



Municipalidad de Santiago de Surco

RESOLUCIÓN N°
Santiago de Surco,

626

2018-RASS

26 JUN. 2018

EL ALCALDE DE SANTIAGO DE SURCO

VISTO: El Memorando N° 1211-2018-GPP-MSS de la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, el Memorandum N° 236-2018-GDS-MSS de la Gerencia de Desarrollo Social, el Informe N° 117-2018-SGBS-GDS-MSS de la Subgerencia de Bienestar Social, el Informe N° 437-2018-GAJ-MSS de la Gerencia de Asesoría Jurídica; y

CONSIDERANDO:

Que, de conforme el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por las Leyes Nros. 28607 y 30305, en concordancia con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. La autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades, radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, mediante el numeral 1.1 del Artículo 1° de la Ley N° 29332, modificada por la Segunda Disposición Complementaria Modificatoria de la Ley N° 30281, se creó el Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal;

Que, el literal c) del Artículo 19° de la Ley N° 30693, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2018, autoriza al Ministerio de Economía y Finanzas al financiamiento de los fines del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal;

Que, con Decreto Supremo N° 367-2017-EF, publicado el 16.12.2017, aprobó los procedimientos para el cumplimiento de Metas y asignación de los recursos del Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal del año 2018;

Que, mediante Resolución Directoral N° 0004-2018-EF/50.01, se aprueban Instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2018;

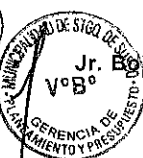
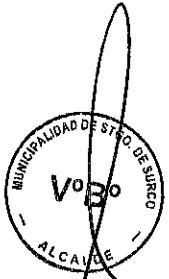
Que, mediante Resolución N° 167-2018-RASS, se resuelve conformar a partir del 15 de febrero hasta el 31 de diciembre del 2018, el Equipo Técnico de Trabajo responsable del cumplimiento de la Meta N°01 y Meta 15;

Que, en el Artículo 49° de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, establece: *"De la calificación sanitaria de los puestos de venta y los mercados de abasto. Los puestos inspeccionados serán calificados por la Autoridad de Salud Municipal según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de 2 vigilancias consecutivas, serán distinguidos como PUESTOS SALUDABLES, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento";*

Que, en el numeral 3.1 del Artículo 83° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, que ha previsto 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, con Memorandum N° 236-2018-GDS-MSS la Gerencia de Desarrollo Social, adjuntando el Informe N° 117-2018-SGBS-GDS-MSS de la Subgerencia de Bienestar Social, solicita la aprobación del Programa de Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios y Piensos en Mercados de Abasto de la Municipalidad de Santiago de Surco, el que tiene como objetivo asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abasto del distrito y el mantenimiento de la calificación;

Jr. E. Bolognesi 275, Plaza de Armas de Santiago de Surco. T. 411-5560 www.munisurco.gob.pe





Municipalidad de Santiago de Surco

Página N° 02 de la Resolución N° 626 -2018-RASS

Que, mediante Memorando N° 1211-2018-GPP-MSS la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, señala que la propuesta de aprobación del Programa, se encuentra concordado con el Plan de Desarrollo Concertado - PDC, el Plan Operativo Institucional - POI y el Presupuesto Institucional de Apertura - PIA para el año 2018 de la Municipalidad de Santiago de Surco, siendo que además cumple los requisitos de la Meta N° 01 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal "Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercados de Abasto;

Que, con Informe N° 437-2018-GAJ-MSS la Gerencia de Asesoría Jurídica, opina que resulta procedente aprobar el Programa de Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercados de Abasto, a efectos de dar cumplimiento a la Meta N° 01;

Estando al Informe N° 437-2018-GAJ-MSS la Gerencia de Asesoría Jurídica, en uso de las facultades conferidas en el numeral 6) del Artículo 20° de la Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el Programa de Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios y Piensos, en Mercados de Abasto, que en Anexo I, forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- DISPONER la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional de la Municipalidad Santiago de Surco, dentro del día siguiente de su aprobación.

ARTICULO TERCERO.- ENCARGAR a la Gerencia Municipal, a la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, a la Gerencia Desarrollo Social, a la Gerencia de Tecnologías de la Información y a la Subgerencia Bienestar Social, el cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Publíquese y Cúmplase.

