

PROGRAMA DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTIÓN MUNICIPAL DEL AÑO 2017

GUIA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 19

FORTALECIMIENTO DE LA VIGILANCIA SANITARIA MUNICIPAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL

**Guía Metodológica para el cumplimiento de la meta 19 del Programa de
Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal 2017**

**“FORTALECIMIENTO DE LA VIGILANCIA SANITARIA MUNICIPAL DE ALIMENTOS
AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL”**

Jorge Barrenechea Cabrera
Jefe Nacional
Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA

Josue Carrasco Valiente
Director General
Dirección de Insumos Agrícolas e Inocuidad Agroalimentaria

Pedro Molina Salcedo
Director
Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria

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 General de Insumos Agrícolas 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:
1000 ejemplares, 1ra edición
Lima-Perú, Enero de 2017

Todos los derechos reservados
Permitida la reproducción total o parcial por cualquier medio siempre y cuando se cite la fuente.

Programa de Incentivos a la
Mejora de la Gestión Municipal
Año 2017

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Av. La Molina 1915
La Molina - La Molina
Teléfono: 313-3300

GUIA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 19

**“FORTALECIMIENTO DE LA VIGILANCIA SANITARIA
MUNICIPAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y
PIENSOS, EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL”**

PRESENTACIÓN

La escasa vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el transporte y el comercio interno local en nuestro país, ha contribuido a la baja disponibilidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos 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 alimentos contaminados y un alto número de casos de enfermedades diarreicas agudas en los consumidores. En este sentido, conocer las condiciones sanitarias del transporte y comercio interno local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, permitirá reducir los peligros de contaminación y proteger la vida y la salud de estos.

El “fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local”, permitirá a las municipalidades contar con información actualizada de las personas y organizaciones dedicadas a esta actividad y evaluar las condiciones sanitarias, aplicar las medidas preventivas y correctivas que traigan como consecuencia la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, conforme a lo dispuesto en el Artículo 28° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

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 y; finalmente, 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	07
Índice	09
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	
a. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento	12
b. Actividades	13
c. Entidad responsable del proceso de evaluación	21
3.1. DIRECTORIO	22
4.1. ANEXOS	23
a. Anexo N° 01: Manual de Inspección sanitaria de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos	23
b. Anexo N° 02: Manual de Inspección sanitaria para vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos	40
c. Anexo N° 03: Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación en buenas prácticas de higiene y transporte alimentos agropecuarios primarios y piensos	59
d. Anexo N° 04: Programa de Capacitación y Difusión Municipal – 2017	60
e. Anexo N° 05: Lista de control de asistencia de capacitación a transportistas y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	61
f. Anexo N° 06: Relación de bienes y servicios que requiere la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos	62
g. Anexo N° 07: Modelo de ordenanza municipal que aprueba del Régimen de Aplicación de Sanciones - RAS y en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS, en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos	64
h. Anexo N° 08: Requisitos mínimos para el Inspector Sanitario de Alimentos en las municipalidades .	74
i. Anexo N° 09: Preguntas frecuentes	76
5.1. GLOSARIO	77

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 19 “Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local” del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2017.

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° 394-2016-EF.

c. Marco normativo

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

Dispositivo Legal	Nombre
Ley N° 29332	Ley que crea el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal
Decreto Supremo N° 394-2016-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 y Modernización Municipal del año 2017 y aprueban otras medidas
Ley N° 27972	Ley Orgánica de Municipalidades
Ley N° 30518	Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2017
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-MI-NAGRI	Modifica y complementa norma del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG

d. Fecha de cumplimiento de la meta

Las municipalidades deben cumplir las actividades de la meta 19 hasta el 31 de diciembre 2017 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: Ejecución del cronograma anual de vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, 2017.	Ejecutar el total de metas físicas de vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de acuerdo al cronograma programado para el año fiscal 2017.	Oficio presentado en mesa de partes hasta el 31 de diciembre de 2017, dirigido a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, adjuntando en archivo digital (CD o USB) el reporte de inspecciones sanitarias, resultado del uso del aplicativo web del SENASA/ Inspecciones sanitarias (hipervínculo).	25
Actividad 2: Capacitación a transportistas y comerciantes empadronados, en “Buenas Prácticas de Higiene de alimentos agropecuarios primarios y piensos”. (2)	Realizar capacitación en “Buenas Prácticas de Higiene de alimentos agropecuarios primarios y piensos”, dirigidas a: i) transportistas registrados en el padrón municipal del año 2016 y que cumplen con las condiciones sanitarias y ii) comerciantes de mercados de abasto registrados en el padrón municipal del año 2016.	Oficio presentado en mesa de partes hasta el 31 de diciembre de 2017, dirigido a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, adjuntando en archivo digital (CD o USB) el reporte de capacitación, resultado del uso del aplicativo web del SENASA/Capacitación (hipervínculo).	25
Actividad 3: Formulación de recursos para el año 2018, en el Programa Presupuestal (PP) 0041 “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria”, durante la fase de formulación del presupuesto correspondiente.	Recursos formulados en el Programa Presupuestal PP 0041 “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria”, en la actividad 5001311 “Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos” del producto 3000065. Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución.	Los recursos asignados para el año 2018 se verificarán en el Módulo de programación y formulación SIAF-SP.	30
Actividad 4: Inclusión en el Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito. (1)	Ordenanza municipal publicada que aprueba la incorporación en el RAS y el CUI la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficio presentado hasta el 31 de agosto de 2017, dirigido a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, adjuntando copia de la publicación de la Ordenanza municipal, de acuerdo con lo señalado en el Artículo 44° de la Ley 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.	20
PUNTAJE MINIMO PARA CUMPLIR LA META			80 PUNTOS
PUNTAJE MAXIMO			100 PUNTOS

(1) Basado en las normas de Inocuidad Alimentaria:

- 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 norma del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG”.

(2) Las municipalidades que no hayan cumplido la meta 20 del PI 2016, deberán elaborar el padrón de comerciantes y de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos de mercados de abastos autorizados, conforme a lo establecido en la guía para el cumplimiento de la meta.

b. Actividades

Actividad 1: Ejecución del cronograma anual de vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, 2017

Ejecución total de metas físicas programada en el ejercicio 2017 (incluyendo modificaciones presupuestales durante el año 2017), en relación a acciones de vigilancia sanitaria a vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos de mercados de abasto autorizados

Pasos a seguir

Paso 1: Programación de recursos

La municipalidad que no programó recursos en el año 2017, en el Programa Presupuestal PP-0041: Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria, durante la etapa de programación, debe hacerlo durante el periodo de reprogramación.

