



Municipalidad de Santiago de Surco

05 OCT 2020

LILY ROXANA MEDINA TELLO
Secretaría General

RESOLUCIÓN N° 611 -2020-RASS

Santiago de Surco, 05 OCT. 2020

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO

VISTO: el Memorándum N° 1652-2020-GM-MSS de la Gerencia Municipal; el Informe N° 577-2020-GAJ-MSS de la Gerencia de Asesoría Jurídica; el Informe N° 71-2020-GDE-MSS de la Gerencia de Desarrollo Económico; el Memorándum N° 552-2020-GDS-MSS de la Gerencia de Desarrollo Social; sobre la propuesta de "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" para los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 29332 y modificatorias, se creó el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal, el cual tiene por objetivos: i) Mejorar los niveles de recaudación y la gestión de los tributos municipales, fortaleciendo la estabilidad y eficiencia en la percepción de los mismos; ii) Mejorar la ejecución de proyectos de inversión pública, considerando los lineamientos de política de mejora en la calidad del gasto; iii) Reducir la desnutrición crónica infantil en el país; iv) Simplificar trámites generando condiciones favorables para el clima de negocios y promoviendo la competitividad local; v) Mejorar la provisión de servicios públicos locales prestados por los gobiernos locales en el marco de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; vi) Prevenir riesgos de desastres;

Que, la Cuarta Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1440 dispone que el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal es una herramienta de incentivos presupuestarios que promueve la mejora de la calidad de los servicios públicos provistos por las municipalidades a nivel nacional y tiene como objetivo general contribuir a la mejora de la efectividad y eficiencia del gasto público de las municipalidades, vinculando el financiamiento a la consecución de resultados asociados a los objetivos nacionales; asimismo sus objetivos específicos son: i) Mejorar la calidad de los servicios públicos locales y la ejecución de inversiones, que están vinculados a resultados, en el marco de las competencias municipales, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; y, ii) Mejorar los niveles de recaudación y la gestión de los tributos municipales;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 099-2020-EF, el Ministerio de Economía y Finanzas modificó los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del Año 2020, aprobados mediante Decreto Supremo N° 362-2019-EF;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE se aprobaron los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19"; en el Apartado VI de dicha norma se establecen las responsabilidades de los Gobiernos Locales en relación a los referidos lineamientos, siendo una ellas elaborar y aprobar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos ubicados en la circunscripción de su competencia;

Que, con el Memorándum N° 552-2020-GDS-MSS del 21.08.2020, la Gerencia de Desarrollo Social, a efectos de ejecutar lo normado en el Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, remite a la Gerencia de Desarrollo Económico la propuesta de "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19", para los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, ubicados en el Parque de la Amistad María Graña Ottone, el Parque del Aire, el Estadio Julio Montjoy Guizado y el Complejo Deportivo Santiago Apóstol "Las Malvinas";





05 OCT 2020

LILY ROXANA MEDINA TELLO
Secretaria General

Municipalidad de Santiago de Surco

Página N° 02 de la Resolución N° 611-2020-RASS

Que, con el Informe N° 71-2020-GDE-MSS del 09.09.2020, la Gerencia de Desarrollo Económico, en el marco del cumplimiento del Plan de Incentivos a la mejora de la Gestión Municipal 2020, Meta 2, señala que la propuesta de "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" elaborado por la Gerencia de Desarrollo Social, para los espacios habilitados temporalmente, se encuentra acorde a la normativa vigente sobre la materia;

Que, con el Informe N° 577-2020-GAJ-MSS del 14.09.2020, la Gerencia de Asesoría Jurídica, teniendo en cuenta los actuados, opina que es procedente aprobar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para los espacios temporalmente habilitados para el comercio de alimentos ubicados en el Parque de la Amistad María Graña Ottone, el Parque del Aire, el Estadio Julio Montjoy Guizado y el Complejo Deportivo Santiago Apóstol "Las Malvinas";

Que, con el Memorandum N° 1652-2020-GM-MSS del 18.09.2020, la Gerencia Municipal manifiesta su conformidad con la propuesta de "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" señalada anteriormente y solicita se continúe con el trámite de aprobación respectivo;

Estando a lo expuesto, contando con el Informe N° 577-2020-GAJ-MSS y demás actuados, en uso de las facultades contenidas en el inciso 6) del artículo 20° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19", para cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos ubicados en los lugares que se detallan a continuación, que como anexos forman parte integrante de la presente Resolución:

- a) Parque de la Amistad María Graña Ottone (Anexo N° 01).
- b) Parque del Aire (Anexo N° 02).
- c) Estadio Julio Montjoy Guizado (Anexo N° 03).
- d) Complejo Deportivo Santiago Apóstol "Las Malvinas" (Anexo N° 04).

ARTÍCULO SEGUNDO.- El Funcionario Responsable del cumplimiento de la Meta 2, deberá remitir la presente Resolución de Alcaldía en formato digital PDF vía correo electrónico al Programa Nacional de Diversificación Productiva del Ministerio de la Producción, así como al Ministerio de Salud.

ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR el cumplimiento de la presente Resolución a la Gerencia Municipal, la Gerencia de Desarrollo Económico responsable del cumplimiento de la Meta 2 y demás unidades orgánicas competentes de esta Corporación Municipal.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



Municipalidad de Santiago de Surco

LILY ROXANA MEDINA TELLO
SECRETARIA GENERAL

Municipalidad de Santiago de Surco

JEAN PIERRE COMBE PORTOCARRERO
ALCALDE

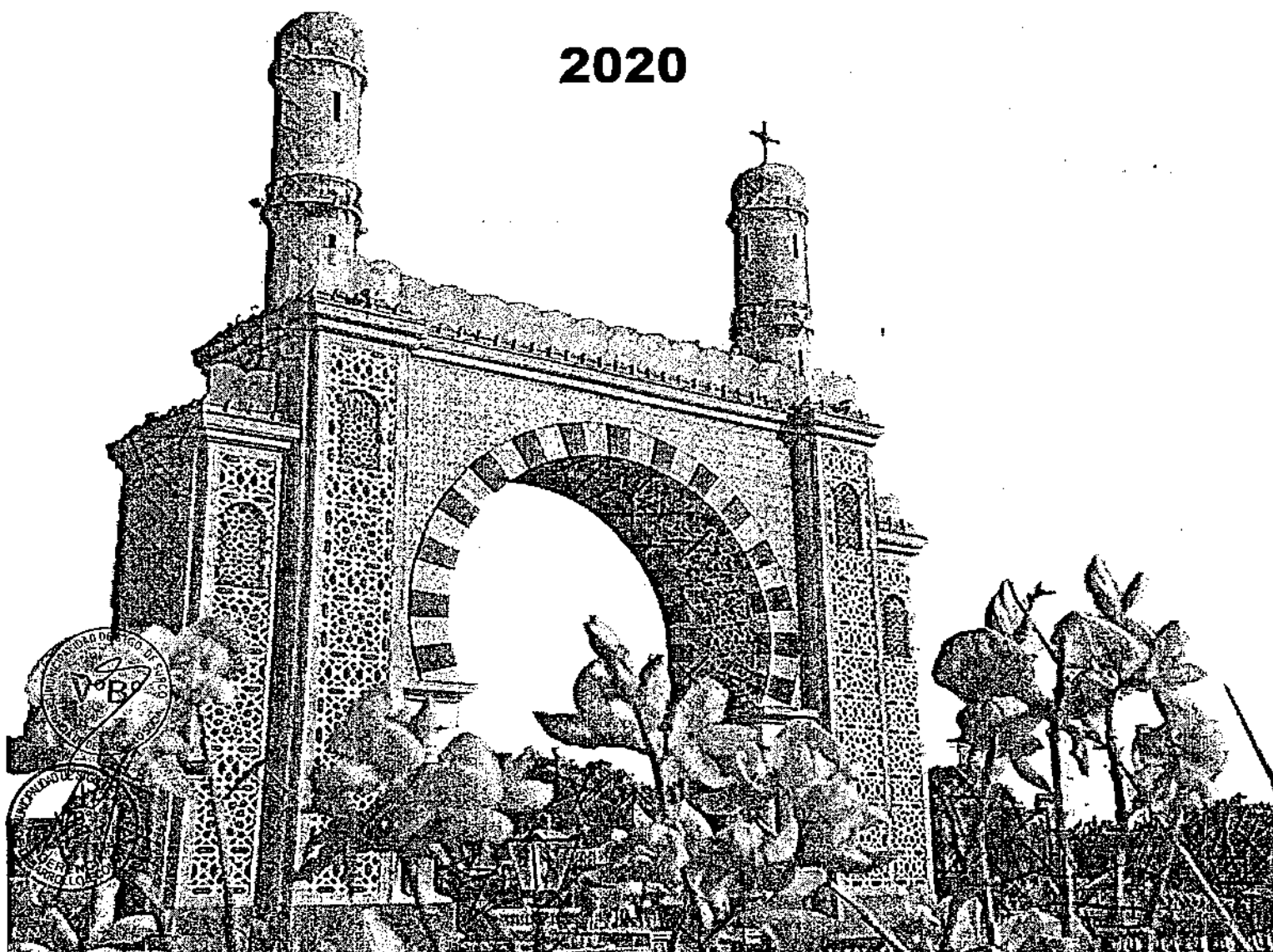
RESOLUCIÓN N° 611 -2020-RASS

ANEXO N° 01

DOCUMENTO TÉCNICO

**PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19, EN EL
ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE
ALIMENTOS - PARQUE DE LA AMISTAD MARIA GRAÑA OTTONE EN
EL DISTRITO DE SANTIAGO DE SURCO**

2020



INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACION
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
- V. TERMINOS Y DEFINICIONES
- VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
 - 6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- PARQUE DE LA AMISTAD MARÍA GRAÑA OTTERO DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 6.2. DE LA REPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO
 - 6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANTARIO
 - 6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
 - 6.5. DE LA RESPONBILIDD DE LOS PROVEEDORES
 - 6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA.
- VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- PARQUE DE LA AMISTAD MARÍA GRAÑA OTTERO DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 7.1. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EEP)
 - 7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS
 - 7.2.1. REQUISITOS BASICOS
 - 7.2.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA
 - 7.2.3. SANEAMIENTO AMBIENTAL
 - 7.2.4. LIMPIEZA Y DESINFECCION
 - 7.2.5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS
 - 7.2.6. SERVICIOS HIGIENICOS
 - 7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPO Y UTENSILIOS
 - 7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA
 - 7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD
 - 7.6. PERSONAL
 - 7.6.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO
 - 7.6.2. PERSONAL EXTERNO
 - 7.7. CLIENTES
 - 7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES
 - 7.8.1. EN LA COMPRA O RECEPCION DE MERCADERIA
 - 7.8.2. EN EL TRANSPORTE DE MERCADERIA
 - 7.8.3. EN LA VENTA DE MERCADERIA
- VIII. LINEAMIENTO DE ACTUACION PARA LA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19



I. OBJETIVO

Establecer lineamiento de prevención y control de COVID-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos **Parque de la amistad María Graña Ottone de Santiago de Surco**, con el fin proteger la salud de los consumidores, comerciantes y reducir la aglomeración en los mercados de abastos.

II. JUSTIFICACION

La organización mundial de la salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países de todo el mundo de manera simultánea. En el Perú se decretó en Estado de Emergencia la emergencia a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA publicado el 11 de marzo del 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control de COVID -19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N° 004-2020-PCM, publicado el 15 de marzo del 2020 se declara Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote de COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimientos de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental de los mercados de abasto el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25% .3 de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58.8% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto del comerciante como compradores, que se produce en los mercados de abasto hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En este sentido mediante la disposición complementaria. Final del Decreto Supremo N°099-2020-EF decreto mediante el cual se modifican los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del programa de incentivos a la mejora gestión municipal del año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de Producción, Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio de Ambiente y el Ministerio de Salud, aprueban los lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de la prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de su competencia .

Es por ello que para garantizar las normas de salubridad en los mercados de abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Santiago de Surco, a través de las medidas de aislamiento tomando en cuenta medidas de lineamiento de prevención y contención de COVID-19.

El cumplimiento de estas medidas de salubridad permitirá a la Municipalidad de Santiago de Surco contribuir a la reducción de transmisión comunitaria del



SARS.CoV.2, causante del COVID-19 al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y la salud de los consumidores y los propios comerciantes.

III. ALCANCE

El presente plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedor, público consumidor, estibadores, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labore en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización), en el espacio temporal habilitado por la Municipalidad de Santiago de Surco.

IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatoria.
- Decreto de Urgencia N° 025-2020, Dictan medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y dicta medidas de prevención y control del Coronavirus (COVID-19).
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19 y sus precisiones, modificatorias y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios. - Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario para el funcionamiento de mercados de abasto.
- Decreto de Urgencia N° 026-2020, Decreto de Urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19) en el Territorio Nacional.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".



V. TERMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura:** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
- **Espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad con el fin de evitar la aglomeración en mercados de abasto en el distrito de Santiago de Surco.
- **Contaminación cruzada:** es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.
- **Puesto de ventas:** espacios interiores delimitados al interior de los mercados de abasto.
- **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.
- **Inocuidad de alimentos:** puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
- **Calidad sanitaria:** lo que se busca es brindar a los pacientes servicios donde puedan cuidar, mejorar y recuperar su estado de salud, contando con una atención adecuada, oportuna y eficiente.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores.
- **Cliente:** organización o persona que recibe el producto
- **Proveedor:** empresa o persona física que proporciona bienes o servicios a otras personas o empresas.
- **Riesgo:** Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.
- **Distanciamiento social:** mantener a menos de un metro de distancia con otro individuo.
- **Caso confirmado:** una persona con confirmación de laboratorio de infección por COVID-19 independientemente de los síntomas y signos clínicos.
- **Caso sospechoso:** persona que cumpla con las siguientes situaciones
 - Fiebre mayor a 38 °C, sensación de falta de aire, malestar general dolor de cabeza, respiración rápida tos seca.
 - Historia de viaje o de permanencia de un país con transmisión activa de virus en los 14 días previos a inicios del síntoma.



