

GUÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 1

PROGRAMA DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTIÓN MUNICIPAL DEL AÑO 2018
CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS
AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN MERCADOS DE ABASTOS

**Guía para el cumplimiento de la Meta 1 del Programa de Incentivos a la Mejora de la
Gestión Municipal 2018**

“Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abastos”

Jorge Barrenechea Cabrera

Jefe Nacional

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

Josue Carrasco Valiente

Director General

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria - DIAIA

Pedro Molina Salcedo

Director

Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria - SIAG

Elaboración de Contenidos:

Equipo técnico de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria

Equipo técnico de la Oficina General de Planificación y Desarrollo Institucional

Unidad de Planeamiento y Presupuesto

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria.

Av. La Molina 1915, La Molina

Teléfono: 3133300 anexo 1405/ 1406

Correo electrónico: inocuidad_agroal@senasa.gob.pe

www.senasa.gob.pe

Diseño y Diagramación: Secretaría Técnica

Tiraje:

1,000 ejemplares, 1ra edición

Lima-Perú, Enero de 2018

Se permite la reproducción total o parcial por cualquier medio siempre y cuando se cite la fuente.

GUÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 1

**“CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE
ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN
MERCADOS DE ABASTOS”**

PRESENTACIÓN

La escasa vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el transporte y el comercio local en el país, ha contribuido a la baja disponibilidad de alimentos comercializados, que cumplen con estándares sanitarios (inocuos) para la población. Ello sumado a las malas prácticas de higiene del “*campo a la mesa*”, traen como consecuencia el expendio de los alimentos contaminados y un alto número de casos de enfermedades diarreicas agudas en los consumidores.

En este contexto, las municipalidades, en trabajo conjunto con SENASA, han tomado acciones con el fin de reducir la probabilidad de ocurrencia de situaciones adversas para los consumidores. Al año 2017, 250 municipalidades a nivel nacional han elaborado sus padrones de vehículos de transporte y comerciantes; modificado su Reglamento de Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de la vigilancia sanitaria; incluido en su Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) la tipificación al incumplimiento de las normas que regulan el comercio y transporte de alimentos y; capacitado a comerciantes y transportistas. Este ordenamiento municipal, permitirá reducir los peligros de contaminación y proteger la vida y la salud de los consumidores.

Por lo expuesto, la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos, permitirá a las municipalidades asegurar el comercio de estos alimentos en lugares que cumplen las normas de inocuidad agroalimentaria y un incentivo a las personas que invierten en cumplir y mejorar las condiciones sanitarias para el expendio y manipulación de alimentos en sus puestos de venta, al ser calificados como “saludables” por las Municipalidades.

Finalmente el cumplimiento de esta meta permitirá a las municipalidades cumplir con las funciones asignadas por la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades y el Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de Alimentos y sus reglamentos, obtener mayores ingresos, disponer de personal capacitado, poder realizar mayor vigilancia, hacer cumplir las normas sanitarias por los transportistas y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos e; incrementará la disponibilidad de alimentos inocuos a través de “mercados saludables”, para proteger la vida y la salud de los consumidores.

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Ministerio de Agricultura y Riego

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	7
ÍNDICE	9
1.1. ASPECTOS GENERALES	11
a. Objetivo	11
b. Ámbito de aplicación	11
c. Marco normativo	11
d. Fecha de cumplimiento de la meta	11
2.1. DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR LA META	12
a. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento.	12
b. Actividades	13
c. Entidad responsable del proceso de evaluación	23
3.1. DIRECTORIO	23
4.1. ANEXOS	24
Anexo N° 01: Programa de capacitación municipal para Inspectores Sanitarios del año 2018	24
Anexo N° 02: Lista de control de asistencia de capacitación Inspectores Sanitarios del año 2018	25
Anexo N° 03: Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación al CAS en buenas prácticas de higiene y transporte alimentos agropecuarios primarios y piensos	26
Anexo N° 04: Programa de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018	27
Anexo N° 05: Lista de control de asistencia de capacitación Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018	28
Anexo N° 06: Manual de Inspección Sanitaria para comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos	29
Anexo N° 07: Presupuesto operativo para la certificación de puestos de venta saludables	75
Anexo N° 08: Modelo de Constancia de Puesto de venta saludable de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	77
5.1 GLOSARIO	78

1.1 ASPECTOS GENERALES

a. Objetivo

La presente Guía tiene por objetivo establecer las pautas y los procedimientos a seguir por las municipalidades para el correcto cumplimiento de la Meta 1 “Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abastos” del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2018 (en adelante, Meta 1).

b. Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación de la presente Guía corresponde a las Municipalidades de ciudades principales tipo “A”, según la clasificación establecida en el Decreto Supremo N° 367-2017-EF.

c. Marco normativo

El siguiente cuadro presenta el marco normativo aplicable a la meta:

Dispositivo Legal	Nombre
Ley N° 29332 y modificatorias	Ley que crea el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal
Decreto Supremo N° 367-2017-EF	Aprueban los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2018
Resolución Directoral N° 0004-2018-EF/50.01	Aprueban Instructivo para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2018
Ley N° 27972	Ley Orgánica de Municipalidades
Ley N° 30693	Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2018
Decreto Legislativo N° 1062	Ley de Inocuidad de los Alimentos
Decreto Supremo N° 034-2008-AG	Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
Decreto Supremo N° 004-2011-AG	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI	Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG
Resolución Ministerial N°282-2003-SA-DM	Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto.

d. Fecha de cumplimiento de la meta

Las municipalidades deben cumplir con la Meta 1 hasta el 31 de julio de 2018, de acuerdo al cuadro de actividades y nivel de cumplimiento.

2.1 DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR LA META

a. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento

CUADRO DE ACTIVIDADES Y NIVEL DE CUMPLIMIENTO			
Actividades	Especificaciones	Medio de verificación	Puntaje
Actividad 1: Capacitación al personal autorizado de las municipalidades en inspección sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos.	Capacitar al personal autorizado del área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria de la Municipalidad; abarcando los 7 temas del módulo de Buenas Prácticas de Manufactura, 5 temas del módulo de Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento y 6 temas del módulo de capacitación a transportistas, de acuerdo a las especificaciones de capacitación establecidas en la Guía para el cumplimiento de la meta. Al menos un (01) integrante del personal autorizado debe aprobar la capacitación con una nota mínima de catorce (14).	Registro hasta el 30 de mayo de 2018, de los datos del personal autorizado por la municipalidad en el aplicativo web SENASA/capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo). SENASA evalúa y emite constancia al personal autorizado aprobado a través del aplicativo web SENASA.	25
Actividad 2: Capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) en alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos.	Conformar, programar y capacitar a los miembros del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) en alimentos agropecuarios primarios y piensos de los mercados de abastos referido a los 7 temas del módulo de Buenas Prácticas de Manufactura, 5 temas del módulo de Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento y 6 temas del módulo de Capacitación a Transportistas, realizados durante los meses de febrero y julio de 2018, quedando excluidos los autoservicios, según Resolución Ministerial 1653-2002-SA/DM.	Registro hasta el 31 de julio de 2018, de los datos de los miembros del CAS aprobados en el aplicativo web SENASA/capacitación (hipervínculo), adjuntando el registro del control de asistencia del programa de capacitación ejecutado, visado por el Área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria en la municipalidad.	20
Actividad 3: Inspección Sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abastos.	Programar y ejecutar el 60% de las inspecciones sanitarias a los vehículos de transporte y puestos de venta, dentro de la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos; respecto del empadronamiento total de vehículos de transporte que cumplen las condiciones sanitarias y puestos de venta por municipalidad, establecido en la Guía para el cumplimiento de la meta.	Registro hasta el 31 de julio de 2018, los resultados de las actas de inspecciones sanitarias en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias (hipervínculo).	25
Actividad 4: Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos.	Calificar como saludable al menos al 30% de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos de la municipalidad, con un mínimo de dos (02) inspecciones sanitarias consecutivas favorables, respecto del número total establecido en la Guía para el cumplimiento de la meta; según los formatos aprobados por Resolución Directoral de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria en concordancia con la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM; quedando excluidos los autoservicios (Resolución Ministerial 1653-2002-SA/DM).	Registro hasta el 31 de julio de 2018, de las constancias de los puestos de venta saludables en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias (hipervínculo), adjuntando el programa de certificación de puestos de venta saludables aprobado con resolución de alcaldía por la municipalidad.	30
PUNTAJE MÍNIMO PARA CUMPLIR LA META			80 PUNTOS
PUNTAJE MÁXIMO			100 PUNTOS

b. Actividades

Actividad 1: Capacitación al personal autorizado de las municipalidades en inspección sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos

Importancia

Esta actividad busca fortalecer y actualizar los conocimientos del personal autorizado para la ejecución de las inspecciones sanitarias a los puestos de venta y los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Pasos a seguir

Paso 1: Seleccionar al personal autorizado de la municipalidad a ser capacitado en inspección sanitaria

La municipalidad debe seleccionar del personal perteneciente al Área/Unidad/Subgerencia/Gerencia que ejerce las funciones de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, a las personas que tienen el perfil para participar satisfactoriamente del programa de capacitación, quienes deberán aprobarlo a través de una evaluación. Los temas a desarrollar en el programa de capacitación se listan en el *Cuadro N° 01*.

Paso 2: Comunicar la designación de personal autorizado para la capacitación en inspección sanitaria

La municipalidad debe comunicar al SENASA la designación del personal que participará de la capacitación - máximo de cuatro (04) personas, ingresando en el aplicativo web del SENASA/Capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo), los siguientes datos personales: nombres y apellidos completos, número de documento de identidad (DNI), profesión, cargo, entre otros.

Paso 3: Participación y evaluación del personal autorizado en la capacitación en inspección sanitaria

El SENASA comunicará a través del aplicativo web del SENASA/Capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo), el programa de capacitación en inspección sanitaria, incluyendo la relación del personal autorizado por la municipalidad, temas, sedes, fechas, horarios y responsable de la capacitación; según el *Anexo N° 01*.

El personal autorizado de la municipalidad se debe registrar en la lista de control de asistencia de capacitación, según formato del *Anexo N° 02*.

Al final del programa de capacitación se realiza la evaluación, debiendo alcanzar como nota mínima aprobatoria catorce (14) puntos, y el SENASA le otorga la constancia de aprobación a través del aplicativo web SENASA.