Paso 2: Actualización

Mantener actualizada la función de vigilancia sanitaria de la Inocuidad Agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercialización en su reglamento de organización y funciones, publicado en la página web de la municipalidad.

Paso 3: Cronograma

Elaborar el cronograma anual de vigilancia sanitaria a vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, por mercado de abasto, mensualizado; es decir se recomienda hacerlo para los 12 meses del año considerando los siguientes aspectos:

Establecimiento/Vehículo	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 4: Ejecución de actividades

Realizar la ejecución de las actividades programadas de vigilancia sanitaria a vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, por mercado de abasto, de acuerdo al Anexo N° 01 (Manual de Inspección sanitaria de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos) y el Anexo 02 (Manual de Inspección sanitaria para vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos).

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

Especificaciones

Ejecutar el total de metas físicas de vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de acuerdo al cronograma programado para el año fiscal 2017

Medio de verificación

Oficio presentado en mesa de partes hasta el 31 de diciembre de 2017, dirigido a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, adjuntando en archivo digital (CD o USB) el reporte de inspecciones sanitarias, resultado del uso del aplicativo web del SENASA/Inspecciones sanitarias (hipervínculo)

Actividad 2: Capacitación a transportistas y comerciantes empadronados, en “Buenas Prácticas de Higiene de alimentos agropecuarios primarios y piensos”

Capacitación en el año 2017 en Buenas Prácticas de Higiene a los inscritos en el Padrón municipal de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos de mercados de abasto autorizados, al 31.12.2016.

Importante: Las municipalidades que no hayan cumplido la meta 20 del PI 2016, deberán elaborar el padrón de comerciantes y de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos de mercados de abastos autorizados, conforme a lo establecido en la guía para el cumplimiento de dicha meta.

Pasos a seguir

Paso 1: Recursos para el programa de capacitación y difusión municipal

Programar recursos para capacitación para la vigilancia sanitaria, a los inscritos en los padrones municipales de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, actualizado al 31.03.2017, para facilitar la función municipal (Véase el Anexo N° 03); de acuerdo al Programa de Capacitación y Difusión Anual Municipal 2017, considerando recursos humanos y logísticos.

Paso 2: Identificación de vehículos de transporte que cumplen con las condiciones sanitarias adecuadas

De la relación del padrón de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, se realizará conjuntamente con los comerciantes, la identificación de aquellos que cumplen con las condiciones sanitarias adecuadas, con la finalidad de brindarles la capacitación en buenas prácticas de higiene.

Paso 3: Elaboración y aprobación del programa de capacitación y difusión municipal

Elaborar el Programa de Capacitación y Difusión Municipal 2017, dirigida a los comerciantes y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, registrados, el cual incluye el tema a desarrollar lugar, fecha, hora, mes y responsable de la capacitación. (Anexo N° 04), ingresado en el aplicativo web del SENASA/Capacitación ([hipervínculo](#)).

Aprobar al 31 de marzo del 2017, (esta fecha no es excluyente), el documento titulado Programa de Capacitación y Difusión Municipal 2017, luego publicarlo en su página web, periódico mural municipal, etc., y comunicar a los transportistas y comerciantes de los mercados de abasto de su jurisdicción.

Posteriormente adjuntar una copia del documento de aprobación del Programa de Capacitación y Difusión Municipal 2017 en el aplicativo web del SENASA/Capacitación ([hipervínculo](#)).

Para la elaboración del programa de capacitación municipal a los comerciantes y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos debe considerar obligatoriamente los siguientes temas:

Programa de capacitaciones a comerciantes:

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 ETAs.
3. Evaluación y registro (rastreadabilidad) 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.

Programa de capacitaciones a transportistas:

1. Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario.
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.

Paso 4: Desarrollo del programa de capacitación y difusión municipal

Desarrollar los eventos de capacitación y difusión a los transportistas y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de acuerdo al programa de capacitación municipal aprobado.

Durante la ejecución del el Programa de Capacitación Municipal 2017, los transportistas y comerciantes que participen serán registrados en la lista de control de asistencia de capacitación de acuerdo al Anexo 05. Adjuntando el control de asistencia firmada por los participantes en el aplicativo web del SENASA/Capacitación ([hipervínculo](#)).

Los participantes en dicho Programa, serán evaluados al final de cada curso de capacitación. Adjuntar la relación de los comerciantes y transportistas aprobados en el aplicativo web del SENASA/Capacitación ([hipervínculo](#)).

Paso 5: Certificaciones

El puesto de venta luego de haber sido evaluado según Reglamento Sanitario de Funcionamiento de mercado de abasto, aprobado por Resolución Ministerial-282-2003-SA/DM, para el caso de las Municipalidades de Lima Metropolitana, aplicar lo establecido en

la Ordenanza N° 550 – sobre Sistema Metropolitano de Supervisión y Control de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, y de haberse comprobado su cumplimiento, obtendrá la calificación de aceptable; así mismo los expendedores de alimentos o vendedores obtendrán luego de haber asistido y aprobado todos los cursos del programa su certificación.

El programa de capacitación incluye a los transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, los cuales deberán aprobar los temas que le competen para obtener su certificación

Nota: *Para aprobar el programa de capacitación que consta de 12 cursos para comerciantes y, de 05 cursos para transportistas, la nota aprobatoria mínima es de 11 (once)*

Especificaciones

Realizar capacitación en “Buenas Prácticas de Higiene de alimentos agropecuarios primarios y piensos”, dirigidas a:

- i) Transportistas registrados en el padrón municipal del año 2016 y que cumplen con las condiciones sanitarias; y
- ii) Comerciantes de mercados de abasto registrador en el padrón municipal del año 2016.

Medio de verificación

Oficio presentado en mesa de partes hasta el 31 de diciembre de 2017, dirigido a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, adjuntando en archivo digital (CD o USB) el reporte de capacitación, resultado del uso del aplicativo web del SENASA/ Capacitación (hipervínculo).