- **Seguimiento clínico:** actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipo de Protección Personal (EPP):** es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo
- **Sanitizante:** Es un químico que reduce el número de microorganismos a un nivel seguro. No necesita eliminar el 100% de todos los organismos para ser efectivo. Los sanitizantes no matan virus y hongos, en una situación de preparación de los alimentos, el Sanitizante debe reducir la cuenta de bacterias en un 99.999 %. Los sanitizantes requieren matar el 99.99% de los organismos presentes en 30 segundos.
- **Vigilancia sanitaria:** conjunto de acciones para llevar a cabo la constatación física o inspección de productos, procesos o servicios a lo largo de la cadena de producción.
- **Lista de acrónimos:**
 - ✓ **EPP:** Equipo de Protección Personal
 - ✓ **MINSA:** Ministerio de Salud
 - ✓ **DIRESA:** Dirección de Redes Integradas de Salud
 - ✓ **GERESA:** Gerencia Regional de Salud
 - ✓ **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego
 - ✓ **PRODUCE:** Ministerio de Producción
 - ✓ **MINAM:** Ministerio de Ambiente
 - ✓ **COVID-19:** Enfermedad respiratoria muy contagiosa causada por el virus SARS-CoV-2. Se piensa que este virus se transmite de una persona a otra en las gotitas que se dispersan cuando la persona infectada tose, estornuda o habla.

VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

- Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Mercados de abastos.
- Coordinar con la municipalidad par conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).
- Garantizar que los productos masivos, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezca la autoridad nacional.
- Se recomienda a todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de un aprueba serológica de COVID-19.
- Evitar el ingreso a menores de edad.
- Evitar el ingreso de animales a excepción de los perros guías.

6.2. DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente plan en cada espacio temporal para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia basadas en Decreto Supremo N°011-2020-PRODUCE, que aprueba "Lineamientos para la regulación de funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio



de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención de COVID-19”

- Conformar en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ) el cual será conformado por:
 - a) Un representante de la Municipalidad de Santiago de Surco, quien lo preside.
 - b) El administrador del mercado de abasto quien ejerce la secretaria técnica. En el caso del espacio temporal habilitado, quien asume la secretaria técnica es el representante del gobierno local.
 - c) Dos representantes un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores de mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integrales (DIRIS LIMA SUR).
 - e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno quien asiste a las reuniones en caso ausencia del titular.
- En lo sucesivo la Municipalidad aprobara el esquema de “Plan de vigilancia prevención y control de COVID-19” para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificara la implementación y cumplimiento de los mismos en coordinación con el COMITÉ correspondiente, para ello se debe seguir el esquema del Anexo II, según el Decreto Supremo 011-2020-PRODUCE.
- Brindar facilidades necesarias para la verificación d la aplicación de los planes por parte del Ministerio de Producción.
- Elaborar una relación del personal de cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos el cual debe incluir a comerciantes, vendedores, asistentes, estibadores, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.
- Capacitar en lo posible virtualmente a los comerciantes, vendedores, proveedores y personal del mercado de basto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
- Disponer de personal entrenando para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al espacio temporal para el comercio de alimentos.
- Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de residuos sólidos generados.
- Coordinar con el Ministerio de Defensa y Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario para el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarilla conforme a lo dispuesto en el art.6 del Decreto Supremo N°083-2020-PCM.
- Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal para el comercio de alimentos.

6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTONCONTROL SANITARIO

El comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos con el propósito



de concientizar sobre los métodos de prevención de propagación del COVID-19.

- Implementar el "plan de vigilancia prevención y control de COVID-19" de espacio temporal.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes superficies y lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, mobiliario en cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verificar la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de personas que ingresan al espacio temporal habilitados para el comercio de alimentos el cual debe portar EEP.
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso, de los comerciantes, vendedores, público, consumidor, personal de limpieza y todas las personas que laboran en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos los cuales tendrán horarios diferentes para evitar la aglomeración.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, proveedores, clientes y otros cuenten con los EPP's y lo usen de manera adecuada.

6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- Estar empadronados en el registro que habilita la Municipalidad De Santiago de Surco, incluye aquellos que presente factor de riesgo para COVID-19.
- Informar a la secretaria técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegura su distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos a sí mismo los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de gorra, chaqueta o mandil y la mascarilla.
- Los comerciantes no deben usar anillos ni otros accesorios en las manos, las uñas deben estar cortas sin esmalte.
- Contar con tachos, bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- Colocar productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinadas al tránsito de los compradores y sus vías de circulación manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.

6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para la garantizar la provisión de os alimentos.
- Los proveedores deben contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de mano al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.



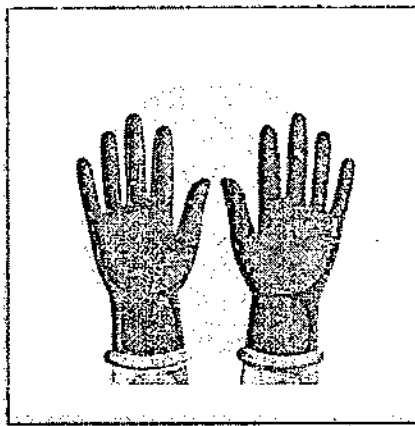
6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES PERSONAL, DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y el de limpieza deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Santiago de Surco asimismo deben contar con el EPP.
- Mantener un permanente lavado de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficie.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS - PARQUE DE LA AMISTAD MARÍA GRAÑA OTTERO DE SANTIAGO DE SURCO

7.1. Equipos de Protección Personal (EPP)

- ✓ Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del espacio temporal se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, mascarilla, gorra o cofia, lentes de protección y delantal.



- ✓ El cambio de mascarilla debe ser cuando están húmedas o presentan roturas.
- ✓ Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y la aplicación de solución desinfectante.

7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

7.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones prevención y contención del COVID-19 deberán respetar el aforo máximo permitido que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro.



- Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas. Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de un metro entre sí, además se deberá definir una ruta de ingreso y salida para el público debidamente señalizada.
- Se definirá puertas de entrada, salida y evacuación del mercado de abasto señalando rutas de acceso, para ello contar con personal el orden y control de las personas al interior.
- El espacio temporal habilitado -**Parque de la Amistad María Graña Ottone**, contarán con lava manos fijos o portátiles en las puertas de ingreso del establecimiento y se garantizara el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para guantes.
- Respetar los espacios de los pasadizos comunes.
- El espacio temporal habilitado -**Parque de la Amistad María Graña Ottone**, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimientos de productos.
- Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19 así mismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- Cada puesto de ventas debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación correcta.
- Cada puesto debe estar provisto de alcohol gel para la desinfección.
- El espacio temporal habilitado -**parque de la amistad María Graña Ottone**, deberá contar con un mínimo de servicios básicos indispensables tales como servicios de agua luz y servicios higiénicos.



7.2.2. Abastecimiento de agua

- El espacio temporal habilitado - **Parque de la Amistad María Graña Ottone** deberá contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

7.2.3. Saneamiento ambiental

- Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes (hipoclorito de sodio, alcohol, peróxido de hidrogeno).

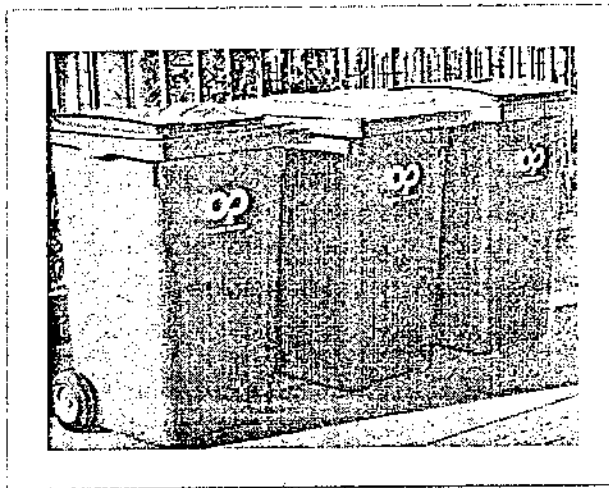
7.2.4. Limpieza y desinfección

- Realizar una limpieza mínima diaria así mismo programar un reordenamiento de limpieza y desinfección sin afluencia del público.
- Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos, incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores etc.)

7.2.5 Disposición de residuos solidos

- Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos (tachos con tapa).
- Disponer de la implementación necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos.
- Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección de los residuos sólidos generados
- Recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinado por el COMITÉ del mercado de abasto o espacio temporales habilitados para el comercio de alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos.
- **El espacio temporal habilitado -parque de la amistad María Graña Ottone**, dispondrán de un tacho o recipiente a pedal y tapa vaivén con bolsa interna color rojo para desechos peligrosos (guantes, mascarilla, servilleta, pañuelos, cofias u otro elemento contaminante) usadas por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- El personal que manipule las bolsas con residuos después del desecho de las mismas, debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.
- Área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.





7.2.6. Servicios higiénicos

- Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de mantenimiento, higiene con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- Los aparatos sanitarios deberán ser higienizados frecuentemente
- Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado de mano o desinfección en la parte superior, se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.



7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios deben estar fabricados de materiales resistentes a la corrosión que no transmitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fácil de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento de tal manera que se evite la contaminación cruzada.



- Cada puesto de venta debe estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficies en contacto.

7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre sentido de entrada y salida)
- Mantener libres las vías de evacuación
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado.
- Señalizar el área de residuos sólidos, contenedores principales para el acopio de RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos, el área de residuos sólidos deberá un área libre, ventilada, señalizando cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalado para desechar guantes mascarillas y otros elementos Biocontaminados.
- Señalizar RRSS orgánicos e inorgánicos y Biocontaminados.

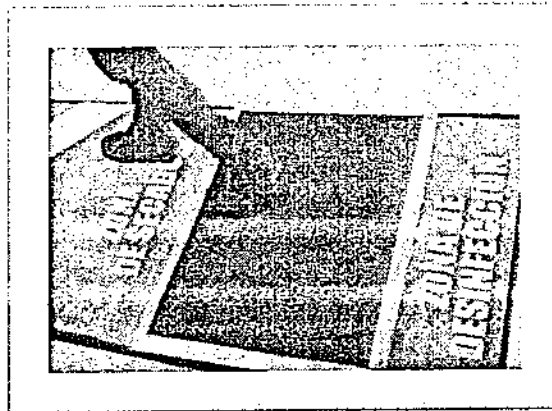
7.6. PERSONAL

7.6.1. Personal administrativo y operativo

- Requisitos para acudir al centro de trabajo
 - No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19
 - No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo no menor a 15 días
 - No estar en contacto directo con las personas de caso confirmado de COVID-19
 - No ser persona en condiciones de vulnerabilidad frente al COVID-19
 - Contar con mascarilla durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
 - Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorio como joyas, reloj entre otros.
- Consideraciones antes del inicio diario de actividades
Pasos a seguir del personal:
 - **Paso 1:** control de la salud del personal
Previo al ingreso de las instalaciones, el responsable del mercado verificara que el personal cuente con mascarilla, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico.



- **Paso 2:** desinfección de calzado
Se empleará pediluvios, bandeja desinfectante de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes



- **Paso3:** lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos
- **Paso 4:** Colocación de uniforme, colocarse uniforme exclusivo para la atención

- Consideraciones durante las actividades
 - Evitar tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse la mano previamente
 - Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
 - Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social.
- Condiciones al finalizar las actividades
 - Se retirará las EPP's usadas y los desecharan en tachos para residuos peligrosos con bolsas de color rojo, luego realizara el lavado y desinfección de manos y se colocara los EPP necesarios para el retorno a casa.
 - Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

7.6.2. Personal externo

- El personal externo contemplado en la guía es la siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarilla, cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.

7.7. CLIENTES

- Consideraciones para el cliente
 - Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un metro y deberán ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para el ingreso al mercado o al comprar en los puestos.



- En el espacio temporal no se brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deberán ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidos.
- Consideraciones antes del ingreso de clientes al mercado
- Pasos a seguir
- **Paso 1:** lavado y desinfección de manso al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
 - **Paso 2:** desinfección de zapatos
 - Se emplearán pediluvios, bandeja desinfectante que contengan soluciones desinfectantes.
 - **Paso 3:** control de alud del personal
 - Se debe controlar la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo clínico.

7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

7.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPP's .
- ✓ **Durante la actividad**
 - Mantener un distanciamiento de al menos 2 metros con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ **Después de la actividad**
 - Colocar mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menos de 0.20 m del piso.
 - Eliminar los empaques que no son necesarios.
 - Realizar la desinfección de los empaques externos de alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.)
- ✓ **Al terminar la actividad:**
 - Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados.
 - Lavarse y desinfectarse las manos.

7.8.2. En el transporte de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde traslada alimentos
- ✓ **Durante la actividad**
 - Los transportistas y el personal que realiza la carga y descarga deben utilizar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.
- ✓ **Al terminar la actividad**
 - Realizar la limpieza y desinfección del vehículo
 - Presentar la guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada
 - Lavarse y desinfectarse la mano



7.8.3. En la venta de mercadería

✓ Antes de la actividad

- Consignar en todos los bienes y productos que se expenden el precio de los mismos.
- Verificar que el personal y cliente cuente con EPPs
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpio y desinfectado.
- Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol 70% o hipoclorito al 0.1%) y años limpios.

✓ Durante la actividad

- Respetar la distancia de al menos dos metros con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
- Evitar tocarse la nariz, boca y ojos.
- Se debe evitar contacto directo con el cliente utilizar bandejas para colocar dinero

✓ Al terminar la actividad

- Desinfectar los elementos usados (lapicero, bandejas donde pones dinero).
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

VIII. LINEAMIENTOS DE ACTUACION PARA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19

- Identificación y reporte de caso sospechoso de infección por COVID-19, el personal de Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38 °C, signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros) así como reportara a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda.

En caso de que se detecte algunos de los síntomas mencionados en un comerciante, proveedor o vendedor que pretenda tener acceso a las instalaciones del mercado de abasto, esto implicara efectuar el llenado de la ficha Reporte de Signos y Síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO1).

- Manejo de casos confirmados, en caso se detecte aun comerciante, vendedor, proveedor o personal del mercado de abasto que haya sido diagnosticado positivo con COVID-19, antes y durante de los exámenes periódicos serológicos se efectuara el siguiente procedimiento:

- Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda.
- Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera de establecimiento.
- Los comerciantes, vendedores serán puestos en cuarentena.