Medio de verificación

Registro hasta el 30 de mayo de 2018, de los datos del personal autorizado por la municipalidad en el aplicativo web SENASA/capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo). SENASA evalúa y emite constancia al personal autorizado aprobado a través del aplicativo web SENASA.

Cuadro N° 01

Temas del Programa de Capacitación en inspección sanitaria

Conformación, funciones y vigencia del CAS

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

1. Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.
2. Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
3. Evaluación y registro (rastreabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.
4. Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.
5. Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.
6. Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
7. Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES

1. Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.
2. Prevención de la contaminación cruzada.
3. Control de la salud e higiene del personal.
4. Control de plagas.
5. Gestión de residuos y basura.

Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES transportistas

1. Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.
2. Buenas prácticas de higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.
3. Prevención de la contaminación cruzada.
4. Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.
5. Control de plagas.
6. Gestión de residuos y basura.

Actividad 2: Capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) en alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos

Importancia

Capacitar al Comité de Autocontrol Sanitario de cada mercado de abasto sobre buenas prácticas de manufactura y planes operativos estandarizados de saneamiento con el fin de aplicar el autocontrol sanitario de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en base al cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA-DM.

RECORDAR:

Los mercados deben contar con un sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo, mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación y de los Programas de Higiene y Saneamiento; en cumplimiento del reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos (Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, artículo 44° Del autocontrol sanitario).

Pasos a seguir

Paso 1: Conformar los Comités de Autocontrol Sanitario (CAS) en los mercados de abastos

La municipalidad debe coordinar la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) con la Administración de los mercados de abastos registrados. Luego, debe ingresar los datos de los miembros del CAS al aplicativo web del SENASA/capacitación CAS (hipervínculo).

Los CAS de cada mercado de abasto, idealmente, deben estar conformados por representantes de los siguientes grupos de alimentos agropecuarios primarios y piensos:

- a. Carnes, menudencias y huevos
- b. Frutas y hortalizas
- c. Alimentos envasados y a granel
- d. Piensos

RECORDAR:

Dentro de la organización de los mercados se debe constituir un Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) cuya conformación, funciones, vigencia, entre otros; se establecerán en el reglamento interno del mercado.

El CAS del mercado estará conformado por un representante y un suplente por cada grupo de alimentos que se expende. Los miembros del comité deberán estar capacitados adecuada y permanentemente con el fin de aplicar autocontrol sanitario de los alimentos en base al cumplimiento del reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto (Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, artículos 44° y 45°).

Paso 2: Programar la capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS)

Programar los recursos económicos, humanos y logísticos para la capacitación a los miembros de los CAS en alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos; tomando como referencia lo especificado en el *Anexo N° 03*.

Elaborar la programación de capacitación a los CAS por mercado de abasto, tomando en cuenta los temas listados en el *Cuadro N° 01* y siguiendo el formato dispuesto en el *Anexo N° 04*. Luego ingresar la información al aplicativo web del SENASA/capacitación CAS (hipervínculo).

El Programa de Capacitación debe incluir la relación de mercados de abastos registrados, los miembros del CAS de cada mercado, los temas a capacitar, sedes, fechas, horarios, y responsables de la capacitación.

Paso 3: Comunicar el programa de capacitación a los CAS

Publicar en el periódico mural o página web de la municipalidad el Programa de Capacitación Municipal a los Comités de Autocontrol Sanitario de los mercados de abastos.

Paso 4: Ejecutar el programa de capacitación municipal a los CAS

Desarrollar los eventos de capacitación a los CAS de los mercados de abastos, de acuerdo a lo programado y aprobado por la municipalidad.

Durante la capacitación, los miembros de los CAS que participen, serán registrados en la lista de control de asistencia de capacitación, de acuerdo al formato presentado en el *Anexo N° 05*. Luego, la lista del registro debe ser visada por el Área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en la municipalidad e ingresada al aplicativo web del SENASA/Capacitación CAS (hipervínculo).

Al finalizar cada tema de capacitación del programa, realizar una evaluación a los miembros de los CAS, debiendo obtener como nota mínima aprobatoria un promedio final de once (11) en todos los cursos impartidos.

RECOMIENDA:

De considerarlo pertinente, la municipalidad emite una constancia a los miembros de los CAS aprobados de los mercados de abastos. El periodo de vigencia de la constancia es establecido por la municipalidad y de acuerdo al reglamento interno del mercado de abasto.

Medio de verificación

Registro hasta el 31 de julio de 2018, de los datos de los miembros del CAS aprobados en el aplicativo web SENASA/ capacitación (hipervínculo), adjuntando el registro del control de asistencia del programa de capacitación ejecutado, visado por el Área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria en la municipalidad.

Actividad 3: Inspección Sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abasto

Importancia

Las inspecciones sanitarias permiten evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el mercado de abasto, con el objetivo de salvaguardar la salud pública.

Pasos a seguir

Paso 1: Número de inspecciones sanitarias a ejecutar por la municipalidad

Las inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte se basan en los padrones municipales actualizados por la municipalidad; y corresponde al 60% del total de los vehículos de transporte que cumplen las condiciones sanitarias y los puestos de venta empadronados.

En ese sentido, el número de puestos de venta y de vehículos de transporte a inspeccionar por cada municipalidad se indica en el *Cuadro N° 02*.

Paso 2: Programar las inspecciones sanitarias

Elaborar el cronograma anual (por mes) de las inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte que reúnan las condiciones sanitarias, por mercado de abasto, considerando los recursos económicos, humanos y logísticos de la municipalidad, y los materiales y equipos básicos requeridos para el desarrollo de inspecciones sanitarias (numeral 4.5 del *Anexo N° 06*), de acuerdo al siguiente formato:

Establecimiento	Mes Programado											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mercado 1												
Puesto de venta 1....n												
Vehículos mercado 1												
Mercado 2												
Puesto de venta 1....n												
Vehículos mercado 2												
Mercado n...												

Ingresar el cronograma anual en el aplicativo web del SENASA/Inspecciones sanitarias (hipervínculo).

Paso 3: Ejecutar las inspecciones sanitarias

La ejecución de la inspección sanitaria a comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos por mercado de abasto, debe realizarse tomando en consideración los lineamientos expuestos en el *Anexo N° 06*.

Ingresar el reporte de la ejecución de las actividades de inspección sanitaria programadas en el aplicativo web del SENASA/Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)), adjuntando el acta de inspección sanitaria.

RECORDAR:

Aquellas municipalidades que no cuentan con información de comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben de actualizar la información en el aplicativo web del SENASA y coordinar con la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria para determinar el número de vehículos y puestos de venta a inspeccionar.

Medio de verificación

Registro hasta el 31 de julio de 2018, de los resultados de las actas de inspecciones sanitarias en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)).

Cuadro N° 02

Número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte a ejecutar por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo A

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puestos de venta a inspeccionar	Número de vehículos de transporte a inspeccionar
AREQUIPA	AREQUIPA	AREQUIPA	298	23
CALLAO	CALLAO	CALLAO	835	22
LA LIBERTAD	TRUJILLO	TRUJILLO	53	40
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	CHICLAYO	49	25
LIMA	LIMA	LIMA	337	68
LIMA	LIMA	ATE	388	46
LIMA	LIMA	BARRANCO	107	8
LIMA	LIMA	BREÑA	119	2
LIMA	LIMA	CARABAYLLO	236	46
LIMA	LIMA	CHAACLACAYO	100	3
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	*	*
LIMA	LIMA	CIENEGUILLA	27	4
LIMA	LIMA	COMAS	592	122
LIMA	LIMA	EL AGUSTINO	90	9
LIMA	LIMA	INDEPENDENCIA	289	12
LIMA	LIMA	JESUS MARIA	81	8
LIMA	LIMA	LA MOLINA	43	8
LIMA	LIMA	LA VICTORIA	220	23
LIMA	LIMA	LINCE	239	5
LIMA	LIMA	LOS OLIVOS	652	17
LIMA	LIMA	LURIGANCHO	137	6
LIMA	LIMA	LURIN	69	4
LIMA	LIMA	MAGDALENA DEL MAR	154	4
LIMA	LIMA	PUEBLO LIBRE	78	16
LIMA	LIMA	MIRAFLORES	21	2
LIMA	LIMA	PUENTE PIEDRA	553	94
LIMA	LIMA	RIMAC	107	2
LIMA	LIMA	SAN BORJA	77	9
LIMA	LIMA	SAN ISIDRO	13	2
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	1,732	45
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	431	43
LIMA	LIMA	SAN LUIS	130	6
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	833	57
LIMA	LIMA	SAN MIGUEL	138	2
LIMA	LIMA	SANTA ANITA	647	14
LIMA	LIMA	SANTIAGO DE SURCO	343	13
LIMA	LIMA	SURQUILLO	13	2
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	512	16
LIMA	LIMA	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	484	34
TACNA	TACNA	TACNA	465	85

(*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

Actividad 4: Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos

Importancia

La realización de inspecciones sanitarias continuas en los puestos de ventas busca la sistematización del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que la certificación como “Puesto Saludable” constituye un incentivo a la adopción de las buenas prácticas y un reconocimiento de la labor del comerciante en su establecimiento.

Pasos a seguir

Paso 1: Número de puestos de venta saludables a certificar

Los puestos de venta a certificar como saludables se obtienen de los padrones municipales actualizados por la municipalidad. Para ello, los puestos de venta deben presentar dos (02) inspecciones sanitarias consecutivas con resultado “Aceptable”. El número de puestos de venta a certificar requeridos para cada municipalidad, se indica en el *Cuadro N° 03*.

Paso 2: Coordinar con los mercados de abastos la certificación de puestos de venta saludables

La municipalidad mediante Resolución de Alcaldía comunica a las administraciones de los mercados de abastos, el proceso para la certificación de puestos de venta como saludables, basado en Artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

Paso 3: Ejecutar las inspecciones sanitarias para certificación de puestos de venta saludables

Programar los recursos económicos, humanos y logísticos tomando en consideración la información señalada en el *Anexo N° 07* y el cronograma anual (por mes) de las inspecciones sanitarias para la certificación de puestos de venta saludables.