Actividad 3: Formulación de recursos para el año 2018, en el Programa Presupuestal (PP) 0041 “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria”, durante la fase de formulación del presupuesto correspondiente

Incluir en el PIA municipal 2018, metas físicas y financieras de vigilancia sanitaria a vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos; y, presupuesto para capacitación a los inscritos en el Padrón municipal actualizado al 31.03.2017 de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el PP-0041 Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria, Estructura Funcional Programática:

0041 - 3000065 -5001311 - 0059285 – 10 – 023 - 0047

Nota: Esta actividad deberá cumplirse de acuerdo al calendario de programación y formulación del presupuesto del año 2017.

Pasos a seguir

Paso 1: Identificación de la meta

Seleccionar los mercados de abasto autorizados, de la relación de mercados de abasto disponibles.

Paso 2: Cuantificación de la meta

- a) Definir el número de acciones de vigilancia sanitaria a los vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abasto seleccionados en el Paso 1.

Nota: Utilizar criterios de tamaño o importancia del mercado dentro de la localidad, en función al presupuesto que se quiera destinar en el año a la meta; considerando que un inspector realiza como mínimo 15 inspecciones sanitarias a vehículos de transporte o comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos por día, dos veces por semana y 120 inspecciones sanitarias por mes.

- b) Definir el número de personas dedicadas al transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos, para su capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Transporte, de los mercados de abasto seleccionados en el Paso 1.

Nota: Un evento de capacitación para un máximo de 50 personas. Un inspector sanitario puede hacer dos eventos de capacitaciones al mes, a un total de 100 personas capacitadas.

Paso 3: Identificación de bienes y servicios

- a) Revisar la relación de bienes y servicios que requiere la capacitación de buenas prácticas de higiene y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ver Anexo N°3. Se especifica el costo por evento por capacitación para 50 personas.
- b) Revisar la relación de bienes y servicios que requiere la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos ver Anexo N° 6. Se especifica el costo por inspector.

Paso 4: Programación presupuestal

- a) Programación física:
Se toma el Paso 2 a), en el cual se ha definido la meta física de acciones de vigilancia, 120 inspecciones por mes.

b) Programación financiera:

Se completa el costo unitario de bienes y servicio para capacitación en el Anexo N° 03 (relación de bienes y servicios que requiere la capacitación de buenas prácticas de higiene y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos)

Nota: Este costo del Anexo N° 03 es por evento de capacitación, por lo tanto se debe programar tantas veces como eventos se realicen en el año.

Se completa el costo unitario de cada bien y servicio para vigilancia sanitaria del Anexo N° 06 (programación de recursos para las acciones de vigilancia sanitaria (inspecciones) en el programa presupuestal 0041 mejora de la inocuidad agroalimentaria). Y se agrega a la programación financiera.

Nota: En el Anexo N°06 la programación de recursos humanos y servicios debe ser mensual y el resto anual.

Se suma, por única vez, el costo de equipos para la Unidad, Subgerencia o Dirección de la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, del Anexo N° 06.

Paso 5: Ingresar al SIAF

Ingresar al SIAF la meta física y financiera en la siguiente Cadena Presupuestal:

Estructura funcional programática	Código	Denominación
Programa presupuestal:	0041	Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria
Producto:	3000065	Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución
Actividad:	5001311	Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos
Finalidad:	0059285	Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos
Función:	10	Agropecuaria
División funcional:	023	Agrario
Grupo funcional:	0047	Inocuidad Agroalimentaria
Unidad de medida	043	Establecimiento

Nota:

1. Cada meta corresponde a un establecimiento de venta de los mercados de abasto seleccionado o un vehículo de transporte.
2. El modelo operacional del PP041, se encuentra en el Link (<http://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-de-incentivos-para-la-mejora-de-la-gestion-municipal-2016/>)

Especificaciones

Recursos formulados en el Programa Presupuestal PP 0041 “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria”, Producto 3000065. Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución y Actividad 5001311. Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Medio de verificación

Los recursos asignados para el año 2018 se verificaran en el Modulo de programación y formulación SIAF-SP

Actividad 4: Inclusión en el Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito.

Esta actividad es importante debido a que busca proteger la vida y salud de los consumidores.

Pasos a seguir

Paso 1: Elaboración del informe técnico - legal que sustente la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito

El gerente municipal o el funcionario que haga sus veces elaborará un informe técnico sustentando la inclusión en el RAS y CUIS la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito.

El informe técnico deberá contener lo siguiente:

- ✓ Aspectos generales
- ✓ Marco legal
- ✓ Diagnostico general
- ✓ Propuesta que incluya en el RAS y CUIS, la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito
- ✓ Conclusiones
- ✓ Recomendaciones
- ✓ Anexos

Este informe técnico debe ser revisado por las áreas competentes, quienes realizarán el informe técnico – legal.

Paso 2: Sesión de concejo municipal para la inclusión de la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito

En sesión de Concejo, el alcalde presenta la propuesta, se analiza, debate y se aprueba la inclusión en el RAS y CUIS la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito. Como resultado se obtendrá un Acta de sesión de Consejo aprobando la inclusión de la tipificación de infracciones y sanciones.

Paso 3: Acuerdo de concejo aprobando la inclusión de la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito

El alcalde emitirá el acuerdo de concejo en el cual transcribe el acuerdo consignado en el acta del libro de sesiones para conocimiento y cumplimiento de las áreas pertinentes.

Paso 4: Ordenanza municipal aprobando el nuevo Régimen de Aplicación de Sanciones – RAS y en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos

En mérito a lo dispuesto en el acuerdo de concejo municipal, el alcalde emitirá la ordenanza municipal aprobando el Régimen de Aplicación de Sanciones – RAS y en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (Véase modelo de ordenanza municipal y Cuadro Único de Infracciones y Sanciones, en el Anexo N° 07).

Especificaciones

Ordenanza municipal publicada que aprueba la incorporación en el RAS y el CUIS la tipificación de infracciones y sanciones a personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito.

Medio de verificación

Oficio presentado hasta el 31 de agosto de 2017, dirigido a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, adjuntando copia de la publicación de la Ordenanza municipal, de acuerdo con lo señalado en el Artículo 44° de la Ley 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.

c. Entidad responsable del proceso de evaluación

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA a través de la Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (SIAG) de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA) revisará la información enviada mediante oficio y luego informará a la Dirección General de Presupuesto Público del Ministerio de Economía y Finanzas, cuáles fueron las municipalidades que cumplieron la meta, precisando su nivel de cumplimiento (puntaje alcanzado).