ANEXOS



ANEXO I

"Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos"

I. Datos Generales:	
1. Nombre del Gobierno Local	
2. Ubigeo del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

II. Miembros del comité de Autocontrol Sanitario:			
Nombres y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representantes

III. Datos de los Vendedores o comerciantes						
Nombres y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Domicilio	N° de Puesto	Otros*

IV. Procedimientos Obligatorios de prevención COVID-19	
Procedimiento	
Hacer respetar el distanciamiento	
Definir puertas de ingreso	
Definir puerta de salida	
Aforo máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	
Disponer la instalación de surtidores de alcohol	
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a cargo	
Implementación de medidas de desinfección	
Almacenamiento y Recolección de residuos sólidos	
Verificar los dispensadores	



Supervisar la limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y/o detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer de implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	
Brindar facilidades para el ingreso	
Reportar incidencias al Gobierno Local	



ANEXO II

Fecha	Nombre		Ubicación			Cantidad total	Cantidad de residuos sólidos orgánicos (Kg)	Cantidad de residuos sólidos inorgánicos (Kg)
	Mercado	Espacio Temporal	Dirección	Distrito	Provincia			

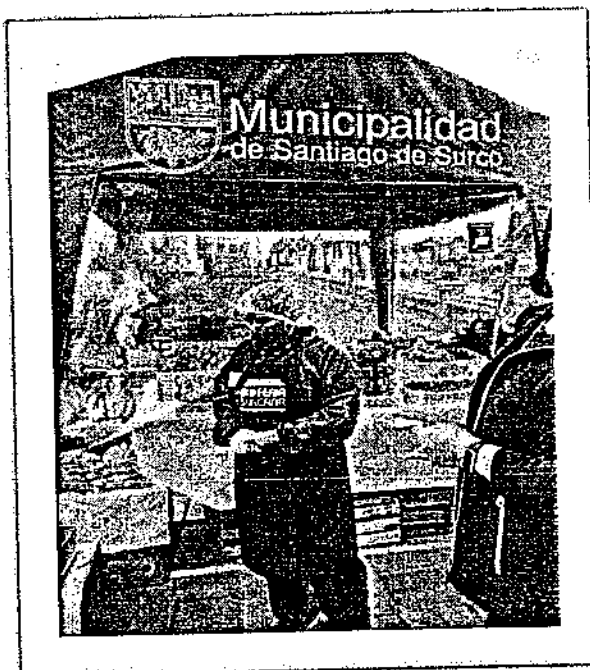
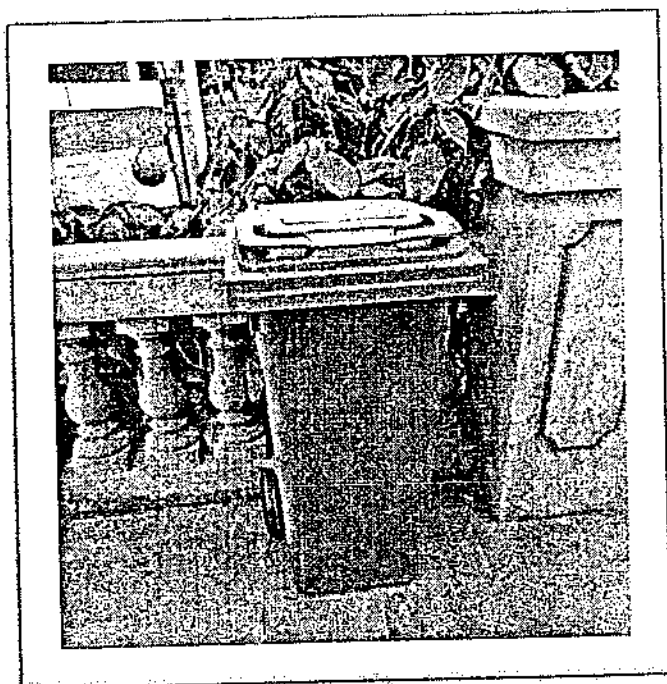
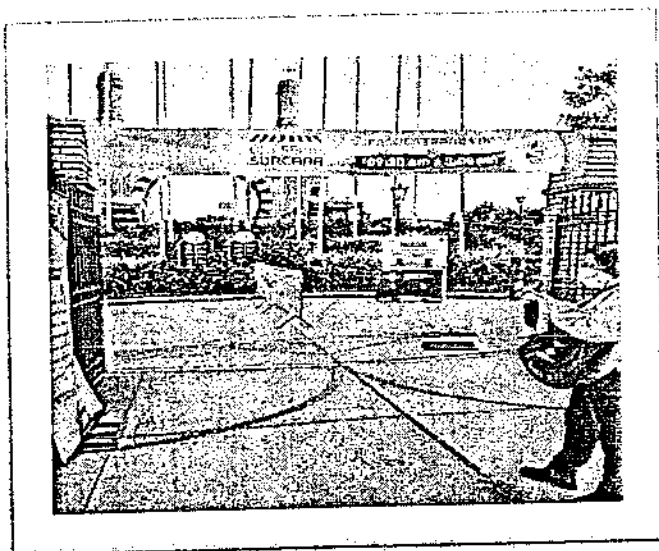


ANEXO III

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SINTOMAS ASOCIADOS AL COVID-19 Declaración Jurada			
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad			
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:			
Denominación: Ubicación: N° de puesto:			
Datos del personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:			
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria: N° (Celular):			
En los últimos 14 días calendario, ha tenido algún de los síntomas siguientes:			
	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="padding: 0 10px;">SI</td> <td style="padding: 0 10px;">NO</td> </tr> </table>	SI	NO
SI	NO		
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/>		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/>		
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID-19	<input type="checkbox"/>		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cual o cuales)	<input type="checkbox"/>		
6. Otros (problemas de salud, etc)	<input type="checkbox"/>		
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.			
Fecha: //	Firma		



ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS - PARQUE DE LA AMISTAD MARIA GRAÑA OTTONE EN EL DISTRITO DE SANTIAGO DE SURCO



RESOLUCIÓN N° 611 -2020-RASS

ANEXO N° 02

DOCUMENTO TÉCNICO

**PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE
COVID-19, EN EL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA
EL COMERCIO DE ALIMENTOS -PARQUE DEL AIRE DEL
DISTRITO DE SANTIAGO DE SURCO**

2020



INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACION
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
- V. TERMINOS Y DEFINICIONES
- VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
 - 6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- PARQUE DEL AIRE DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 6.2. DE LA REPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO
 - 6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANTARIO
 - 6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
 - 6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS PROVEEDORES
 - 6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA.
- VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- PARQUE DEL AIRE DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 7.1. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EEP)
 - 7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS
 - 7.2.1. REQUISITOS BASICOS
 - 7.2.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA
 - 7.2.3. SANEAMIENTO AMBIENTAL
 - 7.2.4. LIMPIEZA Y DESINFECCION
 - 7.2.5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS
 - 7.2.6. SERVICIOS HIGIENICOS
 - 7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPO Y UTENSILIOS
 - 7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA
 - 7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD
 - 7.6. PERSONAL
 - 7.6.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO
 - 7.6.2. PERSONAL EXTERNO
 - 7.7. CLIENTES
 - 7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES
 - 7.8.1. EN LA COMPRA O RECEPCION DE MERCADERIA
 - 7.8.2. EN EL TRANSPORTE DE MERCADERIA
 - 7.8.3. EN LA VENTA DE MERCADERIA
- VII. LINEAMIENTO DE ACTUACION PARA LA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19.



I. OBJETIVO

Establecer lineamiento de prevención y control de COVID-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos **Parque del Aire de Santiago de Surco**, con el fin proteger la salud de los consumidores, comerciantes y reducir la aglomeración en los mercados de abastos.

II. JUSTIFICACION

La organización mundial de la salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países de todo el mundo de manera simultánea. En el Perú se decretó en Estado de Emergencia la emergencia a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA publicado el 11 de marzo del 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control de COVID -19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N° 004-2020-PCM, publicado el 15 de marzo del 2020 se declara Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote de COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimientos de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental de los mercados de abasto el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25% .3 de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58.8% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. la aglomeración de personas tanto del comerciante como compradores, que se produce en los mercados de abasto hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En este sentido mediante la disposición complementaria. Final del Decreto Supremo N°099-2020-EF decreto mediante el cual se modifican los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del programa de incentivos a la mejora gestión municipal del año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de Producción, Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio de Ambiente y el Ministerio de Salud, aprueban los lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de



la prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de su competencia.

Es por ello que para garantizar las normas de salubridad en los mercados de abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Santiago de Surco, a través de las medidas de aislamiento tomando en cuenta medidas de lineamiento de prevención y contención de COVID-19.

El cumplimiento de estas medidas de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir a la reducción de transmisión comunitaria del SARS.CoV.2, causante del COVID-19 al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y la salud de los consumidores y los propios comerciantes.

III. ALCANCE

El presente plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedor, público consumidor, estibadores, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labore en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización), en el espacio temporal habilitado por la Municipalidad de Santiago de Surco.

IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatoria.
- Decreto de Urgencia N° 025-2020, Dictan medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y dicta medidas de prevención y control del Coronavirus (COVID-19).
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19 y sus precisiones, modificatorias y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.



- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios. - Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario para el funcionamiento de mercados de abasto.
- Decreto de Urgencia N° 026-2020, Decreto de Urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19) en el Territorio Nacional.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

V. TERMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura:** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
- **Espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad con el fin de evitar la aglomeración en mercados de abasto en el distrito de Santiago de Surco.
- **Contaminación cruzada:** es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.
- **Puesto de ventas:** espacios interiores delimitados al interior de los mercados de abasto.
- **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.
- **Inocuidad de alimentos:** puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para



asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

- **Calidad sanitaria:** lo que se busca es brindar a los pacientes servicios donde puedan cuidar, mejorar y recuperar su estado de salud, contando con una atención adecuada, oportuna y eficiente.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores.
- **Cliente:** organización o persona que recibe el producto
- **Proveedor:** empresa o persona física que proporciona bienes o servicios a otras personas o empresas.
- **Riesgo:** Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.
- **Distanciamiento social:** mantener a menos de un metro de distancia con otro individuo.
- **Caso confirmado:** una persona con confirmación de laboratorio de infección por COVID-19 independientemente de los síntomas y signos clínicos.
- **Caso sospechoso:** persona que cumpla con las siguientes situaciones
 - Fiebre mayor a 38 °C, sensación de falta de aire, malestar general dolor de cabeza, respiración rápida tos seca.
 - Historia de viaje o de permanencia de un país con transmisión activa de virus en los 14 días previos a inicio del síntoma.
- **Seguimiento clínico:** actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipo de Protección Personal (EPP):** es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo
- **Sanitizante:** Es un químico que reduce el número de microorganismos a un nivel seguro. No necesita eliminar el 100% de todos los organismos para ser efectivo. Los sanitizantes no matan virus y hongos, en una situación de preparación de los alimentos, el Sanitizante debe reducir la cuenta de bacterias en un 99.999 %. Los sanitizantes requieren matar el 99.99% de los organismos presentes en 30 segundos.



- **Vigilancia sanitaria:** conjunto de acciones para llevar a cabo la constatación física o inspección de productos, procesos o servicios a lo largo de la cadena de producción.
- **Lista de acrónimos:**
 - ✓ **EPP:** Equipo de Protección Personal
 - ✓ **MINSA:** Ministerio de Salud
 - ✓ **DIRESA:** Dirección de Redes Integradas de Salud
 - ✓ **GERESA:** Gerencia Regional de Salud
 - ✓ **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego
 - ✓ **PRODUCE:** Ministerio de Producción
 - ✓ **MINAM:** Ministerio de Ambiente
 - ✓ **COVID-19:** Enfermedad respiratoria muy contagiosa causada por el virus SARS-CoV-2. Se piensa que este virus se transmite de una persona a otra en las gotitas que se dispersan cuando la persona infectada tose, estornuda o habla.

VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

- Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Mercados de abastos.
- Coordinar con la municipalidad par conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).
- Garantizar que los productos masivos, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezca la autoridad nacional.
- Se recomienda a todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de un aprueba serológica de COVID-19.
- Evitar el ingreso a menores de edad.
- Evitar el ingreso de animales a excepción de los perros guías.

6.2. DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente plan en cada espacio temporal para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia basadas en **Decreto Supremo N°011-2020-PRODUCE, que aprueba "Lineamientos para la regulación de funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención de COVID-19"**
- Conformar en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ) el cual será conformado por:
 - a) Un representante de la Municipalidad de Santiago de Surco quien lo preside.



- b) El administrador del mercado de abasto quien ejerce la secretaria técnica. En el caso del espacio temporal habilitado, quien asume la secretaria técnica es el representante del gobierno local.
 - c) Dos representantes un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores de mercado de abasto o espacio temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integrales (DIRIS LIMA SUR).
 - e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno quien asiste a las reuniones en caso ausencia del titular.
- En lo sucesivo la Municipalidad aprobara el esquema de “Plan de vigilancia prevención y control de COVID-19” para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificara la implementación y cumplimiento de los mismos en coordinación con el COMITÉ correspondiente, para ello se debe seguir el esquema del Anexo II, según el Decreto Supremo 011-2020-PRODUCE.
 - Brindar facilidades necesarias para la verificación d la aplicación de los planes por parte del Ministerio de Producción.
 - Elaborar una relación del personal de cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos el cual debe incluir a comerciantes, vendedores, asistentes, estibadores, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.
 - Capacitar en lo posible virtualmente a los comerciantes, vendedores, proveedores y personal del mercado de basto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - Disponer de personal entrenando para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al espacio temporal para el comercio de alimentos.
 - Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de residuos sólidos generados.
 - Coordinar con el Ministerio de Defensa y Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario para el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarilla conforme a lo dispuesto en el art.6 del Decreto Supremo N°083-2020-PCM.
 - Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal para el comercio de alimentos.

6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANITARIO

El comité tendrá las siguientes funciones:



- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención de propagación del COVID-19.
- Implementar el “plan de vigilancia prevención y control de COVID-19” de espacio temporal.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes superficies y lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, mobiliario en cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verificar la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de personas que ingresan al espacio temporal habilitados para el comercio de alimentos el cual debe portar EEP.
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso, de los comerciantes, vendedores, público, consumidor, personal de limpieza y todas las personas que laboran en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos los cuales tendrán horarios diferentes para evitar la aglomeración.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, proveedores, clientes y otros cuenten con los EPPs y lo usen de manera adecuada.

6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- Estar empadronados en el registro que habilita la Municipalidad De Santiago de Surco, incluye aquellos que presente factor de riesgo para COVID-19.
- Informar a la secretaria técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegure su distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos a si mismo los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de gorra, chaqueta o mandil y la mascarilla.
- Los comerciantes no deben usar anillos ni otros accesorios en las manos, las uñas deben estar cortas sin esmalte.
- Contar con tachos, bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- Colocar productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinadas al tránsito de los compradores y sus vías



de circulación manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.