Municipalidad de Santiago de Surco
[Firma]
CLAUDIA ROSSANA OTUYA MERINO
Secretaria General

Municipalidad de Santiago de Surco
[Firma]
ROBERTO GOMEZ BACA
ALCALDE





Municipalidad de Santiago de Surco

ANEXO I

DE LA RESOLUCIÓN N° 626 -2018-RASS

PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN MERCADOS DE ABASTO

TÍTULO I GENERALIDADES

1.- Generalidades

El presente Programa permitirá establecer disposiciones procedimentales específicas, para la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abasto del distrito de Santiago de Surco. En concordancia con lo dispuesto por la Resolución Directoral N° 0004-2018-EF, que aprueba los instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la gestión Municipal del año 2018.

Meta N° 01: "Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abasto" al 1° semestre 2018.

Meta N° 15: "Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abasto" al 2° semestre 2018.

2.- Objeto del Programa

El objetivo del presente programa es asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abasto del distrito de Santiago de Surco y el mantenimiento de la calificación.

2.1 Objetivos específicos

- Promover mercados de abastos saludables para el comercio y consumo de alimentos seguros en el distrito de Santiago de Surco, a fin de contribuir a mejorar el estado de salud de la población, reducir las enfermedades transmitidas por alimentos y crear mejores condiciones de trabajo.
- Desarrollar métodos e instrumentos de capacitación para mercados de abastos saludables, que permitan optimizar el sistema de vigilancia.
- Mejorar la inocuidad de los alimentos, prevenir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de la comunidad.

3.- Ámbito de Aplicación

Están sujetos a la aplicación del presente programa los puestos de venta de alimentos agropecuarios y piensos de mercados de abasto sean públicos o privados del distrito de Santiago de Surco.

4.- Definiciones

Para los efectos del presente Programa, son de aplicación las siguientes definiciones:

- ✓ **A granel:** Indica los alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos).
- ✓ **Alimentos agropecuarios primarios:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
- ✓ **Alimentos industrializados:** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- ✓ **Alimentos semienvasados:** Se entiende todo alimento que puede entrar en contacto directo con el medio de transporte de alimentos o con la atmósfera (por ejemplo, hortalizas y alimentos en cajas y bolsas).





Municipalidad de Santiago de Surco

- ✓ **Animales de abastos:** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y equinos (caballar, asnal, burdégano y mula), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
- ✓ **Autorización sanitaria:** Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción incluye el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, se realiza con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.
- ✓ **Buenas prácticas de producción e higiene:** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las áreas de producción primaria de alimentos agropecuarios primarios, en referencia a las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.
- ✓ **Buenas prácticas de manipulación:** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, disminuyendo los riesgos de contaminación.
- ✓ **Cadena de frío:** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
- ✓ **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.
- ✓ **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. (Decreto Legislativo N° 1062 – “Ley de Inocuidad de los Alimentos”).
- ✓ **Certificación:** Procedimiento por el cual la autoridad nacional competente u organismo de certificación debidamente autorizado por el SENASA, garantiza por escrito que los alimentos o los sistemas de producción, procesamiento o control de los alimentos se ajustan a los requisitos establecidos. La certificación de alimentos puede estar basada, según corresponda, en una serie de actividades de inspección que puede incluir la inspección continua en línea, la auditoría de los sistemas de garantía de la calidad, y el examen de los productos terminados.
- ✓ **Congelación:** Proceso por el cual se mantienen los alimentos a temperaturas menores de -18°C y cuya finalidad es conservarlos.
- ✓ **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- ✓ **Contaminación cruzada:** Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.
- ✓ **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
- ✓ **Estiba:** Distribución conveniente de los alimentos y bebidas en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
- ✓ **Envase primario:** Recipiente en contacto directo con el alimento agropecuario primario o pienso, para protegerlo de su deterioro, contaminación y adulteración; facilitando su manipulación.
- ✓ **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.





Municipalidad de Santiago de Surco

- ✓ **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- ✓ **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra medida objetable - Manipulador de alimentos: Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos. En los mercados de abastos, se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.
- ✓ **Medio de transporte:** Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos terrestres, aéreos y marítimos, así como los receptáculos que entran en contacto con éstos, como contenedores, cajones, bidones cisternas y cajas móviles.
- ✓ **Menudencias de animales de abasto:** Se consideran dos tipos:
 - **Menudencias de animales de carne roja:** Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.
 - **Menudencias de aves de corral:** Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son consideradas despojos o apéndices.
- ✓ **Mercado de abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.
- ✓ **Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- ✓ **Piensos:** Alimentos de origen agropecuario destinados a la alimentación de animales de abasto. - Plagas: Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- ✓ **Programa de higiene y saneamiento:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicados a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.
- ✓ **Procesamiento primario:** Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- ✓ **Puestos de comercialización:** 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 (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- ✓ **Temperatura exigida de transporte:** Rango de temperaturas fijada de acuerdo a las características y propiedades de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- ✓ **Vehículo 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.





