol Sanitario.

## VIGILANCIA SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTOS

Responsables

1. El Comité de Autocontrol Sanitario.
2. Las Autoridades de Salud Municipal.
3. El Ministerio de Salud (DIGESA-DESA)
4. Público consumidor





DIPOSITIVAS PARA CAPACITACIÓN



GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN MERCADOS DE ABASTO



DECÁLOGO DEL CONSUMIDOR



FORMATO DE RECOJO DE INFORMACIÓN MENSUAL

## PROGRAMA DE RESTAURANTES SALUDABLES



## OBJETIVOS

- Prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) a través de un control y vigilancia sanitaria permanente de la preparación de comidas y bebidas en los restaurantes y servicios afines ubicados en el ámbito de la región Cusco, a fin de proteger la salud de los comensales locales y turistas.
- Proponer las bases para un Reglamento Sanitario basado en un sistema de vigilancia sanitaria.

A detailed sanitary evaluation form with multiple columns for different inspection areas and rows for various establishments. It includes a header with the logo of the Regional Government of Cusco and the title 'FICHA PARA LA EVALUACIÓN SANITARIA'.

FICHA PARA LA EVALUACIÓN SANITARIA

A form for collecting basic information about restaurants and related services. It includes fields for name, address, phone number, and other details. The title is 'FORMATO DE INFORMACIÓN BÁSICA'.

FORMATO DE INFORMACIÓN BÁSICA



DIPOSITIVAS PARA CAPACITACIÓN



A form for recording the progress of the National Restaurant Program. It is titled 'PROGRAMA NACIONAL RESTAURANTE SALUDABLE' and 'FORMATO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN DE AVANCES DEL PROGRAMA'. The form is divided into two pages, 'Página 1' and 'Página 2', and includes a table for recording data by district and month.

Página 1

Página 2

FICHA DE CONSOLIDADO MENSUAL



**INSPECCIONES A RESTAURANTES CONJUNTAMENTE CON PERSONAL DE LAS MUNICIPALIDADES**



**TOMA DE MUESTRAS DE LAVADO DE MANOS EN RESTAURANTES**



## PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE



### ¿Qué es Alimentación Escolar Saludable?

Es un programa que viene desarrollando la DIGESA a través de un Sistema de Vigilancia Sanitaria que tiene como principal objetivo Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se consumen dentro y en los alrededores de los centros educativos con el fin de proteger la salud escolar

### Quiénes son los Participantes del Sistema de Vigilancia Sanitaria?

- El Equipo Escolar de Salud (Autocontrol Sanitario.)
- La Autoridad de Salud Municipal
- El Ministerio de Salud (DIGESA-DSAS)
  
- El Ministerio de Educación (UGEL)
- Asociación de Padres de Familia.









QUIOSCOS ESCOLARES



ALMUERZOS ESCOLARES



LONCHERAS ESCOLARES



DESAYUNOS ESCOLARES

### PROGRAMA COMEDORES POPULARES SALUDABLES



#### OBJETIVO

Lograr la adopción de las BPM de alimentos entre las socias de los Comedores Populares a fin de brindar

alimentos de calidad sanitaria a los comensales a el fin de proteger la salud escolar.

## FORMATOS E INSTRUCIVOS UTILIZADOS