6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para la garantizar la provisión de os alimentos.
- Los proveedores deben contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de mano al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.

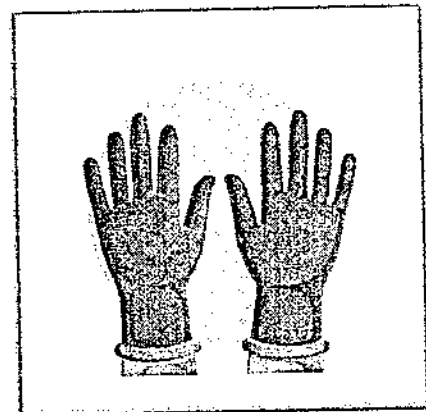
6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES PERSONAL, DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y el de limpieza deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Santiago de Surco asimismo deben contar con el EPP.
- Mantener un permanente lavado de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficie.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS –PARQUE DEL AIRE DE SANTIAGO DE SURCO

7.1. Equipos de Protección Personal (EPP)

- ✓ Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del espacio temporal se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, mascarilla, gorra o cofia, lentes de protección y delantal.



- ✓ El cambio de mascarilla debe ser cuando están húmedas o presenten roturas.
- ✓ Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes



no exime el lavado de manos y la aplicación de solución desinfectante.

7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

7.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones prevención y contención del COVID-19 deberán respetar el aforo máximo permitido que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro.
- Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas. Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de un metro entre sí, además se deberá definir una ruta de ingreso y salida para el público debidamente señalizada.
- Se definirá puertas de entrada, salida y evacuación del mercado de abasto señalando rutas de acceso, para ello contar con personal el orden y control de las personas al interior.
- El espacio temporal habilitado – **Parque del Aire de Santiago de Surco**, contarán con lava manos fijos o portátiles en las puertas de ingreso del establecimiento y se garantizara el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para guantes.
- Respetar los espacios de los pasadizos comunes
- El espacio temporal habilitado – **Parque del Aire de Santiago de Surco**, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimientos de productos.
- Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19 así mismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- Cada puesto de ventas debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación correcta.
- Cada puesto debe estar provisto de alcohol gel para la desinfección.
- El espacio temporal habilitado - **Parque del Aire de Santiago de Surco**, deberá contar con un mínimo de servicios básicos indispensables tales como servicios de agua luz y servicios higiénicos.





7.2.2. Abastecimiento de agua

- El espacio temporal habilitado - **Parque del Aire de Santiago de Surco** deberá contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

7.2.3. Saneamiento ambiental

- Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes (hipoclorito de sodio, alcohol, peróxido de hidrogeno).

7.2.4. Limpieza y desinfección

- Realizar una limpieza mínima diaria así mismo programar un reordenamiento de limpieza y desinfección sin afluencia del público.
- Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos, incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores etc.)

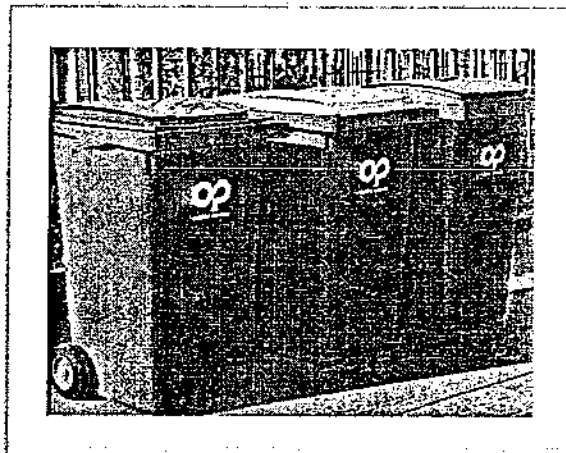
7.2.5 Disposición de residuos sólidos

- Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- Disponer de la implementación necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos con tapa).
- Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección de los residuos sólidos generados
- Recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinado por el COMITÉ del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos.
- El espacio temporal habilitado - **Parque del Aire de Santiago de Surco**, dispondrán de un tacho o recipiente a pedal y tapa vaivén



con bolsa interna color rojo para desechos peligrosos (guantes, mascarilla, servilleta, pañuelos, cofias u otro elemento contaminante) usadas por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.

- El personal que manipule las bolsas con residuos después del desecho de las mismas deben realizarse adecuados procesos de lavado y desinfección.
- Área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.



7.2.6. Servicios higiénicos

- Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de mantenimiento, higiene con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- Los aparatos sanitarios deberán ser higienizados frecuentemente
- Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado de mano o desinfección en la parte superior, se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.



7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios deben estar fabricados de materiales resistentes a la corrosión que no transmitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fácil de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Cada puesto de venta debe estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficies en contacto.

7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD

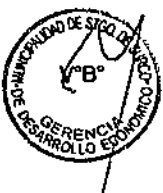
- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre sentido de entrada y salida)
- Mantener libres las vías de evacuación
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado.
- Señalizar el área de residuos sólidos, contenedores principales para el acopio de RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos, el área de residuos sólidos deberá un área libre, ventilada, señalizando cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado para desechar guantes mascarillas y otros elementos biocontaminados.
- Señalizar RRSS orgánicos e inorgánicos y biocontaminados.

7.6. PERSONAL

7.6.1. Personal administrativo y operativo

> Requisitos para acudir al centro de trabajo

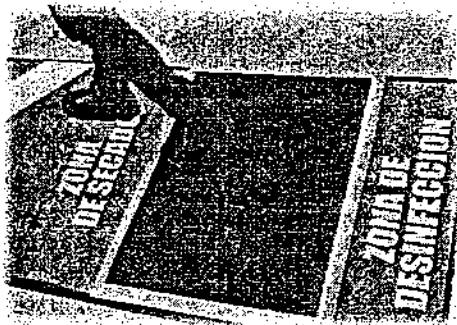
- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo no menor a 15 días
- No estar en contacto directo con las personas de caso confirmado de COVID-19
- No ser persona en condiciones de vulnerabilidad frente al COVID-19
- Contar con mascarilla durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones



- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorio como joyas, reloj entre otros.
- Consideraciones antes del inicio diario de actividades
- Pasos a seguir del personal:
- **Paso 1:** control de la salud del personal
 Previo al ingreso de las instalaciones, el responsable del mercado verificara que el personal cuente con mascarilla, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico.



- **Paso 2:** desinfección de calzado
 Se empleará pediluvios, bandeja desinfectante de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes



- **Paso 3:** lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos
- **Paso 4:** Colocación de uniforme.
 Colocarse uniforme exclusivo para la atención

- Consideraciones durante las actividades
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse la mano previamente
 - Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
 - Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social.

- Condiciones al finalizar las actividades
- Se retirará las EPP's usadas y los desecharan en tachos para residuos peligrosos con bolsas de color rojo, luego realizara el lavado y desinfección de manos y se colocara los EPP necesarios para el retorno a casa.



- Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

7.6.2. Personal externo

- El personal externo contemplado en la guía es la siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarilla, cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.

7.7. CLIENTES

- Consideraciones para el cliente
 - Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un metro y deberán ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para el ingreso al mercado o al comprar en los puestos.
 - En el espacio temporal no se brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deberán ser publicadas de manera clara y visibles en todos los medios de comunicación establecidos.
- Consideraciones antes del ingreso de clientes al mercado

Pasos a seguir

 - **Paso 1:** lavado y desinfección de mano al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
 - **Paso 2:** desinfección de zapatos
Se emplearán pediluvios, bandeja desinfectante que contengan soluciones desinfectantes.
 - **Paso 3:** control de alud del personal
Se debe controlar la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo clínico.

7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

7.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPP's .
- ✓ **Durante la actividad**
 - Mantener un distanciamiento de al menos 2 metros con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.



- ✓ **Después de la actividad**
 - Colocar mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menos de 0.20 m del piso.
 - Eliminar los empaques que no son necesarios.
 - Realizar la desinfección de los empaques externos de alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.)
- ✓ **Al terminar la actividad:**
 - Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados.
 - Lavarse y desinfectarse las manos.

7.8.2. En el transporte de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde traslada alimentos
- ✓ **Durante la actividad**
 - Los transportistas y el personal que realiza la carga y descarga deben utilizar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.
- ✓ **Al terminar la actividad**
 - Realizar la limpieza y desinfección del vehículo
 - Presentar la guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada
 - Lavarse y desinfectarse la mano

7.8.3. En la venta de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Consignar en todos los bienes y productos que se expendan el precio de los mismos.
 - Verificar que el personal y cliente cuente con EPP's
 - Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpio y desinfectado.
 - Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol 70% o hipoclorito al 0.1%) y años limpios.
- ✓ **Durante la actividad**
 - Respetar la distancia de al menos dos metros con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
 - Evitar tocarse la nariz, boca y ojos.
 - Se debe evitar contacto directo con el cliente utilizar bandejas para colocar dinero
- ✓ **Al terminar la actividad**
 - Desinfectar los elementos usados (lapicero, bandejas donde pones dinero).



- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

VIII. LINEAMIENTOS DE ACTUACION PARA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19

➤ Identificación y reporte de caso sospechoso de infección por COVID-19

EL personal de Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38 °C, signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros) así como reportara a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda.

En caso de que se detecte algunos de los síntomas mencionados en un comerciante, proveedor o vendedor que pretenda tener acceso a las instalaciones del mercado de abasto, esto implicara efectuar el llenado de la ficha Reporte de Signos y Síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO1).

➤ Manejo de casos confirmados

En caso se detecte aun comerciante, vendedor, proveedor o personal del mercado de abasto que haya sido diagnosticado positivo con COVID-19, antes y durante de los exámenes periódicos serológicos se efectuara el siguiente procedimiento:

- Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda.
- Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera de establecimiento.
- Los comerciantes, vendedores serán puestos en cuarentena.



ANEXOS



ANEXO I

"Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos"

I. Datos Generales:	
1. Nombre del Gobierno Local	
2. Ubigeo del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

II. Miembros del comité de Autocontrol Sanitario:			
Nombres y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representantes

III. Datos de los Vendedores o comerciantes						
Nombres y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Domicilio	N° de Puesto	Otros*

IV. Procedimientos Obligatorios de prevención COVID-19	
Procedimiento	
Hacer respetar el distanciamiento	
Definir puertas de ingreso	
Definir puerta de salida	
Aforo máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	
Disponer la instalación de surtidores de alcohol	
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a cargo	



Implementación de medidas de desinfección	
Almacenamiento y Recolección de residuos sólidos	
Verificar los dispensadores	
Supervisar la limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y/o detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer de implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	
Brindar facilidades para el ingreso	
Reportar incidencias al Gobierno Local	



ANEXO II

Fecha	Nombre		Ubicación			Cantidad total	Cantidad de residuos sólidos orgánicos (Kg)	Cantidad de residuos sólidos inorgánicos (Kg)
	Mercado	Espacio Temporal	Dirección	Distrito	Provincia			

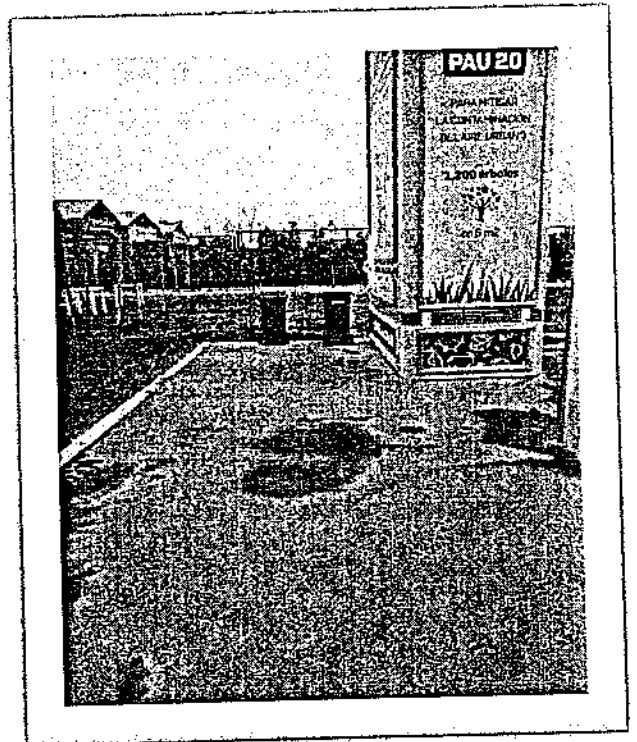
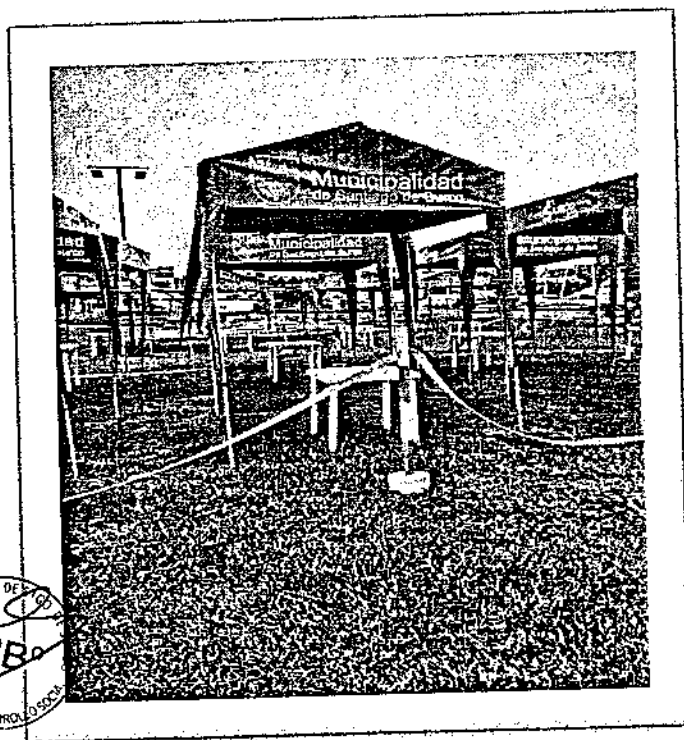
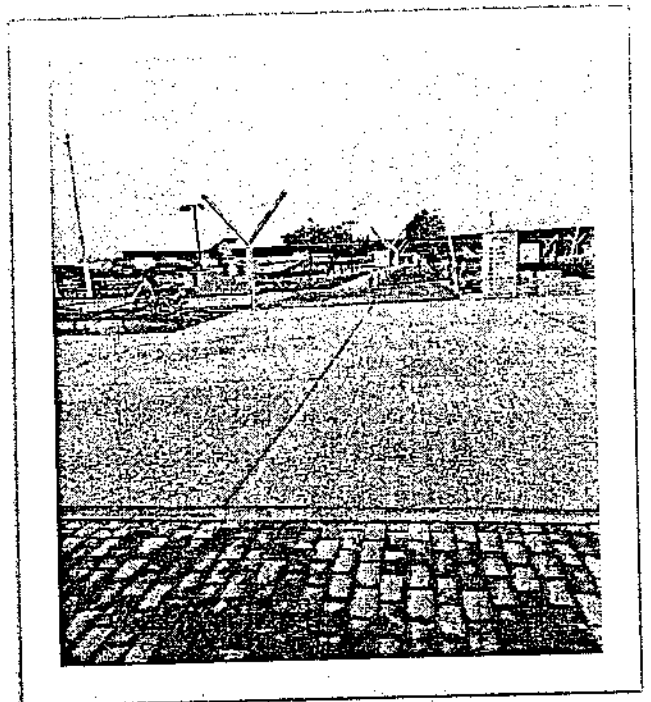
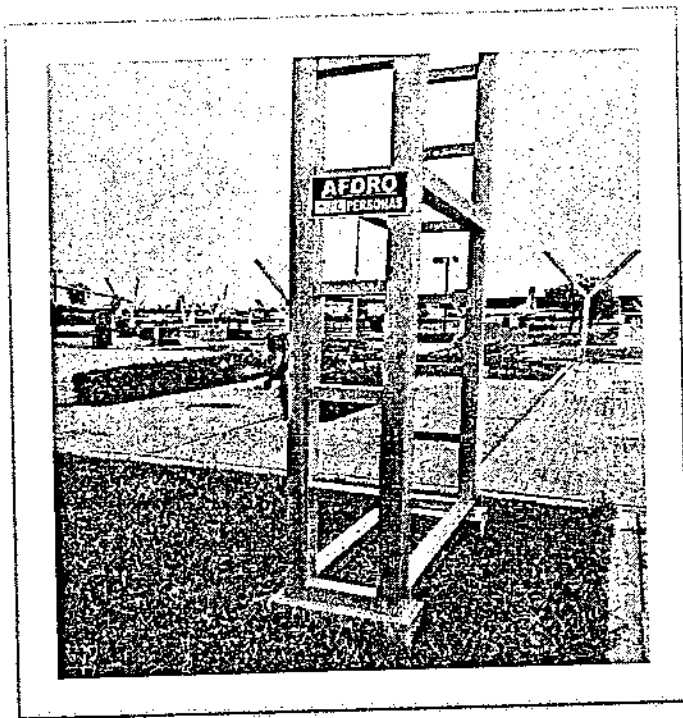