Municipalidad de Santiago de Surco

TITULO II

DE LA BASE LEGAL

- a) Ley N° 27444, Ley del procedimiento Administrativo General (en adelante la Ley N° 27444).
- b) Ley N° 29332 – Ley que crea el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal.
- c) Ordenanza N° 568-MSS que regula la vigilancia sanitaria municipal de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el transporte y comercio.
- d) Ordenanza N° 542-MSS que modifica parcialmente la Ordenanza N° 507-MSS que aprobó el Reglamento de Organización y Funciones (R.O.F.) y la Estructura Orgánica de la Municipalidad Santiago de Surco.
- e) Decreto Legislativo N° 1062 – Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- f) Decreto Supremo N° 034-2008-AG-Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- g) Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- h) Resolución Ministerial 282-2003-SA/DM Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercado de Abastos.
- i) Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

TITULO III

ORGANIZACIÓN Y CONDUCCIÓN

Responsable: Gerencia de Desarrollo Social

Corresponsable: Subgerencia de Bienestar Social

- a. **Responsable de Ejecución del Programa**
Programa de Salud
- b. **Responsable de las Inspecciones Sanitarias**
Programa de Salud
- c. **Responsables de las Capacitaciones**
Programa de Salud

TITULO IV

ACTIVIDADES

A. CONFORMACIÓN DE LOS COMITÉS DE AUTOCONTROL SANITARIO (CAS) EN LOS MERCADOS DE ABASTO

La Subgerencia de Bienestar Social coordinará con la administración de los mercados de abasto la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario.

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

- Carnes, menudencias y huevos
- Frutas y hortalizas
- Alimentos envasados y a granel
- Piensos





Municipalidad de Santiago de Surco

B. CAPACITACIÓN AL COMITÉ DE AUOCONTROL SANITARIO

Se define y ejecuta un Plan de Capacitación aplicado al Comité de Autocontrol Sanitario, comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, donde se incluye los siguientes temas:

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (Luz, agua, electricidad), etc.
2. Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
3. Evaluación y registro (rastreadibilidad) 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.

C. INSPECCIÓN SANITARIA

Se procede a la evaluación sanitaria de acuerdo al cronograma anual de las inspecciones sanitarias para la certificación de puestos de venta.

Las inspecciones sanitarias a los puestos de venta se realizará de acuerdo a lo establecido en el numeral 7 del Anexo N° 06 de la Guía Para el Cumplimiento de la Meta 1, establecido por el SENASA y haciendo uso de los Formatos N° 01, 02, 03 y 04 para la calificación al puesto de venta, de acuerdo a los criterios establecidos en el Reglamento sanitario de Funcionamiento de mercados de abasto.

D. ETAPAS

Primera etapa.- el número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte corresponde al 60% del total según el padrón municipal:

Número de puestos de venta: 343

Número de Vehículos de transporte: 13

- Fecha de término : 31 de julio de 2018

Segunda etapa.- el número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte corresponde al 40% del total según el padrón municipal:

Número de puestos de venta: 230

Número de Vehículos de transporte: 8

- Fecha de término: 31 de diciembre de 2018





Municipalidad de Santiago de Surco

TITULO V

CALIFICACIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA COMO SALUDABLES

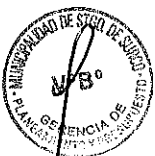
Todos los puestos de venta que hayan sido calificados como **ACEPTABLE** en la primera inspección sanitaria, serán considerados para una segunda inspección, luego de transcurrido mínimo treinta (30) días, dependiendo del cronograma de inspección sanitaria. Si después de la segunda inspección sanitaria, alcanzan la condición de **ACEPTABLE**, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, serán considerados **“PUESTOS SALUDABLES”**.

La municipalidad otorgará una constancia de la condición alcanzada, según Formato N° 05.

TITULO VI

RESULTADOS

1. Puestos de venta certificados como **“PUESTOS SALUDABLES”** de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abasto.
2. Miembros del Comité de Autocontrol Sanitario – CAS capacitados y aprobados.
3. Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito.
4. Alimentos agropecuarios primarios y piensos que cumplan con los criterios microbiológicos establecidos en la norma técnica sanitaria.
5. Disminuir enfermedades de transmisión alimentaria.