Realizar las inspecciones sanitarias a los puestos de venta de acuerdo a lo establecido en el numeral 7 del *Anexo N° 06*, y haciendo uso de los Formatos N° 04, 05, 06 y 07 del mismo anexo para la calificación al puesto de venta, de acuerdo a los criterios establecidos en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de mercados de abastos.

Paso 4: Calificación de los puestos de venta, como saludables.

Todos los puestos de venta que hayan sido calificados como **ACCEPTABLE** en la primera inspección sanitaria, deben ser considerados para una segunda inspección, luego de transcurridos mínimo treinta (30) días, dependiendo del cronograma de inspección sanitaria. Si después de la segunda inspección sanitaria, los puestos de venta alcanzan la condición de **ACCEPTABLE**, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, deben ser considerados “Puestos Saludables”. La municipalidad otorga una constancia de la condición alcanzada, elaborada según el modelo alcanzado en el *Anexo N° 08*.

NOTA:

Esta condición de “Puesto de Venta Saludable”, puede ser retirada en caso de incumplimiento de las condiciones sanitarias.

Aquellos puestos de venta que no alcancen la condición **ACEPTABLE** pueden lograrlo, siempre que cumplan las condiciones sanitarias de acuerdo a los procedimientos establecidos y con un mínimo de dos (02) inspecciones consecutivas.

La relación de los puestos de venta saludables debe ser registrada en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias adjuntando las actas de inspección y llenando el check list de los puestos de venta que han alcanzado la condición **ACEPTABLE**. Asimismo, cada municipalidad debe ingresar el programa de certificación de puesto saludable de su jurisdicción, que ha sido aprobado con Resolución de Alcaldía.

RECORDAR:

SENASA puede realizar la verificación de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos certificados como Saludables por la municipalidad.

Aquellas municipalidades que no cuentan con información de comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben actualizar la información en el aplicativo web del SENASA y coordinar con la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria para determinar el número de vehículos y puestos de venta a inspeccionar.

Medio de verificación

Registro hasta el 31 de julio de 2018, de las constancias de los puestos de venta saludables en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)), adjuntando el programa de certificación de puestos de venta saludables aprobado con resolución de alcaldía por la municipalidad.

Cuadro N° 03

Número mínimo de puestos de venta a certificar como saludables por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo A.

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puesto de venta a certificar
AREQUIPA	AREQUIPA	AREQUIPA	22
CALLAO	CALLAO	CALLAO	63
LA LIBERTAD	TRUJILLO	TRUJILLO	4
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	CHICLAYO	4
LIMA	LIMA	LIMA	25
LIMA	LIMA	ATE	29
LIMA	LIMA	BARRANCO	8
LIMA	LIMA	BREÑA	9
LIMA	LIMA	CARABAYLLO	18
LIMA	LIMA	CHACLACAYO	8
LIMA	LIMA	CHORRILLOS	*
LIMA	LIMA	CIENEGUILA	2
LIMA	LIMA	COMAS	44
LIMA	LIMA	EL AGUSTINO	7
LIMA	LIMA	INDEPENDENCIA	22
LIMA	LIMA	JESUS MARIA	6
LIMA	LIMA	LA MOLINA	3
LIMA	LIMA	LA VICTORIA	17
LIMA	LIMA	LINCE	18
LIMA	LIMA	LOS OLIVOS	49
LIMA	LIMA	LURIGANCHO	10
LIMA	LIMA	LURIN	5
LIMA	LIMA	MAGDALENA DEL MAR	12
LIMA	LIMA	PUEBLO LIBRE	6
LIMA	LIMA	MIRAFLORES	2
LIMA	LIMA	PUENTE PIEDRA	41
LIMA	LIMA	RIMAC	8
LIMA	LIMA	SAN BORJA	6
LIMA	LIMA	SAN ISIDRO	1
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE LURIGANCHO	130
LIMA	LIMA	SAN JUAN DE MIRAFLORES	32
LIMA	LIMA	SAN LUIS	10
LIMA	LIMA	SAN MARTIN DE PORRES	62
LIMA	LIMA	SAN MIGUEL	11
LIMA	LIMA	SANTA ANITA	49
LIMA	LIMA	SANTIAGO DE SURCO	26
LIMA	LIMA	SURQUILLO	1
LIMA	LIMA	VILLA EL SALVADOR	38
LIMA	LIMA	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	36
TACNA	TACNA	TACNA	35

(*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

c. Entidad responsable del proceso de evaluación

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA a través de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria/Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria revisará la información enviada en los aplicativos en web del SENASA para la Meta 1 y, luego informará a la Dirección General de Presupuesto Público del Ministerio de Economía y Finanzas, resultados obtenidos por cada municipalidad, precisando el puntaje alcanzado.

3.1. DIRECTORIO

Sede SENASA	Responsable	Correo	Teléfono
Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria	Josue Carrasco Valiente	jcarrasco@senasa.gob.pe	(01) 313-3323, anexos 2144, 2121
Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	Pedro Molina Salcedo	pmolina@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 1405
	Susan Dioses Córdova	sdioses@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 1422
	Javier Aguilar Zapata	jaguilar@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 2163
	Hugo Contreras Nolasco	Inocuidad01@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 6413
	Angel Cárdenas Sánchez	inocuidad03@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 1412
Arequipa	Gilbert Retamozo Güere	gretamozo@senasa.gob.pe	(054) 443179
La Libertad	Yani Marilú Valdez Vera	mvaldez@senasa.gob.pe	(044) 222429
Lambayeque	Miguel Alarcón Vásquez	malarcon@senasa.gob.pe	(074) 226044
Lima – Callao	Moisés Crispín Marín	mcrispin@senasa.gob.pe	(01) 3512443
Tacna	Flora Zonia Ordoñez Turpo	fordonez@senasa.gob.pe	(052) 401345

4.1. ANEXOS

Anexo N° 01:

Programa de capacitación municipal para Inspectores Sanitarios del año 2018

(*) Colocar el nombre de la municipalidad

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA SENASA

Anexo N° 02:**Lista de control de asistencia de capacitación Inspectores Sanitarios del año 2018**

Curso de capacitación _____

Lugar _____ Fecha _____ Hora _____

Responsable _____

Municipalidad _____ Nombre del mercado de abasto _____

Nº	Nombres y Apellidos	Sexo		DNI		Firma	Resultado de evaluacion
		F	M				
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10							

Firma y sello del Responsable de Inocuidad Agroalimentaria SENASA: _____

Anexo N° 03:

Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación al CAS en buenas prácticas de higiene y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Gastos de Capacitación	Unidad de Medida	Cantidad(*) (A)	Costo Unitario (S.)(B)	Costo Anual (S.)(AXB)
Servicio				
Alquiler del local y mobiliario	Servicio	1		
Expositor calificado	Servicio	1		
Alquiler equipo de sonido	Servicio	1		
Servicio de Alimentación - Coffee Break	Persona	50		
Total de Servicios				
Materiales				
Bolígrafo (lapicero)	Unidad	50		
Folder manila	Unidad	50		
Hojas Bond A4	Millar	0.05		
Impresión de afiches	Cientos	0.5		
Impresión de afiches	Cientos	0.5		
Impresión de Manual de BPH para comerciantes de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión de Manual de BPH para transportistas de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión de formatos de evaluación	Unidad	50		
Impresión de Certificados a participantes aprobados	Unidad	50		
Total de Materiales				
Equipos				
Laptop	Unidad	1		
Ecram	Unidad	1		
Proyector	Unidad	1		
Total de Equipos				
Total de Capacitación				

Nota:(*) Recursos para 01 evento de capacitación dirigida a 50 personas.

Anexo N° 04:

Programa de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

(*) Colocar el nombre de la municipalidad

Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad de

Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad de

Anexo N° 05:

Lista de control de asistencia de capacitación Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Curso de capacitación _____

Lugar _____ Fecha _____ Hora _____

Responsable _____

Municipalidad _____ Nombre del mercado de abasto _____

Nº	Nombres y Apellidos	Sexo		DNI	Firma	Resultado de evaluación
		F	M			
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10						

Firma y sello del Inspector Sanitario Municipal _____



**MANUAL DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA
COMERCIANTES Y VEHÍCULOS DE TRANSPORTE
DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS
Y PIENSOS**

1. Objetivo:

- 1.1 Realizar la inspección sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos ubicado en los mercados de abastos; así como, la certificación de los puestos de venta/comercialización saludables.
- 1.2 Realizar la vigilancia sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos que abastecen a los mercados de abastos.

2. Alcance:

Aplica al personal de las municipalidades autorizado y calificado para realizar la inspección sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos, así como de su certificación de los puestos de venta como puestos saludables.

3. Marco Legal:

- Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades
- Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG – Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG - Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI – Decreto que modifica y complementa norma del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM - Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene-

4. Inspector Sanitario

4.1 Perfil del Inspector Sanitario

El inspector debe ser una persona con las calificaciones, formación técnica, experiencia, integridad, sensibilidad y conocimiento satisfactorio de los requisitos de las inspecciones a realizar. Las principales características que debe reunir un inspector:



- Capacitación técnica en profesiones afines a la inocuidad de alimentos.
- Conocer las regulaciones y los aspectos técnicos del proceso que se está inspeccionando.
- Equilibrio psicológico para enfrentar dificultades.
- Ser reconocido y respetado por su conocimiento.
- Flexibilidad y habilidad en el trato con personas.
- Manejo de relaciones interpersonales (tacto).
- Entrenamiento y capacidad para conducir una reunión.
- Habilidad en la comunicación oral y escrita e interacción con los participantes.

- Capacidad de análisis respecto a la situación sanitaria del caso asignado, la resolución del mismo en cuanto a las recomendaciones sanitarias dadas, las medidas sanitarias de seguridad y la decisión final tomada respecto del caso (bajo los principios de razonabilidad y proporcionalidad).
- Organización y puntualidad.

4.2 Funciones del Inspector Sanitario

Principales funciones a desarrollar:

a) Inspeccionar los vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para garantizar las condiciones sanitarias y su aptitud para el consumo humano.

b) Emitir sanciones a las personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito que incumplan la normatividad de Inocuidad Agroalimentaria para proteger la vida y la salud de los consumidores.

c) Ejecutar conjuntamente con la autoridad competente la toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos para el cumplimiento del plan anual de monitoreo de contaminantes.



d) Ejecutar mensualmente las actividades de registro de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos para mantener actualizado el padrón respectivo.

e) Ejecutar las actividades de capacitación en las buenas prácticas de producción e higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, buenas prácticas de transporte y almacenamiento a los actores de la cadena agroalimentaria para la mejora de la cadena de suministro de alimentos.

f) Coordinar con autoridades y asociaciones de consumidores sobre las actividades relacionadas al transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos para la protección de la salud de los consumidores.

g) Proponer la actualización de los procedimientos, directivas y manuales relacionados a los servicios de transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos en coordinación con las autoridades competentes para la mejora de procesos y una mejor atención a los consumidores.