3.1. DIRECTORIO

Responsable	Sede SENASA	Correo	Teléfono
Josue Carrasco Valiente	Nivel Central	jcarrasco@senasa.gob.pe	(01) 313 3323 Anexo 2121
Pedro Molina Salcedo	Nivel Central	pmolina@senasa.gob.pe	(01) 313 3300 Anexo 1405
Rodrigo Sarmiento Llamosas	Nivel Central	rsarmiento@senasa.gob.pe	(01) 313 3314 Anexo 2359
Susan Dioses Córdova	Nivel Central	sdioses@senasa.gob.pe	(01) 313 3300 Anexo 1422
Javier Aguilar Zapata	Nivel Central	jaguilar@senasa.gob.pe	(01) 313 3300 Anexo 2163
Moisés Crispín Marín	Lima - Callao	mcrispin@senasa.gob.pe	(01) 351 2443 Anexo 1318
Gilbert Retamozo Güere	Arequipa	gretamozo@senasa.gob.pe	(054) 443179 Anexo 56091
Jorge Chico Silva	La Libertad	jchico@senasa.gob.pe	(044) 222429 Anexo 59091
Miguel Alarcón Vásquez	Lambayeque	malarcon@senasa.gob.pe	(074) 226044 Anexo 53091
Flora Ordoñez Turpo	Tacna	fordoñez@senasa.gob.pe	(052) 401345 Anexo 53491

Nota:

Remtir la información a la siguiente dirección: Av. La Molina Nº 1915 - La Molina

4.1. ANEXOS

Anexo N° 01

Manual de Inspección Sanitaria de comerciantes de alimentos agropecuarios Primarios y piensos

1. Objetivo:

Realizar la vigilancia 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 abasto.

2. Alcance:

Aplica a los inspectores sanitarios municipales para realizar la vigilancia 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 abasto.

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. Definiciones

- **Alimento agropecuario primarios.-** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
- **Animales de abasto.-** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y equidos (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 Procedimientos 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.
- **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.
- **Establecimientos.-** 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.
- **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 abasto, 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:
 - a) **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.
 - b) **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.
- **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 aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materia 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.-** Denomínese 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.

- **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.

5. Inspector Sanitario

5.1 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.

5.2 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.

5.3 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.

5.4 Lineamientos del Inspector Sanitario para realizar la Inspección

Realizar una adecuada presentación al comerciante, 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 utilizará el acta de Inspección a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (ver formato N° 01) para lo cual deberá leer cuidadosamente las preguntas del Check List e identificar visualmente lo que se requiere en el puesto de comerciantes del mercado de abasto (ver formato N° 02 Check List-Comerciantes de alimentos agropecuarios y piensos)

5.5 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 cm.)	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
Mascaras 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

6. Inspección Sanitaria a los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos

6.1 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 tiene que ser cerrado evitando el ingreso de plagas y animales (domésticos y silvestres).
- d) Los puestos de venta que comercialicen productos cárnicos, deben de contar con agua potable, desagüe y electricidad.

6.2 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.

6.3 Ventilación

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

6.4 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 desinfección semanal en los puestos de los comerciantes de frutas y hortalizas.
- c) Los puestos de venta carnes (animales de abasto) y menudencias deben limpiarse y desinfectarse diariamente al término de las labores.
- d) La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos.

6.5 Buenas Prácticas de Manipulación

6.5.1 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.
- b) Contar con un documento que acredite su estado de salud (carné de sanidad, examen médico semestral, etc.).

6.5.2 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.

6.5.3 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.

6.5.4 Capacitación a los manipuladores

Contar con certificados de capacitación en temas de manipulación de alimentos.

6.6 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos

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

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

6.6.3 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).

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

6.6.5 Carnes y Menudencias:

- a) El beneficio y eviscerado de animales de abasto en el puesto está prohibido.
- b) Las carnes de aves en los puestos se exhibirán en cadena de frío, evisceradas completamente (sin tráquea ni esófago, estómago muscular o molleja sin su contenido, hígado sin vesícula biliar).
- 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 équido y camélido 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 permitan troncos de árbol para base de corte.
- g) Los cortes de derivados cárnicos serán en equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.

6.6.6 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 0,2 m de altura con respeto al piso.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.
- e) Las frutas se exhibirán en recipientes que no las contaminen ni deterioren.

6.6.7 Alimentos 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 0,2 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 aislen de la humedad.
- e) Los productos secos no requieren de refrigeración pero el ambiente de exhibición debe estar libre de contaminantes.

6.6.8 Piensos

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

6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

6.7.1 Almacén de productos secos:

- a) Las estructuras físicas de estos deberán estar limpios, 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 entrecruzadamente hasta una altura de 3 m y no menos de 0.6 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 desempolvase externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- e) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

6.7.2 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: 0,1 m del piso, 0,15 m de las paredes y 0.5 m del techo.
- f) En el caso de las carcasas colocadas en ganchos y rielería estarán a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.
- g) Las piezas cárnicas congeladas se depositarán en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.
- h) La carne de équidos y camélidos sudamericanos se almacenará con su correcta identificación.

7. Toma de muestras

Los inspectores sanitarios realizarán la toma de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos con el fin de determinar su conformidad con los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas, medicamentos veterinarios, metales pesados y contaminantes biológicos (microorganismos y sus formas), para la toma de muestras se debe cumplir con lo establecido en el PRO-SIAG-07 "Procedimiento para la toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos" del SENASA, el cual puede acceder a través del link: <http://senasa.gob.pe/senasa/procedimientos/>. Los análisis de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios autorizados por el SENASA.

8. Formatos

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

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

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

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

N° - 2017-MD....

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del 2017, 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				Persona Jurídica		
DNI: _____				RUC: _____		
Nombres y apellidos del propietario o				Razón Social: _____		
Arrendatario: _____				_____		
_____				_____		
III. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)						
N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de Carnet 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° 02: 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: _____						
IV. Puesto de Venta						
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____						
Persona Natural				Persona Jurídica		
DNI: _____				RUC: _____		
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____				Razón Social: _____		
_____				_____		
IV. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)						
N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de Carnet Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		
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						
	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras,					
	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.					
6.3 Ventilación						
	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.					