Municipalidad de Santiago de Surco

ANEXOS

Formato N° 01: Check List – Certificación de puestos de venta saludable de carnes, menudencias y huevos

I. Mercado de Abasto

Nombre del mercado de Abasto: _____

Dirección del Mercado de Abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

II. Puesto de Venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

Persona Natural Persona Jurídica

DNI: _____ RUC: _____

Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____ Razón Social: _____

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		

Tipos de alimentos: Carnes, detallar: _____

Huevo Menudencias, detallar: _____

Fecha y hora: _____

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	V	R	
6.1 Distribución			
Alejado de los focos de contaminación.	2		





Municipalidad de Santiago de Surco

6.2 Infraestructura				
A	Piso limpio, impermeable, no absorbente y sin grietas. Contar con pendiente hacia sumideros u otros	1		
B	Paredes lisas, impermeables, no absorbentes y sin grietas.	1		
C	Dispone de ángulos abovedados y continuos entre los pisos y paredes.	1		
D	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres	2		
E	Cuenta con agua potable de manera continua y en cantidad suficiente, y sistema de desagüe para la evacuación sanitaria de aguas residuales	2		
6.3 Iluminación				
A	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1		
B	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2		
6.4 Ventilación				
C	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2		
6.5 Buenas Prácticas de Higiene				
A	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1		
B	Limpia y desinfecta el puesto de venta diariamente, inmediatamente al término de las labores	2		
C	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2		
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2		
6.6 Buenas Prácticas de Manipulación				
6.6.1 Identificación de Manipuladores de alimentos				
A	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1		
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos				
A	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.)	2		
B	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte	2		
C	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia	2		
D	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos	2		
E	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos	2		
	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		





Municipalidad de Santiago de Surco

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
A	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
B	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
C	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
6.7 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos				
A	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
B	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.	2		
C	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
D	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
E	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
6.7.5 Carnes y Menudencias				
A	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.	2		
B	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben, las cuales se encuentran evisceradas completamente	2		
C	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables	2		
D	Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable	2		
E	Carne de animales de abasto identificados	2		
F	Equipos y utensilios de material inoxidable, en buen estado y limpios	2		
G	Tablas de picar de material inocuo, lisas, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.	2		
6.7.7 Alimentos a granel (Correspondiente al huevo)				
A	Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.	2		
B	Estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso	2		
C	Exhibe en envases limpios, rotulados y en buen estado.	2		
D	Alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y no presentar signos de deterioro, con adecuado almacenado.	2		
E	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes.	2		





Municipalidad de Santiago de Surco

6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios				
6.8.1 Almacén de productos secos (Correspondiente al huevo):				
A	Estructuras físicas en buen estado y limpios.	1		
B	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso	2		
C	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
D	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos	2		
E	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos	1		
6.8.2 Almacén en frío:				
A	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos	2		
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.	2		
C	Almacena los alimentos adecuadamente, separar aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.	2		
D	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas	2		
E	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	1		
F	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielería a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.	2		
G	Las piezas cárnicas y menudencias congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso.	2		
H	Almacena carne de animales de abasto identificados	1		
PUNTAJE TOTAL				
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				CALIFICACION

Leyenda: V: Valor total del ítem R: Resultado obtenido por inspección	Valor 2 (relacionado con la inocuidad)	REFERENCIA	
	Valor1 (no relacionado con la inocuidad)	75% a 100%	ACEPTABLE
		50% a 75%	REGULAR
		Menos de 50%	NO ACEPTABLE

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





Municipalidad de Santiago de Surco
Formato N° 02: Check List – Certificación de puestos de venta
saludable de frutas y hortalizas

I. Mercado de Abasto	
Nombre del mercado de Abasto _____	
Dirección del Mercado de Abasto: _____	
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____	
II. Puesto de Venta	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
Persona Natural <input type="checkbox"/>	Persona Jurídica <input type="checkbox"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____	Razón Social: _____
_____	_____

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		

Tipo de alimentos:	<input type="checkbox"/>	Frutas	Fecha y hora:
	<input type="checkbox"/>	Hortalizas	





Municipalidad de Santiago de Surco

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





Municipalidad de Santiago de Surco

E	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
A	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
B	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
C	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
6.7 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos				
A	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
B	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.	2		
C	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
D	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores			
E	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
6.7.6 Frutas y Hortalizas				
A	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización	2		
B	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	1		
C	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respeto al piso.	2		
D	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.	2		
6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios				
6.8.1 Almacén de productos secos				
A	Estructuras físicas en buen estado y limpias.	1		
B	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso	2		
C	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
D	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos	2		
E	Alimentos secos, almacenados en envases originales	1		