- h) Atender las consultas de los usuarios en temas relacionados a la inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y piensos.
- i) Ejecutar actividades que conlleven a una mejora continua en la calidad de gestión del servicio.

4.3 Presentación del Inspector Sanitario

- Debe contar con la credencial u otro documento que lo acredite como personal de la Municipalidad que representa.
- Verificar que el material y el equipo que necesita para aplicar la inspección, se encuentren en buenas condiciones.
- Indumentaria adecuada para realizar las actividades de inspección.



4.4 Lineamientos del Inspector Sanitario para realizar la Inspección

Realizar una adecuada presentación al comerciante o transportista, para que permita realizar la inspección de manera normal y segura. Para ello es necesario:

- Mencionar su nombre completo mostrando su credencial que lo acredite.
- Mencione el nombre de la Municipalidad que representa.
- Explique el objetivo de la inspección. “Buenos días...la inspección está referida a la vigilancia sanitaria de alimentos...”
- El inspector utiliza el acta de Inspección a comerciantes o vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (ver formato N° 01) para lo cual debe leer cuidadosamente las preguntas del Check List e identificar visualmente lo que se requiere en el puesto de comerciantes (ver formatos N° 04, 05, 06 y 07 Check List de comerciantes de alimentos agropecuarios y piensos) o del vehículo de transporte del mercado de abasto (ver formato N° 02 Check List - Vehículos de Transporte de alimentos agropecuarios y piensos).

4.5 Materiales y Equipos básicos para las Inspecciones Sanitarias

Los inspectores sanitarios para realizar sus actividades deben de contar con los siguientes equipos y materiales (por inspector):

GASTOS OPERATIVOS		Unidad de Medida	Cantidad
Equipo de Protección Personal (EPP)			
Pantalón		Unidad	2
Chaleco		Unidad	2
Botas dieléctricas con punta de acero		Unidad	1
Casco blanco		Unidad	1
Mochila de Nylon		Unidad	1
Gorro de drill		Unidad	2
Polo de algodón		Unidad	5
Fotocheck Institucional		Unidad	1
Materiales y equipos personales			
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/- 2°C		Unidad	2
Guantes de látex descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)		Caja	4
Gel refrigerante x 250 G (Caja x 12 unidades)		Caja	12
Bolsa de polietileno con cierre automático zipper (Paquete x 100 unidades)		Paquete	1
Caja de poliestireno (20x30x20)		Unidad	24
Cinta de embalaje (x unidad) para embalaje de muestra		Unidad	2
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)		Unidad	4
Alcohol de 96° (x litro)		Unidad	4
Máscaras de protección descartables (Caja x 50 unidades)		Unidad	4
Papel film para embalaje de muestra		Rollo	2
Cooler para el transporte de muestra con geles		Unidad	2
Cuchillo de acero inoxidable		Unidad	4
Pinzas de acero inoxidable diente de ratón		Unidad	2
Tijeras quirúrgicas para la toma de muestra		Unidad	2
Memoria USB		Unidad	2
Cámara fotográfica digital de 16 mpx		Unidad	1
Útiles de Escritorio			
Archivador de Palanca		Unidad	2
Folder		Unidad	2
Lápiz de carbón		Caja	1
Lapicero		Caja	1
Corrector		Unidad	2
Borrador		Unidad	3
Resaltador		Unidad	2
Posit		Unidad	2
Grapador tipo alicate		Unidad	1
Grapas		Unidad	2
Sacagrapas		Unidad	1
Perforador		Unidad	1
Regla		Unidad	1
Tajador		Unidad	1
Papel bond tamaño A4		Millar	3
Tablero acrílico		Unidad	2
Plumón de tinta indeleble - varios colores		Unidad	1

5. De la Inspección Sanitaria a los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos



5.1 Infraestructura

- a) El piso tiene que estar limpio y ser impermeable y sin grietas, asimismo presentar rejillas, resumideros, canaletas que faciliten la limpieza del puesto de venta.
- b) Las paredes tienen que estar limpias, impermeables y sin grietas.
- c) El puesto de venta dentro del mercado tiene que ser cerrados, que eviten el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.
- d) El puesto de venta que comercialicen productos cárnicos, deben de contar con agua potable, desagüe y electricidad.

5.2 Iluminación

Los puestos de venta deben de contar con alumbrado natural o artificial cuando sea necesario, evitar zonas con excesivo brillo o sombras, tampoco focos o fluorescentes con colores artificiales. Éstas, a su vez, deberán contar con elementos protectores en caso de roturas.

5.3 Ventilación

Evitar la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.

5.4 Buenas Prácticas de Higiene



- a) Todo envase donde repose los alimentos agropecuarios primarios tiene que estar limpio y en buen estado.
- b) Diariamente, antes y después del expendio de alimentos, se tiene que realizar la limpieza y una desinfección semanal en los puestos de los comerciantes.
- c) La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos.

5.5 Buenas Prácticas de Manipulación

5.5.1 Identificación de Manipuladores de alimentos

- a) Estar registrado ante la administración, junta directiva o entidad responsable en el mercado de abasto, consignando: domicilio, documento de identidad y alimentos que comercializa.

5.5.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos

- a) Presentar una adecuada higiene, cabello corto o recogido y con protección.
- b) No portar anillos, alhajas o adornos que limiten la higiene de las manos y sus uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- c) No utilizar en el transcurso de las labores, sustancias que afecten la naturaleza de los alimentos (perfumes, maquillajes, cremas, etc.).
- d) Están prohibidos de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- e) No realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos. Éstas se realizarán al principio y al final de la actividad.



5.5.3 De la vestimenta de los manipuladores

- a) El uniforme obligatorio es una chaqueta de manga corta o larga, color blanco o claro, un gorro y pañoleta o redecilla que cubra totalmente el cabello y sea del mismo color.
- b) Para el caso de los manipuladores de carnes y menudencias de animales de abasto, deben de usar calzado de jebe y delantal de material impermeable.
- c) Los manipuladores que usen guantes, deben conservarlos en buen estado, limpios y secos en el interior.

5.5.4 De la capacitación a los manipuladores



Contar con certificados de capacitación en temas de manipulación de alimentos, los cuales se tomarán en cuenta durante la evaluación del puesto de venta.

5.6 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos

5.6.1 Todo alimento agropecuario primario y piensos tiene provenir de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.

5.6.2 Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, tienen que estar sanos y frescos.

5.6.3 Los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se mantendrán en estas condiciones hasta el momento de su comercialización, resguardando así la cadena de frío. (ver formato N° 03).

5.6.4 El empaque de expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos deberá hacerse en bolsas de plástico o de papel de primer uso.

5.6.5 Carnes y Menudencias:



- a) El beneficio y eviscerado de animales de abasto en el puesto está prohibido.
- b) Las carnes de los animales de abasto en los puestos se exhibirán en cadena de frío.
- c) Los lavaderos serán sin grietas, lisos e impermeables. Las cámaras y exhibidores de refrigeración serán de material inoxidable.
- d) Los puestos de comercialización de carne de animales de abasto deben mostrar anuncios claros y visibles de sus productos y demostrar su procedencia autorizada.
- e) Los equipos y utensilios cortadores (sierra eléctrica o manual, cuchillos, ganchos, etc.) y las balanzas serán de acero inoxidable y en buen estado e higiene.
- f) Las tablas de picar serán lisas, sin grietas, limpias, no absorbentes. No se permiten troncos de árbol para base de corte.
- g) Los cortes de derivados cárnicos serán en equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.

5.6.6 Frutas y Hortalizas

- a) Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- b) Las frutas y verduras no deben tener daños físicos, ni tener sustancias que aceleren el proceso de maduración, deben mantenerse frescas hasta el momento de la venta al público.



- c) Los productos se colocarán sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respecto al piso.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.

5.6.7 Alimentos envasados y a granel



- a) Sus recipientes se mantendrán limpios y tapados.
- b) Los mostradores y andamios de productos sin refrigeración presentarán su nivel más inferior a una altura no menor de 0,20 m por encima del piso.
- c) No se permite la exhibición de envases deteriorados ni antihigiénicos en los estantes.
- d) Las especies a granel deben estar libres de partículas extrañas, sin mohos ni mal olor, almacenados en recipientes que los aíslen de la humedad.
- e) Los productos secos no requieren de refrigeración, pero el ambiente de exhibición debe estar libre de contaminantes.

5.6.8 Piensos

Los piensos deben estar colocados en tarimas, anaqueles o parihuelas limpias y en buen estado, evitando el contacto con el piso.



5.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

5.7.1 Almacén de productos secos:

- a) Las estructuras físicas de estos deberán estar limpias, en buen estado, adecuadamente ventiladas, secas, libres de mohos, plagas y suciedad.
- b) Los alimentos empacados se rotularán para verificar su vida útil, su fecha de ingreso y de salida.
- c) Los alimentos no estarán en contacto con el suelo, paredes o techos, sino colocados en anaqueles, tarimas o parihuelas con las siguientes distancias: 0,20 m del piso, 0,50 m entre hileras y 0,50 m de la pared; si son sacos, se apilan entretejedamente hasta una altura de 3 m y no menos de 0,60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m para facilitar la circulación del aire.
- d) Antes de abrir cualquiera de los sacos, cajas u otros envases deben desempolverse externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- e) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

5.7.2 Almacén en frío:

- a) Los alimentos se almacenarán en cámaras diferentes según su naturaleza (carnes rojas, menudencias, aves, frutas o verduras, etc.).
- b) La temperatura en el centro de cada pieza debe registrar 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación.
- c) Los alimentos de origen animal o vegetal se almacenarán por separado y también los que presentan cáscara o envoltura de los que no lo tienen.
- d) Las carcasas de res no excederán las 72 hrs de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no excederán de las 48 hrs.
- e) Su colocación en anaqueles o tarimas en la cámara respetará las siguientes distancias: 0,10 m del piso, 0,15 m de las paredes y 0,50 m del techo.
- f) En el caso de las carcasas colocadas en ganchos y rielería estarán a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.
- g) Las piezas cárnicas congeladas se depositarán en bandejas o japas protegidas por plástico transparente de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.
- h) La carne de animales de abasto se almacenará con su correcta identificación.