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
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.			
b	Cuenta con carné sanitario o certificado médico.			
6.5.2 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 Vestimenta de los manipuladores				
	Uniforme completo, limpio y de color claro.			
	Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.			
	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.			
6.6 Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
a	Proviene 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 frio, para aquellos alimentos que lo requieren.			
d	Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso			
6.6.1 Carnes y menudencias				
a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			
b	Aplica cadena de frio para las carnes de aves que se exhiben, las cuales se encuentran evisceradas completamente.			
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carne de équido y camélido identificados, de procedencia autorizada.			
e	Equipos y utensilios en buen estado y limpios			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
f	Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
g	Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			
6.6.2 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			
b	No se aplican sustancias para acelerar el proceso de maduración de las frutas			
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respeto al piso.			
d	No se comercializa las frutas que presentan signos de deterioro o descomposición.			
e	Las frutas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro			
6.6.3 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.			
6.6.4 Pienso				
	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.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.			
d	Carcasas de res no exceden las 72 hrs de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 hrs.			
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.			
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielera a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.			
g	Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer uso			
h	Almacena carne de équidos y camélidos sudamericanos, identificados.			

Firma del Inspector Sanitario

Apellidos:

Nombres:

DNI N°:.....

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

Anexo N° 02

Manual de Inspección Sanitaria para los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

1. Objetivo:

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 abasto.

2. Alcance:

Aplica a los inspectores sanitarios municipales para realizar la vigilancia y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos que abastecen a los mercados de abasto.

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, que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- 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. Definiciones:

- **Alimento agropecuario primarios.-** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
- **Animales de abasto.-** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y équidos (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.
- **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 microorganismo 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.
- **Establecimientos.-** 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.
- **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 abasto, 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:
 - a) **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.
 - b) **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.
- **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 aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materia 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.-** Denomínese 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.
- **Temperatura exigida de transporte:** Rango de temperaturas fijada de acuerdo a las características y propiedades de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- **Vehículo isoterma:** 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 de 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.

5 Inspector Sanitario de Alimentos:

5.1 Perfil del Inspector Sanitario de Alimentos

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.

5.2 Funciones del Inspector Sanitario de Alimentos (requisitos)

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.

5.3 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.

5.4 Lineamientos del Inspector Sanitario para realizar la Inspección

Realizar una adecuada presentación a los transportistas, 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 utilizará el acta de Inspección a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (ver formato N° 01) para lo cual deberá leer cuidadosamente las preguntas del Check List e identificar visualmente lo que se requiere en el puesto de comerciantes del mercado de abasto (ver formato N° 02 Check List- Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios y piensos)

5.5 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 cm.)	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
Mascaras 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

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 alimentos), 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:

- ✓ N° 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

- a) 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
- b) 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 Carnét sanitario o certificado de salud

Verificar que el personal involucrado en la carga y descarga de los alimentos, en los vehículos, cuenten con carnet sanitario o certificado de salud vigente, emitido por la autoridad correspondiente

6.3.2 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

6.3.3 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.

6.3.4 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) Carnes frescas con carnes congeladas
- b) Carne fresca con carne refrigerada.
- c) Productos y subproductos cárnicos (menudencias y vísceras) congeladas sin envasar, con productos o sub productos 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 jabas 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 trasladen 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, jabas 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, jabas 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. Toma de Muestras

Los inspectores sanitarios realizarán la toma de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos con el fin de determinar su conformidad con los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas, medicamentos veterinarios, metales pesados y contaminantes biológicos (microorganismos y sus toxinas), para la toma de muestra se debe cumplir con lo establecido en el PRO-SIAG-07 "Procedimientos para la toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos del SENASA el cual puede acceder a través del link: <http://www.senasa.gob.pe/senasa/procedimientos/>. Los análisis de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios autorizados por el SENASA.

8 Formatos

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

N° - 2017-MD....

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del 2017, se realiza la inspección 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		Dimensiones del Vehículo
(16) Gasolina <input type="checkbox"/>	(20) Largo (m): _____	
(17) Diésel <input type="checkbox"/>	(21) Ancho (m): _____	
(18) Gas <input type="checkbox"/>	(22) Alto (m): _____	
(19) Otro (especificar) <input type="checkbox"/>	(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) _____		

1.- Constatándose lo siguiente:

.....

.....

.....

.....

2.- Otras observaciones:

.....

.....

.....

.....

3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:

.....

.....

.....

Firma del Transportista

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

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		Dimensiones del Vehículo	
(16) Gasolina	<input type="checkbox"/>	(20) Largo (m): _____	
(17) Diésel	<input type="checkbox"/>	(21) Ancho (m): _____	
(18) Gas	<input type="checkbox"/>	(22) Alto (m): _____	
(19) Otro (especificar)	<input type="checkbox"/>	(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) _____			

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 encuentra limpios, lavados desinfectados y exentos de olores Procedimiento registrado.			
b	Utilizan desinfectantes autorizados.			
6.3 Manipulador				
6.3.1 Carnet sanitario o certificado de salud				
	El personal cuenta con carne sanitario o certificado de salud			
6.3.2 Vestimenta del personal				
	El personal involucrado en la carga y descarga utiliza vestimenta adecuada y limpia			
6.3.3 Estado de salud del personal				
	El personal se encuentra en buen estado de salud			

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.3.4 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 Carnes frescas con carnes congeladas			
b	Evita transportar carnes frescas 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 cárnicos, 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 cárnicos 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			

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
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 Pienso				
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.			
<p>_____ Firma del Inspector Sanitario Apellidos: Nombre: DNI N°:</p>				

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

Anexo N° 03

Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y transporte alimentos agropecuarios primarios y piensos

GASTOS DE CAPACITACIÓN	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Costo unitario (B)	Costo Anual (Ax B)
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				
Boligrafo (lapicero)	Unidad	50		
Folder manila	Unidad	50		
Hojas Bond A4	Cientos	0.5		
Impresión de folletos	Cientos	0.5		
Impresión de afiches	Cientos	0.5		
Impresión del Manual de BPH para comerciantes de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión del Manual de Buenas Prácticas 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				

Nota: * Recursos para 01 evento de capacitación dirigido a 50 personas

EQUIPO DE CAPACITACIÓN	Unidad de Medida	Cantidad (A)	Costo unitario (B)	Costo Anual (Ax B)
Laptop	Unidad	1		
Ecran	Unidad	1		
Proyector	Unidad	1		
Total de Equipos				

Anexo N° 04

Programa de Capacitación y Difusión Municipal – 2017

Programación de Capacitaciones de la Municipalidad de..... (*)					
N°	TEMA A DESARROLLAR	LUGAR	FECHA y HORA	MES	RESPONSABLE