Municipalidad de Santiago de Surco

Formato N° 03: Check List – Certificación de puestos de venta saludable de alimentos a granel

I. Mercado de Abasto	
Nombre del Mercado de Abasto: _____	
Dirección del Mercado de Abasto _____	
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____	
II. Puesto de Venta	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
Persona Natural <input type="checkbox"/>	Persona Jurídica <input type="checkbox"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____	Razón Social: _____
_____	_____

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		

Tipo de alimentos: <input type="checkbox"/>	Envases	Fecha y hora: _____
<input type="checkbox"/>	A granel
	





Municipalidad de Santiago de Surco

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





Municipalidad de Santiago de Surco

D	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos	2		
E	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
A	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
B	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
C	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
6.7 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos				
A	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
B	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.	2		
C	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
D	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
E	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
6.7.7 Alimentos envasados y a granel				
A	Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada	2		
B	Estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso.	2		
C	. Exhibe en envases limpios y en buen estado	2		
D	Alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y no presentar signos de deterioro , con adecuado almacenado.	2		
	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes	2		
6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios				
6.7.1 Almacén de productos secos				
A	Estructuras físicas en buen estado y limpios.	1		
B	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso	2		
C	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas	1		



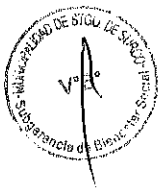


Municipalidad de Santiago de Surco

D	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos	2		
E	Alimentos secos, almacenados en envases originales	1		
PUNTAJE TOTAL				
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				CALIFICACION

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

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





Municipalidad de Santiago de Surco
Formato N° 04: Check List – Certificación de puestos de venta
saludable de piensos

I. Mercado de Abasto	
Nombre del mercado de Abasto: _____	
Dirección del Mercado de Abasto: _____	
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____	
II. Puesto de Venta	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
Persona Natural <input type="checkbox"/>	Persona Jurídica <input type="checkbox"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o Arrendatario: _____	Razón Social: _____
_____	_____

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.						
2.						
3.						
4.						

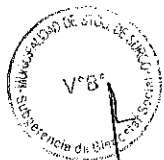
De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		V	R	
6.1 Infraestructura				
A	Piso limpio, impermeable y sin grietas.	1		
B	Paredes limpias, impermeables y sin grietas.	1		
C	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2		
	Cuenta con agua potable, desagüe y electricidad.	2		
6.2 Iluminación				





Municipalidad de Santiago de Surco

a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1		
B	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2		
6.3 Ventilación				
A	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2		
6.4 Buenas Prácticas de Higiene				
A	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1		
B	Limpia y desinfecta el puesto de venta.	2		
C	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2		
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.	1		
6.5.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos				
A	Cabello corto o recogido.	2		
B	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2		
C	Sin maquillaje facial.	2		
D	No come, fuma, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.	2		
E	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
6.5.3 De la vestimenta de los manipuladores				
A	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
B	Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
C	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
6.6 Expendio de Piensos				
A	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
B	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.	2		
C	Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.	2		
D	Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.	2		
6.6.8 piensos				
A	Exhibe separado limpieza. ordenadamente en recipientes y de por fácil	2		
6.7 Almacenamiento de Piensos				





Municipalidad de Santiago de Surco

6.7.1 Almacén de productos secos					
A	Estructuras físicas en buen estado y limpias.	1			
B	Los alimentos se encuentran rotulados.	2			
C	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		3	
D	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2			
E	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1			
PUNTAJE TOTAL					CALIFICACIÓN
Leyenda: V: Valor total del ítem Valor 2 (relacionado con la inocuidad) Valor 1 (no relacionado con la inocuidad) R: Resultado obtenido por inspección				REFERENCIA	
				75% a 100%	ACEPTABLE
				50% a 75%	REGULAR
				Menos de 50%	NO ACEPTABLE
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		100%			

Firma del Inspector Sanitario

Apellidos:

Nombres:

DNI N°:.....





Municipalidad de Santiago de Surco

Formato N° 05: Modelo de Constancia de Puesto de venta saludable de alimentos agropecuarios primarios y piensos

MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO
CERTIFICADO N°-2018-SGBS-GDS-MSS
Puesto de venta Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos

Se otorga el presente certificado al Sr/Sra:.....
del Puesto de Venta.....con N°....., ubicado en el Mercado de Abasto
....., como **SALUDABLE**
por la comercialización de.....
al haber cumplido las normas de inocuidad agroalimentaria.

Santiago de Surco, Julio de 2018.

FIRMA DEL ALCALDE

Registro N°.....-2018-PS-SGBS-GDS-MSS