6. De la Inspección Sanitaria a los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

6.1 Documentación del vehículo

El Inspector Sanitario, verificará que los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos cuenten con la siguiente información:



- Tarjeta de propiedad del vehículo expedida por el ministerio de Transporte y Comunicación.
- DNI del conductor del vehículo.
- Licencia de conducir del conductor del vehículo.
- Guía de remisión o comprobante de pago: que indique origen y destino de la carga, fecha de salida, tipo de carga (descripción del alimento), peso o unidades, propietario del alimento.

6.1.1 Verificación externa del vehículo

La información contenida en la tarjeta de identificación vehicular debe de coincidir con las características físicas del vehículo:

- ✓ Nº de Placa
- ✓ Categoría/Clase
- ✓ Modelo
- ✓ Marca
- ✓ Dimensiones (Largo, ancho, alto)
- ✓ Peso Bruto
- ✓ Peso Neto
- ✓ Color

6.2 Condiciones generales del vehículo

6.2.1 Superficie Interna del Vehículo

- a) Los vehículos deben de encontrarse limpios, exentos de hongos, mohosidad, óxidos, presencia de plagas o materiales ajenos a la naturaleza de la carga.
- b) Los vehículos deben de encontrarse libres de olores desagradables que indique síntomas de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos u otros que alteren las características propias del alimento.
- c) Verificar que los pisos, paredes y techos de los vehículos, estén fabricados con materiales fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- d) El contenedor debe de carecer de aristas o puntas que pongan en peligro la mercadería que transportan y que pongan en riesgo la salud de los operadores.
- e) Para casos de transporte de subproductos de origen animal (Pulmón, hígado, corazón, Bazo, Mondongo), el diseño del contenedor debe de evitar fugas de residuos líquidos manteniéndolos en un recipiente adaptado fuera del contenedor.



6.2.2 Materiales y equipos auxiliares

Verificar que las herramientas del vehículo, carretillas, lampas, coches, deben encontrarse fuera del contenedor que transporta los alimentos.

6.2.3 Iluminación (De corresponder)

Para su verificación, los contenedores deben tener iluminación adecuada, los cuales deben contar con protección, a fin de evitar la contaminación física de los alimentos (vidrios).

6.2.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)

Verificar los registros de temperatura/humedad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, así como la documentación respectiva de mantenimiento y calibración del equipo de refrigeración.

6.2.5 Limpieza y desinfección del vehículo



Antes de iniciar una carga de alimentos agropecuarios y piensos, los vehículos de transporte deben encontrarse limpios, lavados, desinfectados y exentos de olores. El proceso debe quedar registrado.

Los desinfectantes utilizados en las labores de limpieza deben contar con el registro sanitario actualizado ante la autoridad competente (DIGESA).

6.3 Manipulador del alimento transportado

6.3.1 Vestimenta del personal

Verificar que el personal involucrado en la carga y descarga de los alimentos, utilicen vestimenta adecuada (guantes, mascarillas, toca o gorras, mamelucos o mandiles de color claro y botas de jebe) y limpia para el desarrollo de sus actividades.

6.3.2 Estado de salud del personal

Queda prohibido que el personal de transporte de alimentos, afectados por una enfermedad realice sus actividades, entre los síntomas a considerar son: Tos, estornudo, diarreas, vómitos, fiebre.

6.3.3 Hábitos y costumbres

Verificar los buenos hábitos de higiene del personal de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos (lavado de mano después de utilizar los servicios higiénicos, evita escupir, evita rascarse la cabeza o limpiarse la boca, la nariz, estornudar o toser frente a los alimentos transportados).

6.4 Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos

6.4.1 Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben de proceder de establecimientos con Autorización Sanitaria emitida por el SENASA.

6.4.2 Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben ser transportados en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización y que no afecten la inocuidad de los alimentos y piensos.

6.4.3 Debe tenerse en cuenta la duración del transporte, las condiciones ambientales durante el traslado, las condiciones de las vías por donde transitará el vehículo, la estiba de la carga, etc., a fin de acondicionar adecuadamente los alimentos o piensos en el vehículo, para no afectar sus características, apariencia, su vida útil, o su inocuidad.



6.4.4 Para evitar la contaminación cruzada, no se debe transportar:

- a) Carcasas con carnes congeladas.
- b) Carcasas con carnes refrigeradas.
- c) Productos y subproductos cárnicos (menundencias y vísceras) congelados sin envasar con productos o subproductos cárnicos refrigerados.
- d) Alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal.
- e) Alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos.
- f) Alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos químicos, plaguicidas, combustibles y otros productos que evidencien riesgo de contaminación para los alimentos.
- g) Alimentos agropecuarios primarios y piensos junto al personal de transporte dentro del contenedor.

Verificar las temperaturas para el transporte de alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal, de acuerdo al formato N° 03.

6.4.5 Alimento de origen animal

- a) Los vehículos que transportan alimentos de origen animal, deben ser isotérmicos, refrigerado o frigoríficos que asegure el transporte de las carnes en forma adecuada.
- b) En el caso de transporte de huevos, también se pueden utilizar vehículos de baranda de metal, de madera o furgón.
- c) El transporte de subproductos de origen animal (pulmones, corazones, hígados, riñones, intestinos, mondongos, patas, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa) debe realizarse en envases que mantengan en forma adecuada las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos, no debiendo escurrir líquidos hacia el piso. El uso de hielo es aceptado, avalados por análisis microbiológicos respectivos.
- d) Las carnes pueden ser transportadas, de acuerdo a la especie en cuartos, medias o enteros de carcasa, debiendo el transporte asegurar que el alimento no tenga contacto con el piso.
- e) El transporte de carnes de aves puede realizarse mediante jajas o envases adecuados (limpios, exentos de olores, y que no afecten la inocuidad de los alimentos).
- f) La carga de carnes y subproductos de origen animal refrigerados o congelados, que requieran más de 2 horas de traslado desde un centro de faenamiento avícola o matadero, hacia un centro de distribución, mercado de abasto o supermercado debe hacer uso de equipos de refrigeración. Los vehículos que trasladan estos alimentos deben mantener la cadena de frío manteniendo los contenedores de carga a una temperatura similar a la de las carnes a trasladar.



6.4.6 Alimento de origen vegetal

- a) Los vehículos que transportan alimentos de origen vegetal, deben ser isotérmicos, refrigerado, baranda de metal, de madera o furgón; que asegure el transporte de estos alimentos en forma adecuada.
- b) Debe existir separación entre el piso y los productos mediante parihuelas, jajas u otros que eviten el contacto con el piso.
- c) Frutas y hortalizas frescas deben ser transportadas en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización.
- d) Los tubérculos y granos pueden ser transportados en sacos de polipropileno de tal manera que el producto evite el contacto con el piso y las paredes del contenedor.

e) Según el tipo de alimento y el tiempo de duración del recorrido, el vehículo debe estar acondicionado para minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).



6.4.7 Piensos



a) Los vehículos que transportan piensos elaborados, deben ser isotérmicos, baranda de metal, de madera o furgón; que asegure el transporte de estos alimentos en forma adecuada.

b) Debe existir separación entre el piso y los productos mediante parihuelas, japas u otros que eviten el contacto con el piso.

c) Estos productos deben ser transportadas en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización.

d) Estos productos deben ser transportados en sacos de polipropileno de tal manera que el producto evite el contacto con el piso y las paredes del contenedor.

7. De la Inspección Sanitaria para la certificación de los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Los puestos inspeccionados serán calificados por los Inspectores sanitarios de la Autoridad de Salud Municipal, según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al puntaje de aspectos sanitarios cumplidos de los Formatos N° 04, 05, 06 y 07, la calificación será **ACCEPTABLE**, **REGULAR** o **NO ACCEPTABLE**. Los puestos que obtengan la calificación **ACCEPTABLE** y mantengan dicha calificación en dos (02) vigilancias consecutivas, como mínimo, serán distinguidos como **PUESTOS SALUDABLES**, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento (Artículo 49° de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM).

Se utilizarán los formatos auto-instructivos actualizados y aprobados por Resolución Directoral de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA) del SENASA, para la inspección sanitaria y control de los cuatro (04) grupos de alimentos agropecuarios primarios: a). carnes, menudencias y huevos; b). frutas y hortalizas; c). alimentos envasados y a granel y d). piensos; de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

8. Formatos

Formato N° 01: Acta de Inspección Sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formato N° 02: Check list comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formato N° 01: Acta de Inspección Sanitaria a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formato N° 02: Check list a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formato N° 03: Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de los alimentos

Formato N° 04: Check-list para certificación de puestos de venta saludables de carnes, menudencias y huevos.

Formato N° 05: Check-list para certificación de puestos de venta saludables de frutas y hortalizas.

Formato N° 06: Check-list para certificación de puestos de venta saludables de alimentos envasados y a granel.

Formato N° 07: Check-list para certificación de puestos de venta saludables de piensos.

Formato N° 01: Acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos

N° - 2018-MD.....