ANEXO III

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SINTOMAS ASOCIADOS AL COVID-19 Declaración Jurada	
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad	
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:	
Denominación: Ubicación: N° de puesto:	
Datos del personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:	
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria: N° (Celular):	
En los últimos 14 días calendario, ha tenido algún de los síntomas siguientes:	
	SI NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID-19	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación. (detallar cual o cuales)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6. Otros (problemas de salud, etc)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.</p> <p>Fecha: // Firma</p>	



ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – PARQUE DEL AIRE DE SANTIAGO DE SURCO



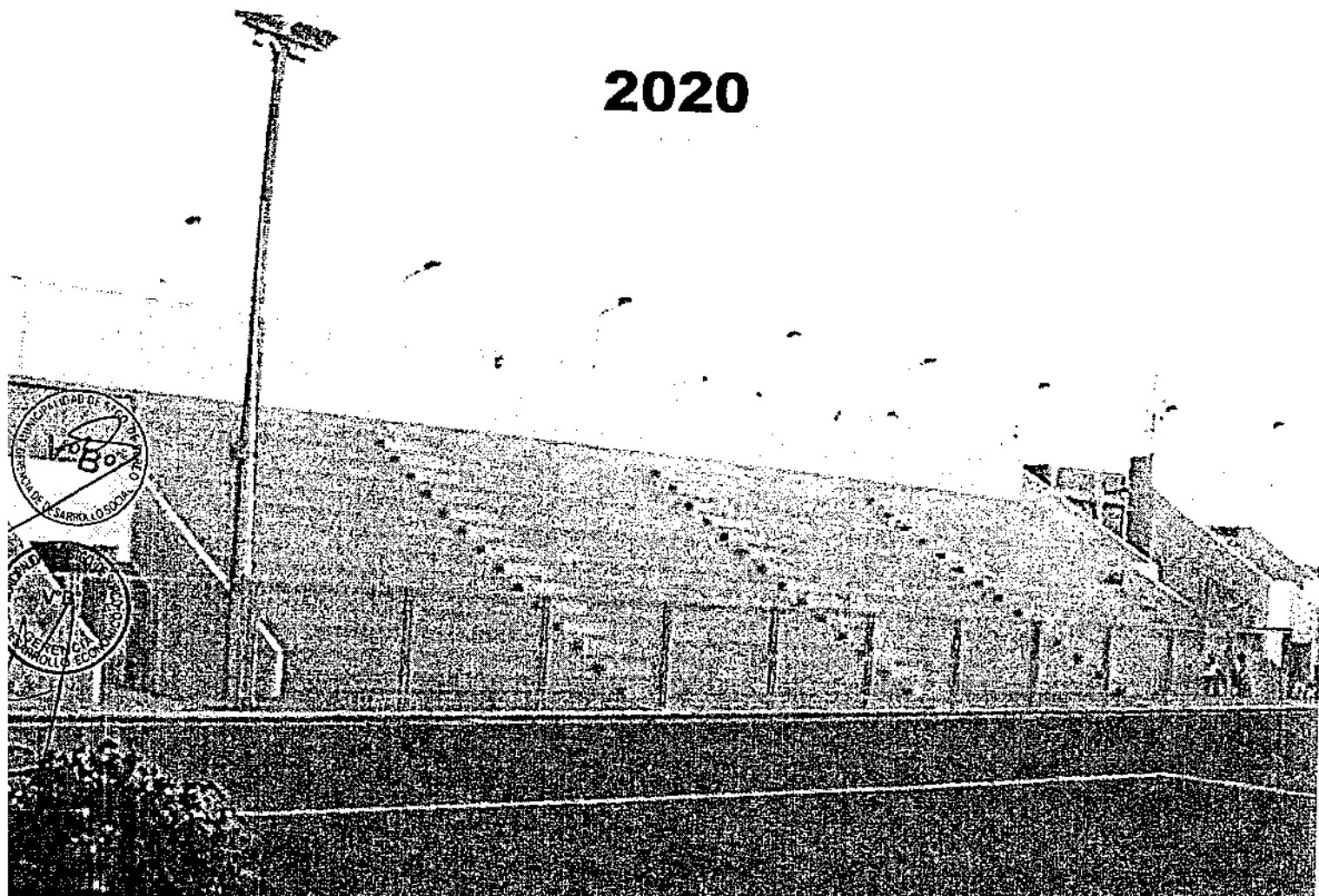
RESOLUCIÓN N° 611 -2020-RASS

ANEXO N° 03

DOCUMENTO TÉCNICO

**PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE
COVID-19, EN EL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA
EL COMERCIO DE ALIMENTOS – ESTADIO JULIO
MONTJOY Y GUIZADO DEL DISTRITO DE SANTIAGO DE
SURCO**

2020



INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACION
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
- V. TERMINOS Y DEFINICIONES
- VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
 - 6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- ESTADIO JULIO MONTJOY Y GUIZADO DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 6.2. DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO
 - 6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANTARIO
 - 6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
 - 6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS PROVEEDORES
 - 6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA.
- VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- ESTADIO JULIO MONTJOY Y GUIZADO DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 7.1. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EEP)
 - 7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS
 - 7.2.1. REQUISITOS BASICOS
 - 7.2.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA
 - 7.2.3. SANEAMIENTO AMBIENTAL
 - 7.2.4. LIMPIEZA Y DESINFECCION
 - 7.2.5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS
 - 7.2.6. SERVICIOS HIGIENICOS
 - 7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPO Y UTENSILIOS
 - 7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA
 - 7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD
 - 7.6. PERSONAL
 - 7.6.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO
 - 7.6.2. PERSONAL EXTERNO
 - 7.7. CLIENTES
 - 7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES
 - 7.8.1. EN LA COMPRA O RECEPCION DE MERCADERIA
 - 7.8.2. EN EL TRANSPORTE DE MERCADERIA
 - 7.8.3. EN LA VENTA DE MERCADERIA
- VIII. LINEAMIENTO DE ACTUACION PARA LA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19.



I. OBJETIVO

Establecer lineamiento de prevención y control de COVID-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos **Estadio Montjoy y Guizado de Santiago de Surco**, con el fin proteger la salud de los consumidores, comerciantes y reducir la aglomeración en los mercados de abastos.

II. JUSTIFICACION

La organización mundial de la salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países de todo el mundo de manera simultánea. En el Perú se decretó en Estado de Emergencia la emergencia a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA publicado el 11 de marzo del 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control de COVID -19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N° 004-2020-PCM, publicado el 15 de marzo del 2020 se declara Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote de COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimientos de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental de los mercados de abasto el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25% .3 de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58.8% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto del comerciante como compradores, que se produce en los mercados de abasto hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En este sentido mediante la disposición complementaria. Final del Decreto Supremo N°099-2020-EF decreto mediante el cual se modifican los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del programa de incentivos a la mejora gestión municipal del año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de Producción, Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio de Ambiente y el Ministerio de Salud, aprueban los lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de la prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales bajo el acompañamiento y



asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de su competencia .

Es por ello que para garantizar las normas de salubridad en los mercados de abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Santiago de Surco, a través de las medidas de aislamiento tomando en cuenta medidas de lineamiento de prevención y contención de COVID-19.

El cumplimiento de estas medidas de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir a la reducción de transmisión comunitaria del SARS.CoV.2, causante del COVID-19 al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y la salud de los consumidores y los propios comerciantes.

III. ALCANCE

El presente plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedor, público consumidor, estibadores, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labore en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización), en el espacio temporal habilitado por la Municipalidad de Santiago de Surco.

IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatoria.
- Decreto de Urgencia N° 025-2020, Dictan medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y dicta medidas de prevención y control del Coronavirus (COVID-19).
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19 y sus precisiones, modificatorias y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de



Servicios. - Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.

- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario para el funcionamiento de mercados de abasto.
- Decreto de Urgencia N° 026-2020, Decreto de Urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19) en el Territorio Nacional.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

V. TERMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura:** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
- **Espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad con el fin de evitar la aglomeración en mercados de abasto en el distrito de Santiago de Surco.
- **Contaminación cruzada:** es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.
- **Puesto de ventas:** espacios interiores delimitados al interior de los mercados de abasto.
- **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.
- **Inocuidad de alimentos:** puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
- **Calidad sanitaria:** lo que se busca es brindar a los pacientes servicios donde puedan cuidar, mejorar y recuperar su estado



de salud, contando con una atención adecuada, oportuna y eficiente.

- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores.
- **Cliente:** organización o persona que recibe el producto
- **Proveedor:** empresa o persona física que proporciona bienes o servicios a otras personas o empresas.
- **Riesgo:** Posibilidad de que se produzca un contratempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.
- **Distanciamiento social:** mantener a menos de un metro de distancia con otro individuo.
- **Caso confirmado:** una persona con confirmación de laboratorio de infección por COVID-19 independientemente de los síntomas y signos clínicos.
- **Caso sospechoso:** persona que cumpla con las siguientes situaciones
 - Fiebre mayor a 38 °C, sensación de falta aire, malestar general dolor de cabeza, respiración rápida tos seca.
 - Historia de viaje o de permanencia de un país con transmisión activa de virus en los 14 días previos a inicios del síntoma.
- **Seguimiento clínico:** actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipo de Protección Personal (EPP):** es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo.
- **Sanitizante:** Es un químico que reduce el número de microorganismos a un nivel seguro. No necesita eliminar el 100% de todos los organismos para ser efectivo. Los sanitizantes no matan virus y hongos, en una situación de preparación de los alimentos, el Sanitizante debe reducir la cuenta de bacterias en un 99.999 %. Los sanitizantes requieren matar el 99.99% de los organismos presentes en 30 segundos.
- **Vigilancia sanitaria:** conjunto de acciones para llevar a cabo la constatación física o inspección de productos, procesos o servicios a lo largo de la cadena de producción.
- **Lista de acrónimos:**



- ✓ **EPP:** Equipo de Protección Personal
- ✓ **MINSA:** Ministerio de Salud
- ✓ **DIRESA:** Dirección de Redes Integradas de Salud
- ✓ **GERESA:** Gerencia Regional de Salud
- ✓ **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego
- ✓ **PRODUCE:** Ministerio de Producción
- ✓ **MINAM:** Ministerio de Ambiente
- ✓ **COVID-19:** Enfermedad respiratoria muy contagiosa causada por el virus SARS-CoV-2. Se piensa que este virus se transmite de una persona a otra en las gotitas que se dispersan cuando la persona infectada tose, estornuda o habla.

VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

- Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Mercados de abastos.
- Coordinar con la municipalidad par conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).
- Garantizar que los productos masivos, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezca la autoridad nacional.
- Se recomienda a todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de una prueba serológica de COVID-19.
- Evitar el ingreso a menores de edad.
- Evitar el ingreso de animales a excepción de los perros guías.

6.2. DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente plan en cada espacio temporal para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia basadas en **Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba "Lineamientos para la regulación de funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención de COVID-19"**
- Conformar en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ) el cual será conformado por:
 - a) Un representante de la Municipalidad de Santiago de Surco quien lo preside.
 - b) El administrador del mercado de abasto quien ejerce la secretaria técnica. En el caso del espacio temporal habilitado, quien asume la secretaria técnica es el representante del gobierno local.