(*) Colocar el nombre de la municipalidad

Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad de _____

Firma y sello del Gerente de _____ de la
Municipalidad de _____

Anexo N° 05

Lista de control de asistencia de capacitación a transportistas y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Curso de capacitación

Fecha _____ N° de horas _____
Lugar _____

Nombre del ponente _____
Municipalidad _____

[illegible]

Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad de _____

Firma y sello del Gerente de _____ de la
Municipalidad de _____

Anexo N° 06

Relación de bienes y servicios que requiere la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos

GASTOS OPERATIVOS	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Periodo (meses) (B)	Costo unitario (C)	Costo Anual (AxBxC)
Recurso Humano					
Inspector Sanitario de alimentos	Personal/mes	1	12		
TOTAL RECURSOS HUMANOS					
Equipo de Protección Personal (EPP)					
Pantalón	Unidad	2	1		
Chaleco	Unidad	2	1		
Botas dielectricas 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		
Materiales y equipos personales					
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/- 2°C	Unidad	2	1		
Guantes de latex descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)	Caja	4	1		
Gel refrigerante x 250 G (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 (x unidad) para embalaje de muestra	Unidad	2	12		
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)	Unidad	4	1		
Alcohol de 96° (x litro)	Unidad	4	1		
Mascaras de protección descartables (Caja x 50 unidades)	Unidad	4	1		
Papel film para embalaje de muestra	Rollo	2	12		
Cooler para el transporte de muestra con geles	Unidad	2	1		
Cuchillo de acero inoxidable	Unidad	4	1		
Pinzas de acero inoxidable diente de raton	Unidad	2	1		
Tijeras quirúrgicas para la toma de muestra	Unidad	2	1		
Memoria USB	Unidad	2	1		
Cámara fotográfica digital de 16 mpx	Unidad	1	1		

GASTOS OPERATIVOS	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Periodo (meses) (B)	Costo unitario (C)	Costo Anual (AxBxC)
Útiles 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		
Posit	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		
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 por mes)	Servicio	4	12		
Servicio de Alimentación (4 por mes)	Servicio	4	12		
TOTAL DE BIENES Y SERVICIOS					

(*) Recursos para 01 Inspector Sanitario, para 15 inspecciones por día, dos veces por semana por cuatro semanas, con un total de 120 inspecciones por mes.

Equipo para la Unidad, Subgerencia o Dirección de la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos (Máximo 4 inspectores sanitarios)					
Computadora con procesador Intel CORE i5 con tarjeta de vídeo y audio.	Unidad	2	1		
Impresora multifuncional	Unidad	1	1		
Tóner para impresora multifuncional	Unidad	5	1		
Congeladora para conservación de muestras (400 litros) -18°C a 50°C, +/- 2°C	Unidad	1	1		
TOTAL DE EQUIPOS					

Anexo N° 07

Modelo de Ordenanza municipal que aprueba del Régimen de Aplicación de Sanciones - RAS y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS, en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos

ORDENANZA MUNICIPAL N° -2017.....

.....de.....de 2017

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD.....

VISTO:

El Acuerdo de Concejo N°2017-MD.../... de fecha.....de..... de 2017, donde se aprueba el Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en Sesión Ordinaria del dede 2017 y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, las municipalidades son órganos de Gobierno Local, tienen Autonomía Política, Económica y Administrativa en los asuntos de su competencia.

Que, la Ley de Bases de la Descentralización Ley 27783, en su Artículo 42°, inciso c), indica como competencias exclusivas el administrar y reglamentar los servicios públicos locales, destinados a satisfacer las necesidades colectivas de carácter local.

Que, Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, en su Artículo II del Título Preliminar, señala que las municipalidades gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. Asimismo el numeral 8) del Artículo 9° de dicha Ley establece que son atribuciones del Consejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas

Que, el Artículo 81° de la Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales el normar, regular el servicio público de transporte terrestre.... a nivel provincial, ejercer la función de supervisión del servicio público de transporte provincial de su competencia.

Que, el Art. 83° de la Ley de Municipalidades señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales.

Que, en concordancia con la autonomía política que gozan las municipalidades, el mismo precepto constitucional ha otorgado expresamente al Concejo Municipal la función normativa en los asuntos de su competencia; la misma que de acuerdo al artículo 46º de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972 pueden establecer, mediante ordenanzas, sanciones de multa, suspensión de autorizaciones o licencias, clausura, decomiso, retención de productos y mobiliario, retiro de elementos antirreglamentarios, paralización de obras, demolición, internamiento de vehículos, inmovilización de productos, sin perjuicio de promover las acciones judiciales sobre las responsabilidades civiles y penales a que hubiera lugar conforme a ley;

Que, la Ley del Procedimiento Administrativo General N° 27444 en su artículo 230º numeral 3, consigna el Principio de Razonabilidad señalando que las autoridades deben prever que la comisión de la conducta sancionable no resulte más ventajosa para el infractor que cumplir las normas infringidas o asumir la

sanción; así como que la determinación de la sanción considere criterios como la existencia o no de intencionalidad, el perjuicio causado, la circunstancia de la comisión de la infracción y la repetición de la comisión de la infracción;

Que, el inciso 1.1 del Artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, señala que las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

Que, el Artículo 33° del Decreto Supremo 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos establece en el inciso b), que es función de los Gobiernos Locales aplicar las medidas sanitarias en alimentos y piensos; asimismo, en el inciso g), determinar la comisión de infracciones y la aplicación de sanciones en el ámbito de su competencia y de acuerdo al Título IV del presente Reglamento. Asimismo, el Artículo 37° establece que las sanciones que impongan las Autoridades competentes serán aplicadas sin perjuicios de las acciones civiles y/o penales a que hubiera lugar. La subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes. Además de las señaladas en el Artículo 22° de la Ley, las autoridades competentes podrán imponer como medida complementaria a la sanción la suspensión de actividades.

Que, el Artículo 28° del Capítulo V del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad agroalimentaria, establece que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizará a través de inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otras, llevadas a cabo por el SENASA, los Gobiernos Regionales y Locales.

Que, considerando que en la jurisdicción del distrito....., existen servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos a cargo de organizaciones y empresas responsables de la administración, operación y mantenimiento, las mismas que requieren ser fortalecidas en el marco de la legislación vigente.