Siendo las... horas del día.....del mes de.....del 2018, se realiza la inspección sanitaria del puesto de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de propiedad de:

I. Mercado de Abasto

Nombre del mercado de Abasto: _____

Dirección del Mercado de Abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

II. Puesto de Venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

Persona Natural	<input type="text"/>	Persona Jurídica	<input type="text"/>
DNI: _____		RUC: _____	
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____		Razón Social: _____	

III. Datos de los trabajadores (Expededores de alimentos o vendedores)

N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carné sanitario o certificado médico		N° de Carné Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

1.- Constatándose lo siguiente:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.- Otras observaciones:

3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:

Firma del comerciante
Apellidos:
Nombres:
DNI N°:

Firma del Inspector Sanitario
Apellidos:
Nombres:
DNI N°:

Formato N°2: Check List – Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos

IV. Mercado de Abasto

Nombre del mercado de Abasto: _____

Dirección del Mercado de Abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

V. Puesto de Venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

Persona Natural <input type="text"/>	Persona Jurídica <input type="text"/>
DNI: _____ Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____ _____	RUC: _____ Razón Social: _____ _____

VI. Datos de los trabajadores (Expededores de alimentos o vendedores)

N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carné sanitario o certificado médico		N° de Carné Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.1 Infraestructura				
a	Piso limpio, impermeable y sin grietas.			
b	Paredes limpias, impermeables y sin grietas.			
c	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.			

d	Cuenta con agua potable, desagüe y electricidad.			
6.2 Iluminación				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.			
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.			
6.3 Ventilación				
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.			
6.4 Buenas Prácticas de Higiene				
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.			
b	Desinfecta el puesto de venta.			
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.			
6.5 Buenas Prácticas de Manipulación				
6.5.1 Identificación de Manipuladores de alimentos				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.			
6.5.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos				
a	Cabello corto o recogido.			
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
c	Sin maquillaje facial.			
d	No come, fuma, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.			
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.			
6.5.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.			
b	Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.			
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.			
6.6 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos				
a	Provienen de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.			
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.			
c	Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.			
d	Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.			
6.6.5 Carnes y Menudencias				
a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben.			

c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carne de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.			
e	Equipos y utensilios en buen estado y limpios.			
f	Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
g	Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			
6.6.6 Frutas y Hortalizas				
a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.			
b	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición .			
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respecto al piso.			
d	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación y deterioro.			
6.6.7 Alimentos a granel				
a	Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.			
b	Estiba a una altura mínima de 0,2 m del piso.			
c	Exhibe en envases limpios y en buen estado.			
d	Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.			
e	Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.			
6.6.8 Piensos				
	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza.			
6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.				
6.7.1 Almacén de productos secos:				
a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.			
b	Los alimentos se encuentran rotulados.			
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.			
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.			
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.			
6.7.2 Almacén en frío:				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.			
b	Registra temperaturas de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.			

c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.			
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.			
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.			
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielería a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.			
g	Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso.			
h	Almacena carne de animales de abasto identificados.			

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:

DNI N°:

Formato N° 01: Acta de Inspección Sanitaria a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

N° - 2018-MD.....

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del 2018, se realiza la inspección sanitaria del vehículo de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de propiedad de:

I. Datos de la Persona y/o Empresa					
(1) Persona Natural					
(2) DNI N°:					
(3) Nombres y Apellidos:					
(4) Persona Jurídica					
(5) RUC N°:					
(6) Razón Social:					
(7) Domicilio legal Av./Calle/Jr. N°:					
(8) Dirección de la Empresa Av./Calle/Jr. N°:					
II. Del Vehículo					
(9) DNI N°:					
(10) Nombres y Apellidos del conductor:					
(11) Número de Tarjeta de Identificación Vehicular:					
(12) N° de Placa:	(13) Categoría/Clase:				
(14) Modelo:	(15) Marca:				
Tipo de Combustible					
(16) Gasolina	<input type="checkbox"/>				
(17) Diésel	<input type="checkbox"/>				
(18) Gas	<input type="checkbox"/>				
(19) Otro (especificar)	<input type="checkbox"/>				
Dimensiones del Vehículo					
(20) Largo (m):	<input type="checkbox"/>				
(21) Ancho (m):	<input type="checkbox"/>				
(22) Alto (m):	<input type="checkbox"/>				
(23) Peso Bruto (TM):	<input type="checkbox"/>				
(24) Carga Útil (Kg/TM):	<input type="checkbox"/>				
Clase del Vehículo					
(25) Isotermo	<input type="checkbox"/>	(26) Refrigerante	<input type="checkbox"/>	(27) Frigorífico	<input type="checkbox"/>
(28) Baranda de Metal	<input type="checkbox"/>	(29) Baranda de Madera	<input type="checkbox"/>	(30) Furgón	<input type="checkbox"/>
(31) Otro (especificar)	<input type="checkbox"/>				

1.- Constatándose lo siguiente:

.....
.....
.....
.....

2.- Otras observaciones:

3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:

Firma del comerciante
Apellidos:
Nombres:
DNI N°:

Firma del Inspector Sanitario
Apellidos:
Nombres:
DNI N°:

Formato N° 02: Check List – Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

III. Datos de la Persona y/o Empresa					
(20) Persona Natural					
(21) DNI N°: _____					
(22) Nombres y Apellidos: _____					
(23) Persona Jurídica					
(24) RUC N°: _____					
(25) Razón Social: _____					
(26) Domicilio legal Av./Calle/Jr. N°: _____					
(27) Dirección de la Empresa Av./Calle/Jr. N°: _____					
II. Del Vehículo					
(28) DNI N°: _____					
(29) Nombres y Apellidos del conductor: _____					
(30) Número de Tarjeta de Identificación Vehicular: _____					
(31) N° de Placa: _____	(32) Categoría/Clase: _____				
(33) Modelo: _____	(34) Marca: _____				
Tipo de Combustible					
(35) Gasolina	<input type="checkbox"/>				
(36) Diésel	<input type="checkbox"/>				
(37) Gas	<input type="checkbox"/>				
(38) Otro (especificar)	<input type="checkbox"/>				
Dimensiones del Vehículo					
(20) Largo (m): _____					
(21) Ancho (m): _____					
(22) Alto (m): _____					
(23) Peso Bruto (TM): _____					
(24) Carga Útil (Kg/TM): _____					
Clase del Vehículo					
(25) Isotermo	<input type="checkbox"/>	(26) Refrigerante	<input type="checkbox"/>	(27) Frigorífico	<input type="checkbox"/>
(28) Baranda de Metal	<input type="checkbox"/>	(29) Baranda de Madera	<input type="checkbox"/>	(30) Furgón	<input type="checkbox"/>
(31) Otro (especificar) <input type="checkbox"/> _____					

De la Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	Si	No	
6.1 Documentación			
	Se identificó el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).		
6.1.1 Verificación Externa.			
	La documentación presentada corresponde al vehículo.		
6.2 Condiciones generales del vehículo			
6.2.1 Superficie interna del vehículo			
a	Vehículos limpios, libres de materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).		
b	Los vehículos se encuentran libres de olores		
c	Las superficies internas del contenedor (pisos, paredes y techos), están fabricados con materiales fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.		
d	El contenedor no contiene aristas o puntas que pongan en riesgo los alimentos agropecuarios primarios y piensos, o a los operarios.		
e	La unidad está diseñada de tal manera que evita fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.		
6.2.2 Materiales y equipos auxiliares			
	Los materiales y equipos auxiliares de carga y descarga se guardan fuera del contenedor.		
6.2.3 Iluminación (De corresponder)			
	Hay una adecuada iluminación dentro del contenedor con luminarias protegidas		
6.2.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)			
	Presentan registros de temperatura y mantenimiento/calibración.		
6.2.5 Limpieza y desinfección de vehículos			
a	Se encuentran limpios, lavados desinfectados y exentos de olores Procedimiento registrado.		
b	Utilizan desinfectantes autorizados.		
6.3 Manipulador			
6.3.1 Vestimenta del personal			
	El personal involucrado en la carga y descarga utiliza vestimenta adecuada y limpia.		
6.3.2 Estado de salud del personal			
	El personal se encuentra en buen estado de salud.		

6.3.3 Hábitos y costumbres				
	El personal del transporte, presenta buenos hábitos de higiene.			
6.4 Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos				
6.4.1	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados provienen de establecimientos con Autorización Sanitaria.			
6.4.2	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos son transportados en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro.			
6.4.3	Los alimentos se encuentran acondicionados adecuadamente evitando su deterioro inocuidad.			
6.4.4 Contaminación cruzada				
a	Evita transportar carcasas con carnes congeladas.			
b	Evita transportar carcasas con carnes refrigeradas.			
c	Evita transportar productos congelados sin envasar con productos refrigerados.			
d	Evita transportar alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal.			
e	Evita transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos.			
f	Evita transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo la inocuidad.			
g	Evita transportar personas en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.			
6.4.5 Alimentos de Origen Animal				
a	Los vehículos que transportan productos o subproductos cárnico, son isotérmicos, refrigerado o frigoríficos.			
b	En el caso de transporte de huevos, se utilizan vehículos de baranda de metal, de madera o furgón.			
c	Las condiciones del transporte de subproductos de origen animal se realizan en envases que mantengan en forma adecuada las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos.			
d	Los productos cárnico durante su transporte no toma contacto con el piso.			
e	El transporte de carne de aves se realiza en envases adecuados que aseguran la inocuidad del alimento.			
f	Los vehículos de transporte de carnes, cuyo trayecto es mayor a dos horas mantienen la cadena de frío.			

6.4.6 Alimentos de Origen vegetal

a	Los vehículos que transportan alimentos de origen vegetal, son isotérmicos, refrigerados, de baranda de metal, de madera o furgón.			
b	Existe separación entre el piso y los productos evitando el contacto con el piso del vehículo.			
c	Las Frutas y hortalizas frescas se transportan en envases de fácil higienización evitando su deterioro y contaminación.			
d	Los tubérculos y granos son transportados en sacos de polipropileno evitando el contacto con el piso y las paredes del contenedor.			
e	Se acondiciona el vehículo para minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).			

6.4.7 Piensos

a	Los vehículos que transportan piensos elaborados, son isotérmicos, de baranda de metal, de madera o furgón.			
b	Existe separación entre el piso y los piensos durante el transporte.			
c	Los piensos se transportan en envases de fácil higienización evitando su deterioro y contaminación.			
d	Los piensos son transportados en sacos de polipropileno evitando el contacto con el piso y las paredes del contenedor.			

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:.....