- c) Dos representantes un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores de mercado de abasto o espacio temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integrales (DIRIS LIMA SUR).
 - e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno quien asiste a las reuniones en caso ausencia del titular.
- En lo sucesivo la Municipalidad aprobara el esquema de "Plan de vigilancia prevención y control de COVID-19" para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificara la implementación y cumplimiento de los mismos en coordinación con el COMITÉ correspondiente, para ello se debe seguir el esquema del Anexo II, según el Decreto Supremo 011-2020-PRODUCE.
 - Brindar facilidades necesarias para la verificación de la aplicación de los planes por parte del Ministerio de Producción.
 - Elaborar una relación del personal de cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos el cual debe incluir a comerciantes, vendedores, asistentes, estibadores, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.
 - Capacitar en lo posible virtualmente a los comerciantes, vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - Disponer de personal entrenando para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al espacio temporal para el comercio de alimentos.
 - Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de residuos sólidos generados.
 - Coordinar con el Ministerio de Defensa y Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario para el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarilla conforme a lo dispuesto en el art.6 del Decreto Supremo N°083-2020-PCM.
 - Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal para el comercio de alimentos.

6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANITARIO

El comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención de propagación del COVID-19.



- Implementar el "plan de vigilancia prevención y control de COVID-19" de espacio temporal.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes superficies y lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, mobiliario en cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verificar la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de personas que ingresan al espacio temporal habilitados para el comercio de alimentos el cual debe portar EEP.
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso, de los comerciantes, vendedores, publico, consumidor, personal de limpieza y todas las personas que laboran en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos los cuales tendrán horarios diferentes para evitar la aglomeración.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, proveedores, clientes y otros cuenten con los EPP's y lo usen de manera adecuada.

6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- Estar empadronados en el registro que habilita la Municipalidad De Santiago de Surco, incluye aquellos que presente factor de riesgo para COVID-19.
- Informar a la secretaría técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegura su distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos a sí mismo los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de gorra, chaqueta o mandil y la mascarilla.
- Los comerciantes no deben usar anillos ni otros accesorios en las manos, las uñas deben estar cortas sin esmalte.
- Contar con tachos, bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- Colocar productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinadas al tránsito de los compradores y sus vías de circulación manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.



6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para la garantizar la provisión de los alimentos.
- Los proveedores deben contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de mano al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.

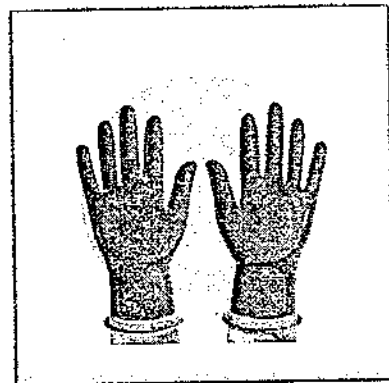
6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES PERSONAL, DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y el de limpieza deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Santiago de Surco asimismo deben contar con el EPP.
- Mantener un permanente lavado de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficie.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – ESTADIO MONTJOY Y GUIZADO DE SANTIAGO DE SURCO

7.1. Equipos de Protección Personal (EPP)

- ✓ Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del espacio temporal se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, mascarilla, gorra o cofia, lentes de protección y delantal.



- ✓ El cambio de mascarilla debe ser cuando están húmedas o presentan roturas.
- ✓ Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y la aplicación de solución desinfectante.



7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

7.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los “Lineamientos para la regulación del funcionamiento de espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones prevención y contención del COVID-19” deberán respetar el aforo máximo permitido que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro.
- Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas. Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de un metro entre sí, además se deberá definir una ruta de ingreso y salida para el público debidamente señalizada.
- Se definirá puertas de entrada, salida y evacuación del mercado de abasto señalando rutas de acceso, para ello contar con personal el orden y control de las personas al interior.
- El espacio temporal habilitado –**Estadio Montjoy y Guizado de Santiago de Surco**, contarán con lava manos fijos o portátiles en las puertas de ingreso del establecimiento y se garantizará el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para guantes.
- Respetar los espacios de los pasadizos comunes
- El espacio temporal habilitado – **Estadio Montjoy y Guizado de Santiago de Surco**, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimientos de productos.
- Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19 así mismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- Cada puesto de ventas debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación correcta.
- Cada puesto debe estar provisto de alcohol gel para la desinfección.



- El espacio temporal habilitado - **Estadio Montjoy y Guizado de Santiago de Surco**, deberá contar con un mínimo de servicios básicos indispensables tales como servicios de agua luz y servicios higiénicos.



7.2.2. Abastecimiento de agua

- El espacio temporal habilitado -**Estadio Montjoy y Guizado de Santiago de Surco** deberá contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

7.2.3. Saneamiento ambiental

- Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes (hipoclorito de sodio, alcohol, peróxido de hidrogeno).

7.2.4. Limpieza y desinfección

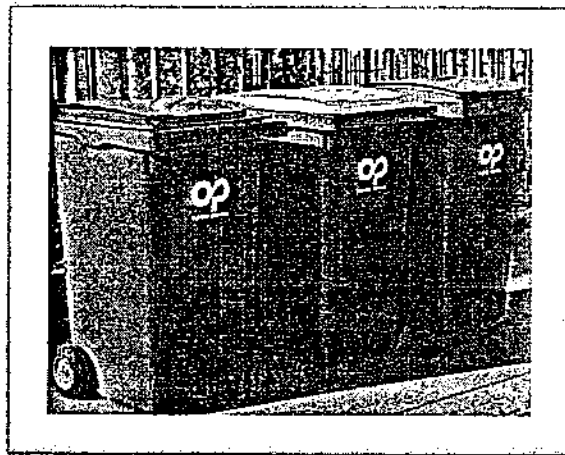
- Realizar una limpieza mínima diaria así mismo programar un reordenamiento de limpieza y desinfección sin afluencia del público.
- Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos, incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores etc.)

7.2.5 Disposición de residuos solidos

- Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos (tachos con tapa).
- Disponer de la implementación necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos con tapa).
- Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección de los residuos sólidos generados



- Recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinado por el COMITÉ del mercado de abasto o espacio temporales habilitados para el comercio de alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos.
- El **espacio temporal habilitado – Estadio Montjoy y Guizado de Santiago de Surco**, dispondrán de un tacho o recipiente a pedal o tapa vaivén con bolsa interna color rojo para desechos peligrosos (guantes, mascarilla, servilleta, pañuelos, cofias u otro elemento contaminante) usadas por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- El personal que manipule las bolsas con residuos después del desecho de las mismas deben realizarse adecuados procesos de lavado y desinfección.
- Área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.

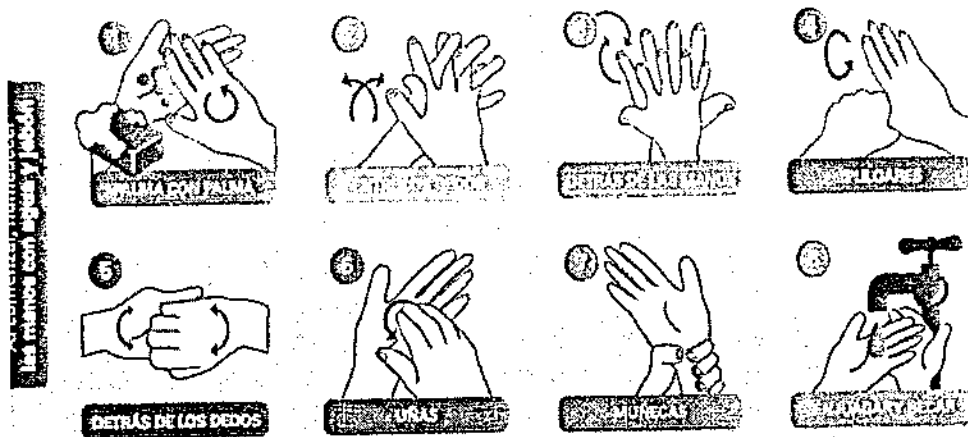


7.2.6. Servicios higiénicos

- Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de mantenimiento, higiene con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- Los aparatos sanitarios deberán ser higienizados frecuentemente
- Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado de mano o desinfección en la parte superior, se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.



15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos



¡Recuerda secarte las manos al final!

7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios deben estar fabricados de materiales resistentes a la corrosión que no transmitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fácil de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Cada puesto de venta debe estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficies en contacto.

7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre sentido de entrada y salida)
- Mantener libres las vías de evacuación
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado.
- Señalizar el área de residuos sólidos, contenedores principales para el acopio de RRSS del mercado, para residuos orgánicos e



inorgánicos, el área de residuos sólidos deberá encontrarse en un área libre, ventilada, señalizando cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado para desechar guantes mascarillas y otros elementos Biocontaminados.

- Señalizar RRSS orgánicos e inorgánicos y Biocontaminados.

7.6. PERSONAL

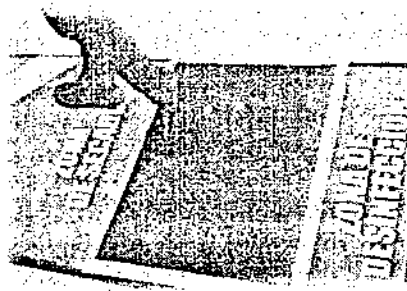
7.6.1. Personal administrativo y operativo

- Requisitos para acudir al centro de trabajo
 - No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19
 - No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo no menor a 15 días
 - No estar en contacto directo con las personas de caso confirmado de COVID-19
 - No ser persona en condiciones de vulnerabilidad frente al COVID-19
 - Contar con mascarilla durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
 - Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, reloj, entre otros.
- Consideraciones antes del inicio diario de actividades
Pasos a seguir del personal:
 - **Paso 1: control de la salud del personal**
Previo al ingreso de las instalaciones, el responsable del mercado verificara que el personal cuente con mascarilla, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico.



- **Paso 2: desinfección de calzado**
Se empleará pediluvios, bandeja desinfectante de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.





- **Paso3:** lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos
 - **Paso 4:** Colocación de uniforme, colocarse uniforme exclusivo para la atención
- Consideraciones durante las actividades
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse la mano previamente
 - Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
 - Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social.
- Condiciones al finalizar las actividades
- Se retirará las EPPs usadas y los desecharan en tachos para residuos peligrosos con bolsas de color rojo, luego realizara el lavado y desinfección de manos y se colocara los EPP necesarios para el retorno a casa.
 - Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

7.6.2. Personal externo

- El personal externo contemplado en la guía es la siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarilla, cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.

7.7. CLIENTES

- Consideraciones para el cliente
- Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un metro y deberán ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para el ingreso al mercado o al comprar en los puestos.



- En el espacio temporal no se brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deberán ser publicadas de manera clara y visibles en todos los medios de comunicación establecidos.
- **Consideraciones antes del ingreso de clientes al mercado**
- Pasos a seguir**
- **Paso 1:** lavado y desinfección de manto al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
 - **Paso 2 :** desinfección de zapatos
Se emplearán pediluvios, bandeja desinfectante que contengan soluciones desinfectantes.
 - **Paso 3:** control de salud del personal
Se debe controlar la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo clínico.

7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

7.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPP's.
- ✓ **Durante la actividad**
 - Mantener un distanciamiento de al menos 2 metros con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ **Después de la actividad**
 - Colocar mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menos de 0.20 m del piso.
 - Eliminar los empaques que no son necesarios.
 - Realizar la desinfección de los empaques externos de alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.)
- ✓ **Al terminar la actividad:**
 - Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados.
 - Lavarse y desinfectarse las manos.

7.8.2. En el transporte de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde traslada alimentos
- ✓ **Durante la actividad**



- Los transportistas y el personal que realiza la carga y descarga deben utilizar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.
- ✓ **Al terminar la actividad**
 - Realizar la limpieza y desinfección del vehículo
 - Presentar la guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada
 - Lavarse y desinfectarse la mano

7.8.3. En la venta de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad**
 - Consignar en todos los bienes y productos que se expenden el precio de los mismos.
 - Verificar que el personal y cliente cuente con EPPs
 - Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpio y desinfectado.
 - Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol 70% o hipoclorito al 0.1%) y años limpios.
- ✓ **Durante la actividad**
 - Respetar la distancia de al menos dos metros con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
 - Evitar tocarse la nariz, boca y ojos.
 - Se debe evitar contacto directo con el cliente utilizar bandejas para colocar dinero
- ✓ **Al terminar la actividad**
 - Desinfectar los elementos usados (lapicero, bandejas donde pones dinero).
 - Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

VIII. LINEAMIENTOS DE ACTUACION PARA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19

➤ Identificación y reporte de caso sospechoso de infección por COVID-19

EL personal de Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38 °C, signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros) así como reportara a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda.

En caso de que se detecte algunos de los síntomas mencionados en un comerciante, proveedor o vendedor que pretenda tener acceso a las instalaciones del mercado de abasto, esto implicara efectuar el llenado de la ficha Reporte de Signos y Síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO1).



➤ Manejo de casos confirmados

En caso se detecte aun comerciante, vendedor, proveedor o personal del mercado de abasto que haya sido diagnosticado positivo con COVID-19, antes y durante de los exámenes periódicos serológicos se efectuara el siguiente procedimiento:

- Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda.
- Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera de establecimiento.
- Los comerciantes, vendedores serán puestos en cuarentena.