Estando a lo expuesto y contando con la aprobación por unanimidad del Concejo Municipal en Pleno, en el Cumplimiento de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art. 9º y los Artículos 39º, 40º y 44º de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; se aprobó la siguiente norma:

ORDENANZA MUNICIPAL
QUE APRUEBA EL RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS) Y EL CUADRO ÚNICO DE
INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI) EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL DE ALIMENTOS
AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS DE LA MUNICIPALIDAD.....

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad de, el mismo que consta de xx (xx) Título Preliminar, xxxxxx (xx) Capítulos, xxxxxxxx (xx) Artículos, xxxxxx (xx) Disposiciones Finales y Transitorias, y sus anexos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- APROBAR, el CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad de....., cuyo texto forma parte integrante de la presente Ordenanza Municipal.

ARTÍCULO TERCERO.- ADMINISTRAR, el registro de infractores a la vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos según lo establecido en las normas de Inocuidad Agroalimentaria.

ARTÍCULO CUARTO.- Derogar toda disposición que se oponga a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO QUINTO.- ENCARGAR, a la Dirección de Planeamiento y Presupuesto, efectuar los trámites que correspondan para la publicación y su posterior entrada en vigencia.

ARTÍCULO SEXTO.- ENCARGAR, a..... (Mencionar el área que corresponda, ejemplo unidad, sub gerencia, dirección, etc.) Subgerencia de Ejecución Coactiva y de más unidades orgánicas competentes, el cumplimiento de la presente ordenanza.

La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

POR TANTO:

Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase.

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

0000 Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
Infraestructura				
	El puesto de venta cuenta con piso limpio, impermeable y sin grietas.	LEVE		
	No mantiene las paredes limpias, impermeables y sin grietas.	LEVE		
	Permite el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	GRAVE		
	No cuenta con servicios de agua potable, desagüe y electricidad.	GRAVE		
Iluminación				
	No contar con alumbrado natural o artificial, permite el exceso de brillo o sombras	LEVE		
	Por permitir el uso de focos o fluorescentes sin protección.	GRAVE		
Ventilación				
	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	GRAVE		
Buenas Prácticas de Higiene				
	Por reposar los alimentos en envases inadecuados	LEVE		
	Por no desinfectar el puesto de venta.	GRAVE		
	Por permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.	GRAVE		
Buenas Prácticas de Manipulación				
Identificación de Manipuladores de alimentos				
	Por no contar con manipuladores registrados ante la administración del mercado de abasto.	LEVE		
	Por no contar con carnét sanitario o certificado médico.	GRAVE		
Higiene de los manipuladores de Alimentos				
	Por no contar con cabello corto o recogido.	GRAVE		
	Por no mantener las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	GRAVE		
	Por usar maquillaje facial.	GRAVE		

0000 Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
	Por comer o fumar, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.	GRAVE		
	Por realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	GRAVE		
Vestimenta de los manipuladores				
	Por no contar con el uniforme completo, limpio y de color claro.	LEVE		
	Por usar calzado y delantal inapropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	LEVE		
	Por no usar guantes limpios y en buen estado.	GRAVE		
Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Pienso				
	Por comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sin Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	GRAVE		
	Por no comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sanos y frescos.	GRAVE		
	Por no mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.	GRAVE		
	Por despachar alimentos agropecuarios en bolsas plásticas inadecuadas	GRAVE		
Carnes y menudencias				
	Por realizar el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.	GRAVE		
	Por no aplicar cadena de frío para las carnes de aves que se exhiben.	GRAVE		
	Por usar lavaderos inadecuados, así como cámaras y exhibidores de refrigeración de material no adecuado.	GRAVE		
	Por comercializar carne de équido y camélido, sin identificar y de procedencia NO autorizada.	GRAVE		
	Por usar equipos y utensilios en mal estado	GRAVE		
	Por utilizar tablas de picar en mal estado y utilizar troncos de árbol.	GRAVE		
	Por utilizar equipos de corte y cuchillos inadecuados	GRAVE		

0000 Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Código	Infraacción	Gravedad de la Sanción	% UIT	Medidas Complementarias
Frutas y Hortalizas				
	Por comercializa frutas que aún no han alcanzado una madurez comercial.	GRAVE		
	Por comercializar frutas y verduras con mal aspecto.	LEVE		
	Por comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso	GRAVE		
	Por no tener ordenadamente y por separado las frutas y hortalizas, además de contar con recipientes inadecuados.	GRAVE		
Alimentos a granel				
	Por no mantener los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.	GRAVE		
	Por comercializar alimentos a granel que están en contacto con el piso.	GRAVE		
	Por exhibir alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.	GRAVE		
	Por encontrar en los alimentos a granel materiales extraños, y con inadecuado almacenado.	GRAVE		
	Por exhibir productos secos en ambientes expuestos a contaminantes.	GRAVE		
Pienso				
	Por exhibir los piensos de manera desordenada y sin separarlos y en recipientes inadecuados	GRAVE		
Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.				
Almacén de productos secos:				
	Por no contar con estructuras físicas en buen estado y limpias.	LEVE		
	Por no rotular los alimentos que se encuentran almacenados.	GRAVE		
	Por no almacenar alimentos adecuadamente, incumpliendo con las distancias establecidas.	LEVE		
	Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de los alimentos.	GRAVE		
	Por almacenar los alimentos secos en envases distintos a los originales.	LEVE		
Almacén en frío:				
	Por no almacenar en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	GRAVE		

0000 Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT	Medidas Complementarias
	Por registrar temperaturas superiores 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.	GRAVE		
	Por almacenar los alimentos inadecuadamente, de acuerdo a su origen.	GRAVE		
	Por extender las 72 hrs. de guardado de las carcasas de res y de las 48 hrs. de otros tipo de carne, aves menudencias.	GRAVE		
	Por no almacenar en anaqueles o tarimas incumpliendo las distancias establecidas.	LEVE		
	Por no colocar las carcasas en ganchos y en rielera a 0,3 m. del piso y 0,3 entre piezas.	GRAVE		
	Por no evitar la contaminación de las piezas cárnicas congeladas.	GRAVE		
	Por almacenar carne de équidos y cámelidos sudamericanos sin identificación.	GRAVE		
0000 Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT	Medidas Complementarias
Documentación				
	Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago)	LEVE		
Verificación Externa.				
	Por no corresponder la documentación presentada del vehículo	LEVE		
Condiciones generales del vehículo				
Superficie interna del vehículo				
	Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas)	GRAVE		
	Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos	GRAVE		