DNI N°:

Formato N° 03: Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de alimentos

PRODUCTO	Procesos primarios	TEMPERATURA (°C)
Alimentos de origen animal		
Carnes y subproductos	Frescas, cortes de carnes de animales de abasto y subproductos comestibles	Conservar entre 0°C y 4°C. tolerancia +/- 2°C
Carnes	Congeladas	Conservar a -18°C, tolerancia +/- 2°C
Carne	Picada y separada mecánicamente	Conservar a temperaturas inferiores a 2°C, Tolerancia +/- 2°C
Alimentos de origen vegetal		
Frutas Verduras y tubérculos	Frescas (lavado, limpiado, desinfectado)	Temperaturas de medio ambiente
	Pelado, cortado, rebanado, picado, despulpado, molido, licuado y triturado	Temperaturas entre 1°C y 4°C
	Secado natural	Temperatura de medio ambiente
Hortalizas	Frescas (lavado, limpiado, desinfectado)	Temperatura de medio ambiente
	Cortado, trozado, picado, licuado, triturado	Temperaturas entre 0°C y -18°C
	Secado natural	Temperaturas de medio ambiente
Cereales y granos	Frescas (lavado, limpiado, desinfectado)	Temperaturas de medio ambiente
	Descascarillado, desaponificado, molido (harinas sin preparar), triturado	Temperaturas de medio ambiente
	Secado natural	Temperaturas de medio ambiente

Fuente: FAO (1989). Manual para el mejoramiento pos cosecha de frutas y hortaliza, Parte II (control de calidad, almacenamiento y transporte). Recuperado de:
<http://www.fao.org/docrep/x5056s/x5056s00.htm#Contents>

Formato N° 04: Check List – Certificación de puestos de venta saludable de carnes, menudencias y huevos

I. Mercado de Abasto

Nombre del mercado de Abasto: _____

Dirección del Mercado de Abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

II. Puesto de Venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

Persona Natural <input type="text"/>	Persona Jurídica <input type="text"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____ _____	Razón Social: _____ _____

III. Datos de los trabajadores (Expededores de alimentos o vendedores)

Nº	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carné sanitario o certificado médico		Nº de Carné Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

Tipo de alimentos: Carnes, detallar: _____

Fecha y hora: _____

Huevos Menudencias, detallar: _____

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	V	R	
6.1 Distribución			
a	Alejado de los focos de contaminación.	2	
6.2 Infraestructura			
a	Piso liso, impermeable, no absorbente y sin grietas. Contar con pendiente hacia sumideros u otros.	1	
b	Paredes lisas, impermeables, no absorbentes y sin grietas.	1	
c	Dispone de ángulos abovedados y continuos entre los pisos y paredes.	1	
d	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2	
e	Cuenta con agua potable de manera continua y en cantidad suficiente, y sistema de desagüe para la evacuación sanitaria de aguas residuales.	2	
6.3 Iluminación			
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1	
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2	
6.4 Ventilación			
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2	
6.5 Buenas Prácticas de Higiene			
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1	
b	Limpia y desinfecta el puesto de venta diariamente, inmediatamente al término de las labores.	2	
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2	
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2	
6.6 Buenas Prácticas de Manipulación			
6.6.1 Identificación de Manipuladores de alimentos			
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1	
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos			
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.).	2	
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2	

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		

6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios

a	Provienen de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2		
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

6.7.5 Carnes y Menudencias

a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.	2		
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben, las cuales se encuentran evisceradas completamente.	2		
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables.	2		
d	Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.	2		
e	Carne de animales de abasto identificados.	2		
f	Equipos y utensilios de material inoxidable, en buen estado y limpios.	2		

g	Tablas de picar de material inocuo, lisas, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.	2		
6.7.7 Alimentos envasados y a granel (correspondiente al huevo)				
a	Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.	2		
b	Estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso.	2		
c	Exhibe en envases limpios, rotulados y en buen estado.	2		
d	Alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y no presentar signos de deterioro, con adecuado almacenado.	2		
e	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes.	2		
6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios				
6.8.1 Almacén de productos secos (correspondiente al huevo):				
a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.	1		
b	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.	2		
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2		
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1		
6.8.2 Almacén en frío:				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	2		
b	Registra temperatura máxima de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	2		
c	Almacena los alimentos adecuadamente, separar aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.	2		
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.	2		
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	1		
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielería a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.	2		
g	Las piezas cárnicas y menudencias congeladas se depositan en bandejas o japas protegidas por plástico transparente de primer uso.	2		

h	Almacena carne de animales de abasto identificados.	1			
	PUNTAJE TOTAL			CALIFICACIÓN	
	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				

Leyenda:		REFERENCIA	
V: Valor total del ítem	Valor 2 (relacionado con la inocuidad)	75% a 100%	ACEPTABLE
	Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)	50% a menos de 75%	REGULAR
R: Resultado obtenido por inspección		Menos de 50%	NO ACEPTABLE

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:.....

DNI N°:

Formato N° 05: Check List – Certificación de puestos de venta saludable de frutas y hortalizas

IV. Mercado de Abasto

Nombre del mercado de Abasto: _____

Dirección del Mercado de Abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

V. Puesto de Venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

Persona Natural

Persona Jurídica

DNI: _____

RUC: _____

Nombres y apellidos del propietario o

Razón Social: _____

Arrendatario: _____

VI. Datos de los trabajadores (Expededores de alimentos o vendedores)

N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carné sanitario o certificado médico		N° de Carné Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

Tipo de alimentos:

Frutas

Fecha y hora:

Hortalizas

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	V	R	
6.1 Distribución			
a	Alejado de los focos de contaminación.	2	
6.2 Infraestructura			
a	Piso liso, impermeable, no absorbente y sin grietas. Contar con pendiente hacia sumideros u otros.	1	
b	Paredes lisas, impermeables, no absorbentes y sin grietas.	1	
c	Dispone de ángulos abovedados y continuos entre los pisos y paredes.	1	
d	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2	
e	Cuenta con agua potable de manera continua y en cantidad suficiente, y sistema de desagüe para la evacuación sanitaria de aguas residuales.	2	
6.3 Iluminación			
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1	
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2	
6.4 Ventilación			
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2	
6.5 Buenas Prácticas de Higiene			
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1	
b	Limpia y desinfecta el puesto de venta diariamente, inmediatamente al término de las labores.	2	
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2	
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2	
6.6 Buenas Prácticas de Manipulación			
6.6.1 Identificación de Manipuladores de alimentos			
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1	
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos			
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.).	2	
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2	

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		

6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios

a	Provienen de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2		
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

6.7.6 Frutas y Hortalizas

a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.	2		
b	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	2		
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respecto al piso.	2		
d	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.	2		

6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios

6.8.1 Almacén de productos secos:

a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.	1		
b	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.	2		
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2		
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1		

6.8.2 Almacén en frío:

a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	2		
b	Registra temperatura máxima de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	2		
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen separar aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.	2		
d	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	2		
PUNTAJE TOTAL			CALIFICACIÓN	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				

Leyenda:	REFERENCIA		
	75% a 100%	ACCEPTABLE	
V: Valor total del ítem			
Valor 2 (relacionado con la inocuidad)			
Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)			
R: Resultado obtenido por inspección			
	50% a menos de 75%	REGULAR	
	Menos de 50%	NO ACCEPTABLE	

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:

DNI N°:

Formato N° 06: Check List – Certificación de puestos de venta saludable de alimentos envasados y a granel

I. Mercado de Abasto

Nombre del mercado de Abasto: _____

Dirección del Mercado de Abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

II. Puesto de Venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

Persona Natural <input type="text"/>	Persona Jurídica <input type="text"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____ _____	Razón Social: _____ _____

III. Datos de los trabajadores (Expededores de alimentos o vendedores)

N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carné sanitario o certificado médico		N° de Carné Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

Tipo de alimentos:

Envasados

Fecha y hora:

A granel

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	V	R	
6.1 Distribución			
a	Alejado de los focos de contaminación.	2	
6.2 Infraestructura			
a	Piso liso, impermeable, no absorbente y sin grietas. Contar con pendiente hacia sumideros u otros.	1	
b	Paredes lisas, impermeables, no absorbentes y sin grietas.	1	
c	Dispone de ángulos abovedados y continuos entre los pisos y paredes.	1	
d	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2	
e	Cuenta con agua potable de manera continua y en cantidad suficiente, y sistema de desagüe para la evacuación sanitaria de aguas residuales.	2	
6.3 Iluminación			
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1	
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2	
6.4 Ventilación			
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2	
6.5 Buenas Prácticas de Higiene			
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1	
b	Limpia y desinfecta el puesto de venta diariamente, inmediatamente al término de las labores.	2	
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2	
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2	
6.6 Buenas Prácticas de Manipulación			
6.6.1 Identificación de Manipuladores de alimentos			
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1	
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos			
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.).	2	
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2	

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		

6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios

a	Provienen de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2		
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

6.7.7 Alimentos envasados y a granel

a	Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.	2		
b	Estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso.	2		
c	Exhibe en envases limpios y en buen estado.	2		
d	Alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y no presentar signos de deterioro, con adecuado almacenado.	2		
e	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes.	2		

6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios

6.8.1 Almacén de productos secos:

a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.	1		
b	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.	2		
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2		
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1		
PUNTAJE TOTAL			CALIFICACIÓN	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				

Leyenda:

V: Valor total del ítem

Valor 2 (relacionado con la inocuidad)

Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)

R: Resultado obtenido por inspección

REFERENCIA

75% a 100%

ACEPTABLE

50% a menos de 75%

REGULAR

Menos de 50%

NO ACEPTABLE

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:

DNI N°:

Formato N° 07: Check List – Certificación de puestos de venta saludable de piensos

IV. Mercado de Abasto		
Nombre del mercado de Abasto: _____		
Dirección del Mercado de Abasto: _____		
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____		Distrito: _____

V. Puesto de Venta		
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____		
Persona Natural <input type="text"/>	Persona Jurídica <input type="text"/>	
DNI: _____	RUC: _____	
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____	Razón Social: _____ _____	

VI. Datos de los trabajadores (Expededores de alimentos o vendedores)						
N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carné sanitario o certificado médico		N° de Carné Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

Tipo de alimentos: <input type="checkbox"/> Origen Vegetal <input type="checkbox"/> Balanceado			Fecha y hora: _____
<input type="checkbox"/> Origen Animal <input type="checkbox"/> Mineral			_____

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	V	R	
6.1 Distribución			
a	Alejado de los focos de contaminación.	2	
6.2 Infraestructura			
a	Piso liso, impermeable, no absorbente y sin grietas. Contar con pendiente hacia sumideros u otros.	1	
b	Paredes lisas, impermeables, no absorbentes y sin grietas.	1	
c	Dispone de ángulos abovedados y continuos entre los pisos y paredes.	1	
d	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2	
e	Cuenta con agua potable de manera continua y en cantidad suficiente, y sistema de desagüe para la evacuación sanitaria de aguas residuales.	2	
6.3 Iluminación			
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1	
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2	
6.4 Ventilación			
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2	
6.5 Buenas Prácticas de Higiene			
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1	
b	Limpia y desinfecta el puesto de venta diariamente, inmediatamente al término de las labores.	2	
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2	
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2	
6.6 Buenas Prácticas de Manipulación			
6.6.1 Identificación de Manipuladores de alimentos			
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1	
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos			
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.).	2	
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2	

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		

6.7 Expendio de piensos

a	Provienen de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2		
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

6.7.8 Piensos

a	Los piensos no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	2		
b	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respecto al piso.	2		
c	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza y evitan su contaminación o deterioro.	2		

6.7 Almacenamiento de piensos

6.7.1 Almacén de productos secos:

a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.	1		
b	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.	2		
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2		
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1		
PUNTAJE TOTAL			CALIFICACIÓN	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				

Leyenda:

V: Valor total del ítem

Valor 2 (relacionado con la inocuidad)

Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)

R: Resultado obtenido por inspección

REFERENCIA

75% a 100%

ACEPTABLE

50% a menos de 75%

REGULAR

Menos de 50%

NO ACEPTABLE

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:.....

DNI N°:

Anexo N° 07: Presupuesto operativo para la certificación de puestos de venta saludables

Gastos Operativos	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Periodo (Meses) (B)	Costo Unitario (S/.)(C)	Costo Anual(S./) (Ax Bx C)
RECURSO HUMANO					
Inspector Sanitario	Personal /mes	1	12		
Sub-Total de RECURSO HUMANO					
EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)					
Pantalón	Unidad	2	1		
Chaleco	Unidad	2	1		
Botas dieléctricas con punta de acero	Unidad	1	1		
Casco blanco	Unidad	1	1		
Mochila de Nylon	Unidad	1	1		
Gorro de drill	Unidad	2	1		
Polo de Algodón	Unidad	5	1		
fotocheck institucional	Unidad	1	1		
Sub-Total de EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)					
MATERIALES Y EQUIPOS PERSONALES					
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/-2°C	Unidad	2	1		
Guantes descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)	Caja	4	1		
Gel refrigerante X250G (Caja x 12 unidades)	Caja	12	1		
Bolsa de polietileno con Cierre automático Zipper(Paquete x 100 unidades)	Paquete	1	1		
Caja de poliestireno (20x30x20)	Unidad	24	1		
Cinta de embalaje para embalaje de muestra	Unidad	2	12		
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)	Unidad	4	1		
Alcohol de 96°(xlitro)	Unidad	4	1		
Máscaras de protección descartable (caja x 50 unidades)	Unidad	4	1		
Papel film para embalaje de muestra	Rollo	2	12		
Cooler para el transporte de muestras con geles	Unidad	2	1		
Cuchillo de acero inoxidable	Unidad	4	1		
Pinzas de acero inoxidable diente de ratón	Unidad	2	1		
Tijeras quirúrgicas para la toma de muestras	Unidad	2	1		
Memoria USB	Unidad	2	1		
Cámara fotográfica digital de 16 mpx	Unidad	1	1		
Sub-Total de MATERIALES Y EQUIPOS PERSONALES					

UTILES DE ESCRITORIO					
Archivador de palanca	Unidad	2	1		
folder	Unidad	2	1		
Lápiz de Carbón	Caja	1	1		
Lapicero	Caja	1	1		
Corrector	Unidad	2	1		
Borrador	Unidad	3	1		
Resaltador	Unidad	2	1		
post-it	Unidad	2	1		
Grapador tipo alicate	Unidad	1	1		
Grapas	Unidad	2	1		
Sacagrapas	Unidad	1	1		
Perforador	Unidad	1	1		
Regla	Unidad	1	1		
Tajador	Unidad	1	1		
Papel Bond tamaño A4	Millar	3	1		
Tablero acrílico	Unidad	2	1		
Plumón de tinta indeleble-Varios colores	Unidad	1	12		
Sub-Total de UTILES DE ESCRITORIO					
SERVICIOS					
Servicio de internet por mes	Servicio	1	12		
Servicio de telefonía por mes	Servicio	1	12		
Servicio de envío de muestras por mes	Servicio	1	12		
Servicio de análisis de laboratorio por mes	Servicio	1	12		
Servicio de movilidad local (4 x mes)	Servicio	4	12		
Servicio de alimentación (4 x mes)	Servicio	4	12		
sub-Total de SERVICIOS					
TOTAL de BIENES Y SERVICIOS					

(*)Recursos para un inspector sanitario, para 15 inspecciones por día, dos veces por semana, por cuatro semanas, con un total de 120 inspecciones por mes.

Gastos Operativos	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Periodo (Meses) (B)	Costo Unitario (S./.) (C)	Costo Anual (S./.) (Ax BxC)
EQUIPOS, uso compartido(**)					
Computadora con procesador intel CORE i5 con Tarjeta de video y audio	Unidad	2	1		
Impresora multifuncional	Unidad	1	1		
Tóner para impresora multifuncional	Unidad	5	1		
Tóner para impresora multifuncional	Unidad	1	1		
TOTAL de EQUIPOS					

(**)Equipos para la Unidad, Subgerencia o Dirección de Vigilancia Sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos (máximo 4 inspectores sanitarios).

Anexo N° 08: Modelo de Constancia de Puesto de venta saludable de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Municipalidad Distrital/Provincial de.....

Certificado N°.....-2018-XX-XXX-XXXX Puesto de Venta Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos

Se otorga el presente certificado al Sr/Sra.: (“nombres y apellidos del propietario(a)/arrendatario(a)), del Puesto de Venta “(nombre del puesto de venta)”, con N°....., ubicado en el Mercado de Abasto (“nombre del mercado de abasto”), como **SALUDABLE** por la comercialización de: (“mencionar el grupo/grupos de alimentos calificados y aprobados”), al haber cumplido las normas de inocuidad agroalimentaria.

Lugar, fecha (dd/mm/aa) de expedición del certificado

Firma del Alcalde

Registro N°: XXX-2018-XX-XXX

5.1. GLOSARIO

- **A granel:** Indica los alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos).
- **Alimentos agropecuarios primarios:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
- **Alimentos industrializados:** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimentos semienvasados:** Se entiende todo alimento que puede entrar en contacto directo con el medio de transporte de alimentos o con la atmósfera (por ejemplo, hortalizas y alimentos en cajas y bolsas).
- **Animales de abastos:** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y equipos (caballar, asnal, burdégano y mula), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
- **Autorización sanitaria:** Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción incluye el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, se realiza con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.
- **Buenas prácticas de producción e higiene:** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las áreas de producción primaria de alimentos agropecuarios primarios, en referencia a las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.
- **Buenas prácticas de manipulación:** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, disminuyendo los riesgos de contaminación.
- **Cadena de frío:** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. (Decreto Legislativo N° 1062 – “Ley de Inocuidad de los Alimentos”).
- **Certificación:** Procedimiento por el cual la autoridad nacional competente u organismo de certificación debidamente autorizado por el SENASA, garantiza por escrito que los alimentos o los sistemas de producción, procesamiento o control de los alimentos se ajustan a los requisitos establecidos. La certificación de alimentos puede estar basada, según corresponda, en una serie de actividades de inspección que puede incluir la inspección continua en línea, la auditoría de los sistemas de garantía de la calidad, y el examen de los productos terminados.
- **Congelación:** Proceso por el cual se mantienen los alimentos a temperaturas menores de -18° C y cuya finalidad es conservarlos.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Contaminación cruzada:** Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o

utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.

- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
- **Estiba:** Distribución conveniente de los alimentos y bebidas en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
- **Envase primario:** Recipiente en contacto directo con el alimento agropecuario primario o pienso, para protegerlo de su deterioro, contaminación y adulteración; facilitando su manipulación.
- **Establishimientos:** Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadora, mercados, supermercados, almacenes., empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado quien ha cumplido los requisitos establecidos por la autoridad competente de nivel nacional, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección, la toma de muestras; entre otras actividades establecidas en la legislación vigente.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra medida objetable
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos. En los mercados de abastos, se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.
- **Medio de transporte:** Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos terrestres, aéreos y marítimos, así como los receptáculos que entran en contacto con éstos, como contenedores, cajones, bidones cisternas y cajas móviles.
- **Menudencias de animales de abasto:** Se consideran dos tipos:
 - Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.
 - Menudencias de aves de corral: Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son consideradas despojos o apéndices.
- **Mercado de abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.
- **Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- **Piensos:** Alimentos de origen agropecuario destinados a la alimentación de animales de abasto.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

- **Programa de higiene y saneamiento:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicados a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.
- **Procesamiento primario:** Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- **Puestos de comercialización:** Denomíñese a los espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.
- **Riesgo:** Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- **Temperatura exigida de transporte:** Rango de temperaturas fijada de acuerdo a las características y propiedades de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- **Vehículo isotermo:** Vehículo con carrocería cerrada y aislada térmicamente que permite mantener la temperatura de la mercancía transportada.
- **Vehículo refrigerante:** Vehículo provisto de aislamiento y de una fuente de frío (hielo, gas...) distinta de un equipo mecánico de producción de frío que permite bajar la temperatura en el interior de la caja y mantenerla.
- **Vehículo frigorífico:** Vehículo con carrocería cerrada y aislada térmicamente que permite enfriar y mantener constantemente la temperatura de la mercancía transportada. Cuenta con sistema de refrigeración.
- **Vehículo de baranda de metal:** Vehículo destinado al transporte de mercancías con carrocería de metal, sin techo que forma una caja rectangular.
- **Vehículo de baranda de madera:** Vehículo destinado al transporte de mercancías con carrocería de madera sin techo que forma una caja rectangular.
- **Vehículo de plataforma:** Vehículo con carrocería plana en uno o más niveles, sin barandas, para el transporte de mercancías en general. Puede tener elementos auxiliares para la fijación de la mercancía transportada.
- **Vehículo furgón:** Vehículo con carrocería cerrada con techo para el transporte de mercancías y separada del habitáculo de pasajeros.
- **Vigilancia sanitaria:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Notas



**PROGRAMA DE INCENTIVOS A LA MEJORA
DE LA GESTIÓN MUNICIPAL DEL AÑO 2018**

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Av. La Molina 1915
La Molina - L 12
T. 313-3300