ANEXOS



ANEXO I

"Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos"

I. Datos Generales:	
1. Nombre del Gobierno Local	
2. Ubigeo del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

II. Miembros del comité de Autocontrol Sanitario:			
Nombres y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representantes

III. Datos de los Vendedores o comerciantes						
Nombres y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Domicilio	N° de Puesto	Otros*

IV. Procedimientos Obligatorios de prevención COVID-19	
Procedimiento	
Hacer respetar el distanciamiento	
Definir puertas de ingreso	
Definir puerta de salida	
Aforo máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	
Disponer la instalación de surtidores de alcohol	
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a cargo	
Implementación de medidas de desinfección	
Almacenamiento y Recolección de residuos sólidos	
Verificar los dispensadores	



Supervisar la limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y/o detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos solidos	
Disponer de implementos para manejo de residuos solidos	
supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	
Brindar facilidades para el ingreso	
Reportar incidencias al Gobierno Local	

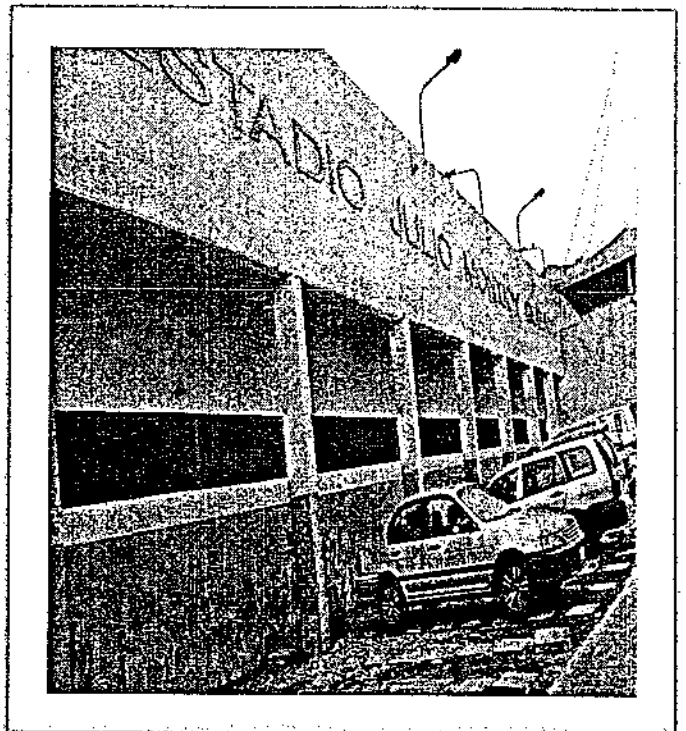
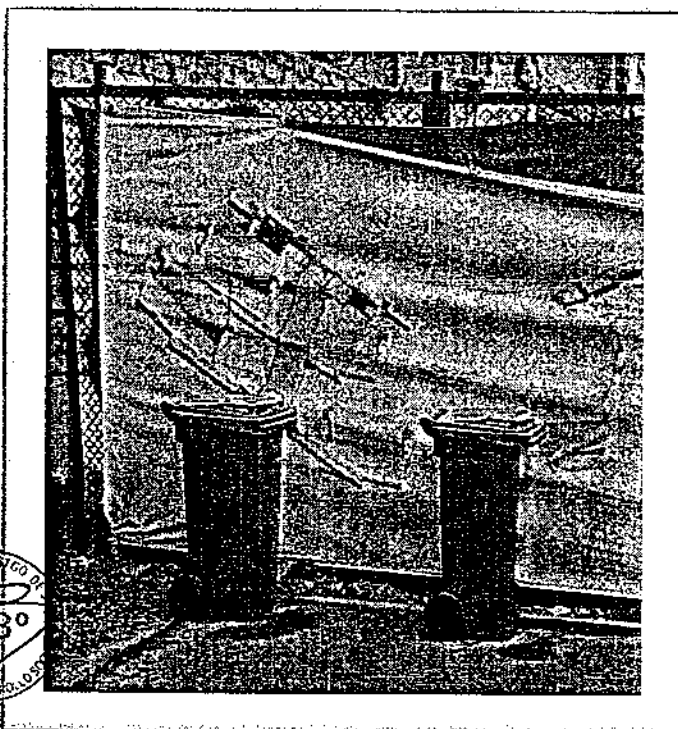
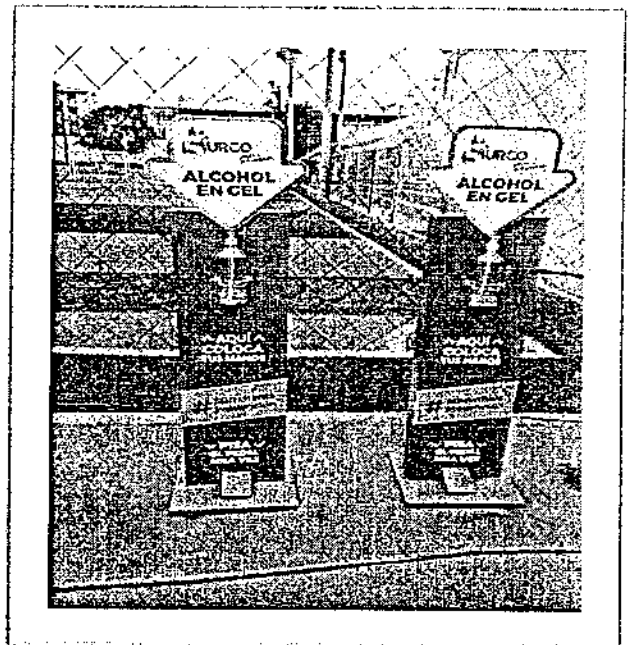
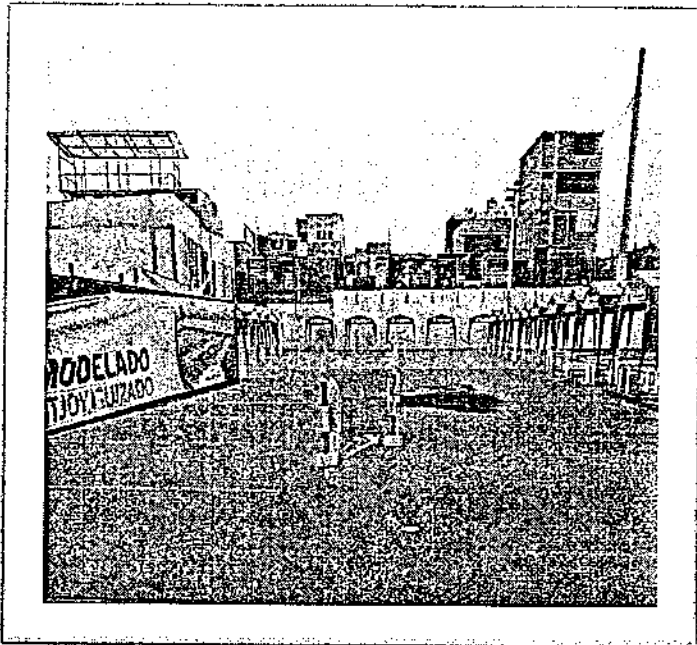


ANEXO II

Fecha	Nombre		Ubicación			Cantidad total	Cantidad de residuos sólidos orgánicos (Kg)	Cantidad de residuos sólidos inorgánicos (Kg)
	Mercado	Espacio Temporal	Dirección	Distrito	Provincia			



ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – ESTADIO MONTJOY Y GUIZADO DE SANTIAGO DE SURCO



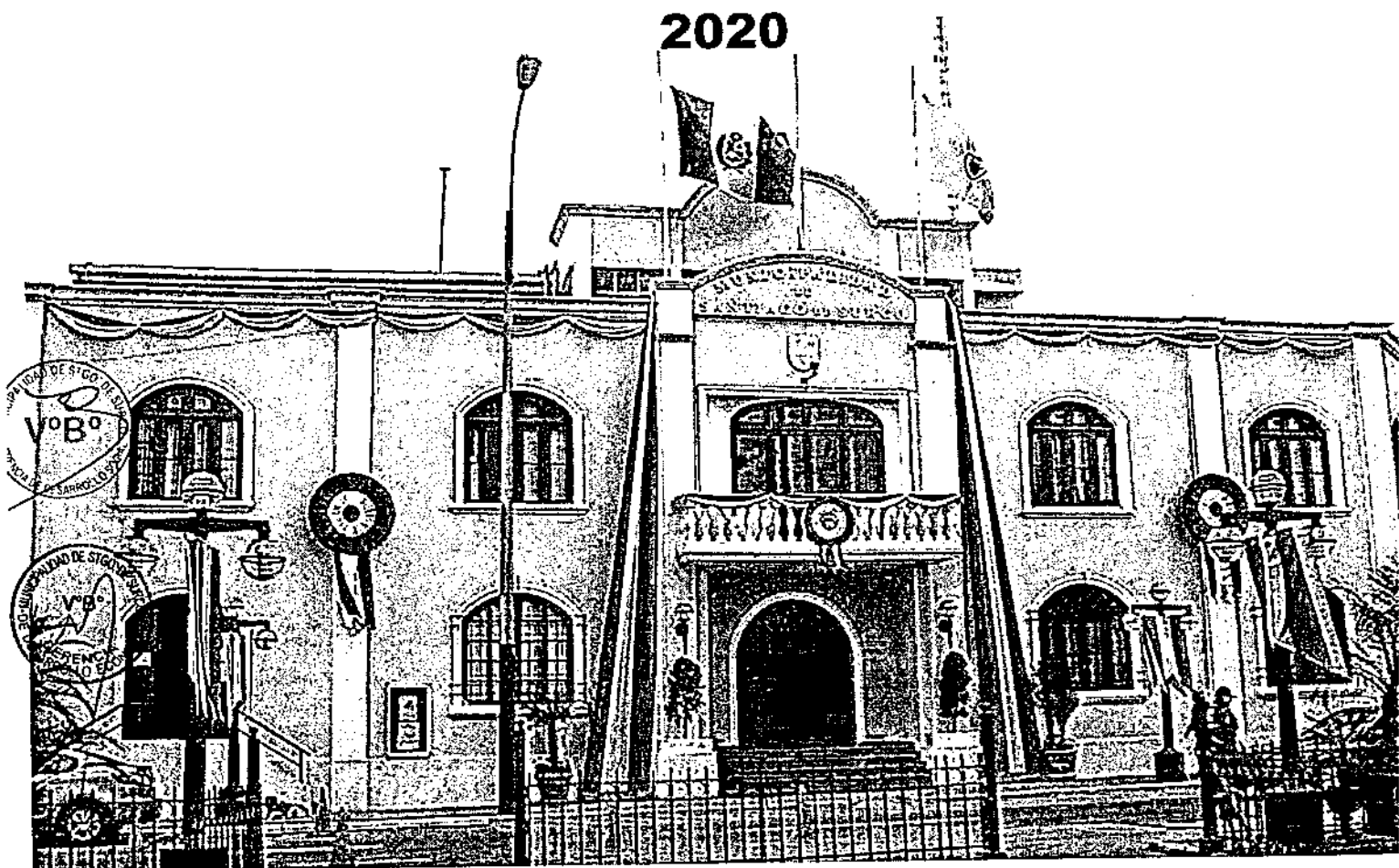
RESOLUCIÓN N° 611 -2020-RASS

ANEXO N° 04

DOCUMENTO TÉCNICO

**PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE
COVID-19, EN EL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA
EL COMERCIO DE ALIMENTOS –COMPLEJO DEPORTIVO
SANTIAGO APOSTOL “LAS MALVINAS” DEL DISTRITO DE
SANTIAGO DE SURCO**

2020



INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACION
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
- V. TERMINOS Y DEFINICIONES
- VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
 - 6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS - COMPLEJO DEPORTIVO SANTIAGO APOSTOL "LAS MALVINAS" DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 6.2. DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO
 - 6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANTARIO
 - 6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
 - 6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS PROVEEDORES
 - 6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA.
- VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS- COMPLEJO DEPORTIVO SANTIAGO APOSTOL "LAS MALVINAS" DE SANTIAGO DE SURCO.
 - 7.1. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EEP)
 - 7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS
 - 7.2.1. REQUISITOS BASICOS
 - 7.2.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA
 - 7.2.3. SANEAMIENTO AMBIENTAL
 - 7.2.4. LIMPIEZA Y DESINFECCION
 - 7.2.5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS
 - 7.2.6. SERVICIOS HIGIENICOS
 - 7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPO Y UTENSILIOS
 - 7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA
 - 7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD
 - 7.6. PERSONAL
 - 7.6.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO
 - 7.6.2. PERSONAL EXTERNO
 - 7.7. CLIENTES
 - 7.8. CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES
 - 7.8.1. EN LA COMPRA O RECEPCION DE MERCADERIA
 - 7.8.2. EN EL TRANSPORTE DE MERCADERIA
 - 7.8.3. EN LA VENTA DE MERCADERIA
- VIII. LINEAMIENTO DE ACTUACION PARA LA DETECCION O SOSPECHA DE COVID-19.



I. OBJETIVO

Establecer lineamiento de prevención y control de COVID-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos **Complejo Deportivo Santiago Apóstol "las Malvinas"**, con el fin proteger la salud de los consumidores, comerciantes y reducir la aglomeración en los mercados de abastos.

II. JUSTIFICACION

La organización mundial de la salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países de todo el mundo de manera simultánea. En el Perú se decretó en Estado de Emergencia la emergencia a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA publicado el 11 de marzo del 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control de COVID -19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N° 004-2020-PCM, publicado el 15 de marzo del 2020 se declara Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote de COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimientos de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental de los mercados de abasto el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25% .3 de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58.8% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto del comerciante como compradores, que se produce en los mercados de abasto hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En este sentido mediante la disposición complementaria. Final del Decreto Supremo N°099-2020-EF decreto mediante el cual se modifican los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del programa de incentivos a la mejora gestión municipal del año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de Producción, Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio



de Ambiente y el Ministerio de Salud, aprueban los lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de la prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de su competencia .

Es por ello que para garantizar las normas de salubridad en los mercados de abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Santiago de Surco, a través de las medidas de aislamiento tomando en cuenta medidas de lineamiento de prevención y contención de COVID-19.

El cumplimiento de estas medidas de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir a la reducción de transmisión comunitaria del SARS.CoV.2, causante del COVID-19 al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y la salud de los consumidores y los propios comerciantes.

III. ALCANCE

El presente plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedor, público consumidor, estibadores, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labore en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización), en el espacio temporal habilitado por la Municipalidad de Santiago de Surco.

IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatoria.
- Decreto de Urgencia N° 025-2020, Dictan medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y dicta medidas de prevención y control del Coronavirus (COVID-19).
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19 y sus precisiones, modificatorias y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.



- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios. - Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario para el funcionamiento de mercados de abasto.
- Decreto de Urgencia N° 026-2020, Decreto de Urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19) en el Territorio Nacional.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, Aprueban el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

V. TERMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura:** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
- **Espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad con el fin de evitar la aglomeración en mercados de abasto en el distrito de Santiago de Surco.
- **Contaminación cruzada:** es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.
- **Puesto de ventas:** espacios interiores delimitados al interior de los mercados de abasto.
- **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.
- **Inocuidad de alimentos:** puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.



- **Calidad sanitaria:** lo que se busca es brindar a los pacientes servicios donde puedan cuidar, mejorar y recuperar su estado de salud, contando con una atención adecuada, oportuna y eficiente.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otros materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores.
- **Cliente:** organización o persona que recibe el producto
- **Proveedor:** empresa o persona física que proporciona bienes o servicios a otras personas o empresas.
- **Riesgo:** Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.
- **Distanciamiento social:** mantener a menos de un metro de distancia con otro individuo.
- **Caso confirmado:** una persona con confirmación de laboratorio de infección por COVID-19 independientemente de los síntomas y signos clínicos.
- **Caso sospechoso:** persona que cumpla con las siguientes situaciones
 - Fiebre mayor a 38 °C, sensación de falta aire, malestar general dolor de cabeza, respiración rápida tos seca.
 - Historia de viaje o de permanencia de un país con transmisión activa de virus en los 14 días previos a inicios del síntoma.
- **Seguimiento clínico:** actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipo de Protección Personal (EPP):** es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo
- **Sanitizante:** Es un químico que reduce el número de microorganismos a un nivel seguro. No necesita eliminar el 100% de todos los organismos para ser efectivo. Los sanitizantes no matan virus y hongos, en una situación de preparación de los alimentos, el Sanitizante debe reducir la cuenta de bacterias en un 99.999 %. Los sanitizantes requieren matar el 99.99% de los organismos presentes en 30 segundos.
- **Vigilancia sanitaria:** conjunto de acciones para llevar a cabo la constatación física o inspección de productos, procesos o servicios a lo largo de la cadena de producción.
- **Lista de acrónimos:**



- ✓ **EPP:** Equipo de Protección Personal
- ✓ **MINSA:** Ministerio de Salud
- ✓ **DIRESA:** Dirección de Redes Integradas de Salud
- ✓ **GERESA:** Gerencia Regional de Salud
- ✓ **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego
- ✓ **PRODUCE:** Ministerio de Producción
- ✓ **MINAM:** Ministerio de Ambiente
- ✓ **COVID-19:** Enfermedad respiratoria muy contagiosa causada por el virus SARS-CoV-2. Se piensa que este virus se transmite de una persona a otra en las gotitas que se dispersan cuando la persona infectada tose, estornuda o habla.

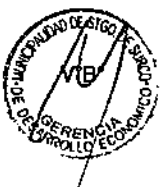
VI. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

6.1. DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

- Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Mercados de abastos.
- Coordinar con la municipalidad par conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).
- Garantizar que los productos masivos, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezca la autoridad nacional.
- Se recomienda a todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de un aprueba serológica de COVID-19.
- Evitar el ingreso a menores de edad.
- Evitar el ingreso de animales a excepción de los perros guías.

6.2. DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente plan en cada espacio temporal para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia basadas en **Decreto Supremo N°011-2020-PRODUCE, que aprueba "Lineamientos para la regulación de funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención de COVID-19"**
- Conformar en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ) el cual será conformado por:
 - a) Un representante de la Municipalidad de Santiago de Surco quien lo preside.
 - b) El administrador del mercado de abasto quien ejerce la secretaria técnica. En el caso del espacio temporal habilitado, quien asume la secretaria técnica es el representante del gobierno local.



- c) Dos representantes un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores de mercado de abasto o espacio temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integrales (DIRIS LIMA SUR).
 - e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno quien asiste a las reuniones en caso ausencia del titular.
- En lo sucesivo la Municipalidad aprobara el esquema de "Plan de vigilancia prevención y control de COVID-19" para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificara la implementación y cumplimiento de los mismos en coordinación con el COMITÉ correspondiente, para ello se debe seguir el esquema del Anexo II, según el Decreto Supremo 011-2020-PRODUCE.
 - Brindar facilidades necesarias para la verificación d la aplicación de los planes por parte del Ministerio de Producción.
 - Elaborar una relación del personal de cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos el cual debe incluir a comerciantes, vendedores, asistentes, estibadores, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.
 - Capacitar en lo posible virtualmente a los comerciantes, vendedores, proveedores y personal del mercado de basto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
 - Disponer de personal entrenando para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al espacio temporal para el comercio de alimentos.
 - Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de residuos sólidos generados.
 - Coordinar con el Ministerio de Defensa y Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario para el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarilla conforme a lo dispuesto en el art.6 del Decreto Supremo N°083-2020-PCM.
 - Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal para el comercio de alimentos.

6.3. DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE AUTOCONTROL SANITARIO

El comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención de propagación del COVID-19.
- Implementar el "plan de vigilancia prevención y control de COVID-19" de espacio temporal.



- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes superficies y lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, mobiliario en cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verificar la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de personas que ingresan al espacio temporal habilitados para el comercio de alimentos el cual debe portar EEP.
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso, de los comerciantes, vendedores, público, consumidor, personal de limpieza y todas las personas que laboran en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos los cuales tendrán horarios diferentes para evitar la aglomeración.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, proveedores, clientes y otros cuenten con los EPP's y lo usen de manera adecuada.

6.4. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- Estar empadronados en el registro que habilita la Municipalidad De Santiago de Surco, incluye aquellos que presente factor de riesgo para COVID-19.
- Informar a la secretaria técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegura su distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos a si mismo los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de gorra, chaqueta o mandil y la mascarilla.
- Los comerciantes no deben usar anillos ni otros accesorios en las manos, las uñas deben estar cortas sin esmalte.
- Contar con tachos, bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- Colocar productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinadas al tránsito de los compradores y sus vías de circulación manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.

6.5. DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para la garantizar la provisión de os alimentos.



- Los proveedores deben contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de mano al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.

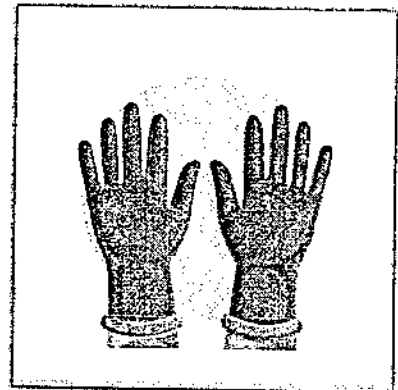
6.6. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES PERSONAL, DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y el de limpieza deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Santiago de Surco asimismo deben contar con el EPP.
- Mantener un permanente lavado de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficie.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

VII. CONDICIONES DE ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – COMPLEJO DEPORTIVO SANTIAGO APOSTOL “LAS MALVINAS”

7.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- ✓ Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del espacio temporal se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, mascarilla, gorra o cofia, lentes de protección y delantal.



- ✓ El cambio de mascarilla debe ser cuando están húmedas o presenten roturas.
- ✓ Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y la aplicación de solución desinfectante.



7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

7.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones prevención y contención del COVID-19 deberán respetar el aforo máximo permitido que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro.
- Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas. Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de un metro entre sí, además se deberá definir una ruta de ingreso y salida para el público debidamente señalizada
- Se definirá puertas de entrada, salida y evacuación del mercado de abasto señalando rutas de acceso, para ello contar con personal el orden y control de las personas al interior.
- El espacio temporal habilitado –**Complejo Deportivo Santiago Apóstol "las Malvinas "de Santiago de Surco**, contarán con lava manos fijos o portátiles en las puertas de ingreso del establecimiento y se garantizara el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para guantes.
- Respetar los espacios de los pasadizos comunes
- El espacio temporal habilitado – **Complejo Deportivo Santiago Apóstol "las Malvinas "de Santiago de Surco**, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimientos de productos.
- Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19 así mismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- Cada puesto de ventas debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación correcta.
- Cada puesto debe estar provisto de alcohol gel para la desinfección.
- El espacio temporal habilitado - **Complejo Deportivo Santiago Apóstol "las Malvinas "de Santiago de Surco**, deberá contar con un mínimo de servicios básicos indispensables tales como servicios de agua luz y servicios higiénicos.





7.2.2. Abastecimiento de agua

- El espacio temporal habilitado - **Complejo Deportivo Santiago Apóstol "las Malvinas" de Santiago de Surco** deberá contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

7.2.3. Saneamiento ambiental

- Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes (hipoclorito de sodio, alcohol, peróxido de hidrogeno).

7.2.4. Limpieza y desinfección

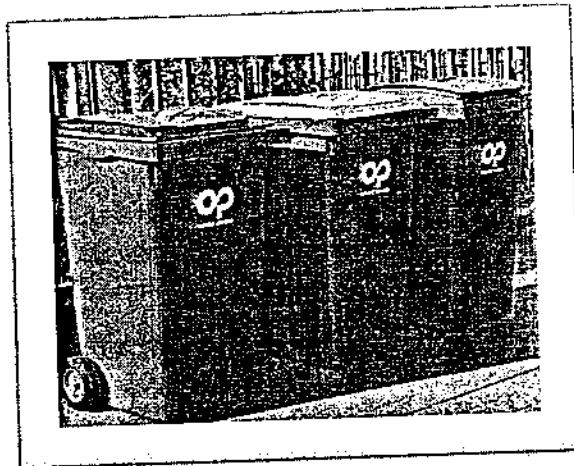
- Realizar una limpieza mínima diaria así mismo programar un reordenamiento de limpieza y desinfección sin afluencia del público.
- Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos, incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores etc.)

7.2.5 Disposición de residuos solidos

- Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- Disponer de la implementación necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos con tapa).
- Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección de los residuos sólidos generados
- Recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinado por el **COMITÉ** del mercado de abasto o espacio temporales habilitados para



- el comercio de alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos.
- El espacio temporal habilitado – **Complejo Deportivo Santiago Apóstol "las Malvinas "de Santiago de Surco**, dispondrán de un tacho o recipiente a pedal y tapa vaivén con bolsa interna color rojo para desechos peligrosos (guantes, mascarilla, servilleta, pañuelos, cofias u otro elemento contaminante) usadas por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
 - El personal que manipule las bolsas con residuos después del desecho de las mismas deben realizarse adecuados procesos de lavado y desinfección.
 - Área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.

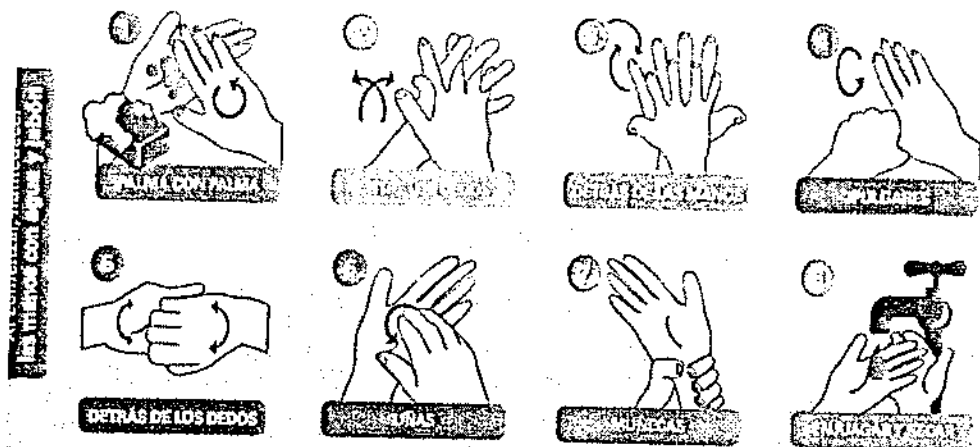


7.2.6. Servicios higiénicos

- Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de mantenimiento, higiene con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- Los aparatos sanitarios deberán ser higienizados frecuentemente.
- Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado de mano o desinfección en la parte superior, se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.



15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos



¡Recuerda secarte las manos al final!

7.3. CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios deben estar fabricados de materiales resistentes a la corrosión que no transmitan sustancias tóxicas ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

7.4. CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fácil de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Cada puesto de venta debe estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficies en contacto.

7.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre sentido de entrada y salida)
- Mantener libres las vías de evacuación
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado.



- Señalizar el área de residuos sólidos, contenedores principales para el acopio de RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos, el área de residuos sólidos deberá un área libre, ventilada, señalizando cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado para desechar guantes mascarillas y otros elementos Biocontaminados.
- Señalizar RRSS orgánicos e inorgánicos y Biocontaminados.

7.6. PERSONAL

7.6.1. Personal administrativo y operativo

- Requisitos para acudir al centro de trabajo
 - No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19
 - No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo no menor a 15 días
 - No estar en contacto directo con las personas de caso confirmado de COVID-19
 - No ser persona en condiciones de vulnerabilidad frente al COVID-19
 - Contar con mascarilla durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
 - Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorio como joyas, reloj entre otros.
- Consideraciones antes del inicio diario de actividades

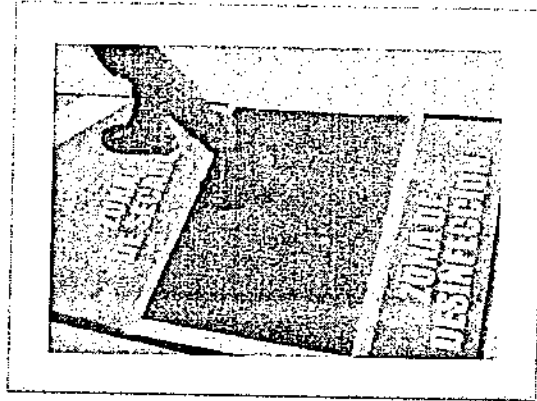
Pasos a seguir del personal:

 - **Paso 1:** control de la salud del personal
Previo al ingreso de las instalaciones, el responsable del mercado verificara que el personal cuente con mascarilla, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico.



- **Paso 2:** desinfección de calzado
Se empleará pediluvios, bandeja desinfectante de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes





- **Paso3:** lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos
 - **Paso 4:** Colocación de uniforme, colocarse uniforme exclusivo para la atención
- Consideraciones durante las actividades
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse la mano previamente
 - Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
 - Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social.
- Condiciones al finalizar las actividades
- Se retirará las EPPs usadas y los desecharan en tachos para residuos peligrosos con bolsas de color rojo, luego realizara el lavado y desinfección de manos y se colocara los EPP necesarios para el retorno a casa.
 - Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

7.6.2. Personal externo

- El personal externo contemplado en la guía es la siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarilla, cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.



ANEXO II

Fecha	Nombre		Ubicación			Cantidad total	Cantidad de residuos sólidos orgánicos (Kg)	Cantidad de residuos sólidos inorgánicos (Kg)
	Mercado	Espacio Temporal	Dirección	Distrito	Provincia			



ANEXO III

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SINTOMAS ASOCIADOS AL COVID-19	
Declaración Jurada	
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad	
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:	
Denominación: Ubicación: N° de puesto:	
Datos del personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:	
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria: N° (Celular):	
En los últimos 14 días calendario, ha tenido algún de los síntomas siguientes:	
	SI NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID-19	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cual o cuales)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6. Otros (problemas de salud, etc)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.</p> <p>Fecha: //</p> <p style="text-align: right;">Firma</p>	



ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS -COMPLEJO DEPORTIVO SANTIAGO APOSTOL "LAS MALVINAS" DE SANTIAGO DE SURCO