0000 Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
	Debido a que las superficies internas del contenedor NO son fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.	LEVE		
	La presencia de material puntiagudo y oxidado poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios y la salud de los operarios	GRAVE		
	Por no evitar fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.	LEVE		
Materiales y equipos auxiliares				
	Por transportar materiales y equipos auxiliares de carga y descarga DENTRO del contenedor.	GRAVE		
Iluminación (De corresponder)				
	Por carecer de una adecuada iluminación dentro del contenedor con luminarias protegidas	GRAVE		
Equipos de refrigeración (De corresponder)				
	Por carecer de registros de temperatura y mantenimiento/calibración	GRAVE		
Limpieza y desinfección de vehículos				
	Debido a la falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos.	GRAVE		
	Por NO utilizar desinfectantes autorizados.	LEVE		
Manipulador				
Carnet sanitario o certificado de salud				
	Debido a que el personal carece de carnet sanitario o certificado de salud	GRAVE		
Vestimenta del personal				
	Debido a que el personal involucrado en la carga y descarga NO utiliza vestimenta adecuada y limpia	LEVE		
Estado de salud del personal				
	El personal presenta síntomas de enfermedad (tos, estornudos, vómitos, fiebre, etc.)	GRAVE		
Hábitos y costumbre				
	El personal del transporte, carece de buenos hábitos de higiene.	LEVE		

0000 Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos				
	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos sin Autorización Sanitaria.	GRAVE		
	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.	GRAVE		
	Por transportar alimentos en forma inadecuada propiciando su deterioro	LEVE		
Contaminación cruzada				
	Por transportar Carnes frescas con carnes congeladas	GRAVE		
	Por transportar carnes frescas con carnes refrigeradas	GRAVE		
	Por transportar productos congelados sin envasar con productos refrigerados.	GRAVE		
	Por transportar alimentos de origen animal o alimentos de origen vegetal	GRAVE		
	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos	GRAVE		
	Por transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo la inocuidad	GRAVE		
	Por transportar al personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos	GRAVE		
Alimentos de origen animal				
	Por transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos NO autorizados	GRAVE		
	Por transportar huevos en vehículos NO autorizados	GRAVE		
	Por permitir el transporte de subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniendo en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos	GRAVE		
	Por transportar productos cárnicos en contacto con el piso	GRAVE		
	Por transportar carne de aves en envases inadecuados que aseguran la inocuidad del alimento.	GRAVE		

0000 Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
	Por transportar productos cárnicos sin mantener la cadena de frío correspondiente.	GRAVE		
Alimentos de origen vegetal				
	Por transportar alimentos de origen vegetal en vehículos NO autorizados	GRAVE		
	Por transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso	GRAVE		
	Por transportar Frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación	GRAVE		
	Por transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.	GRAVE		
	Por transportar en vehículos sin condiciones que minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).	GRAVE		
Pienso				
	Por transportar piensos en vehículos NO autorizados	GRAVE		
	Por transportar piensos en contacto con el piso del contenedor	GRAVE		
	Por transportar en envases que NO protegen a los piensos de contaminación, NO son de fácil higienización	LEVE		

Anexo N° 08

Requisitos mínimos para el Inspector Sanitario de alimentos en las municipalidades

1. Generalidades

- a. Objeto de la convocatoria
Contratar los servicios de (01) Inspector Sanitario de Alimentos para la Municipalidad
- b. Dependencia, Unidad orgánica y/o área solicitante
Gobierno local / Autoridad en Salud
- c. Base legal:
 - Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades
 - Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos
 - Decreto Supremo N° 035-2008-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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

2. Perfil del Puesto

Requisitos	Detalle
Experiencia	No menor a dos (02) años en el ejercicio profesional, de los cuales un (01) año será en actividades relacionadas a la producción agrícola o ganadera.
Competencias	Probidad, Integridad, trabajo en equipo y orientación al usuario.
Formación académica, grado académico y/o nivel de estudios	Profesional en Ciencias Agrarias, Veterinarias, Alimentarias y/o carreras afines, Colegiado y habilitado.
Cursos y/o estudios de especialización	Cursos en Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos y de inspección sanitaria de alimentos.
Conocimientos para el puesto (mínimos o indispensables y deseables)	Dominio a nivel usuario. Office, Windows, correo electrónico, internet.

3. Características del puesto:

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.

Anexo Nº 09

Preguntas Frecuentes

¿Existe plazos de prórroga o subsanación para el cumplimiento de la meta?

No, los plazos no pueden ser prorrogados ni tampoco las metas pueden ser subsanadas luego de vencido el plazo para su cumplimiento. En ningún caso se evalúa la información remitida de manera extemporánea.

¿Dónde debe presentarse los documentos sustentatorios del cumplimiento de las actividades?

Los medios de verificación de cumplimiento de las actividades, deberán presentarse en la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, para lo cual la municipalidad deberá enviar un oficio dirigido al Director General con los medios de verificación sustentatorios en formato impreso y en digital (CD-R) de corresponder, en mesa de partes, ubicada en Av. La Molina 1915 – La Molina - Lima

¿Qué es un alimento agropecuario?

Son los alimentos de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente en el campo, excepto los de origen pesquero y acuícola

¿Qué es un Pienso?

Alimentos destinados a la alimentación de animales de abasto.

¿La refrigeración ayuda a la conservación de alimentos de sanidad origen vegetal y animal?

Si, porque prolonga el tiempo de conservación evitando su deterioro.

Las carnes de equinos y camelidos sudamericanos pueden venderse en mercados de abasto?

La carne debe proceder de establecimientos autorizados por SENASA (mataderos y centros de faenamiento). El tipo de carne debe ser informado a sus clientes por los comerciantes.

GLOSARIO

- a. **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)
- b. **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.
- c. **Alimentos Semienvasados.-** Por 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).
- d. **Cadena de Frío.-** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
- e. **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.
- f. **Limpieza.-** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra medida objetable.
- g. **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 abasto, 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.
- h. **Medio de transporte de alimentos.-** Comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones, cisternas) en vehículos, aviones, vagones, ferroviarios, remolques y naves, y cualesquiera otros receptáculos en que se transporten alimentos.
- i. **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
- j. **Producción primaria.-** Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, el peso inclusive
- k. **Vigilancia Sanitaria.-** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad de Salud Municipal competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud

