



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 0373-2018-MDPN

Pueblo Nuevo, 05 de junio de 2018



EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO - CHINCHA

VISTO:

La Resolución de Alcaldía N° 0343-2018-MDPN de fecha 14/05/2018, el Informe N° 003-2018-WIST-USP/MDPN de fecha 09/05/2018 promovido por el Responsable de la Unidad de Salud Pública de la Municipalidad y el Informe N° 003-2018-PIM-GM/MDPN de fecha 01/06/2018 promovido por la Coordinadora del Plan de Incentivos a la mejora de la Gestión Municipal.

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, regulada por la Ley de Reforma Constitucional N° 26780, señala que las Municipalidades tienen autonomía Política, Económica y Administrativa en asuntos de su competencia, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972 dispone "la autonomía radica en la facultad de ejercer los actos de gobierno y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico".

Que, el Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal (PI) fue creado mediante Ley N° 29332 y modificatorias, e implica una transferencia de recursos a las municipalidades por el cumplimiento de metas en un periodo determinado. Dichas metas son formuladas por diversas entidades públicas del Gobierno Central y tienen como objetivo impulsar determinados resultados cuyo logro requiere un trabajo articulado con las municipalidades.

Que, mediante Decreto Supremo N° 367-2017-EF se aprueban los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2018, señalando en la **META 5: "Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, en Mercados de Abastos"**, permitirá a las municipalidades asegurar el comercio de estos alimentos, en los lugares que cumplan las normas de inocuidad agroalimentaria y un incentivo a las personas que inviertan en cumplir y mejorar las condiciones sanitarias para el expendio y manipulación de alimentos en sus puestos de venta, al ser calificados como "saludables" por las Municipalidades.

Que. Mediante Resolución Directoral N° 0004-2018-EF, aprueban los instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2018. Estableciéndose en el instructivo de la **Meta N° 05 Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos**, de acuerdo al Cuadro de Actividades en su Actividad N° 04 - Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos.

002510



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica



Que, mediante Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos que establece en su artículo 20° que el control y la vigilancia del comercio interno de alimentos agropecuarios de producción y procesamiento están a cargo de los Gobiernos Locales de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, los cuales ejecutarán los procedimientos emanados en las reglamentaciones específicas que emita la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria en esta materia.



Que, mediante Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM se aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos que establece en su artículo 49° que Los puestos inspeccionados serán calificados por la Autoridad de Salud Municipal según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que tengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de tres (3) vigilancias consecutivas, serán distinguidos como PUESTOS SALUDABLES, otorgándose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.

Que, la certificación como "Puesto Saludable" constituye un incentivo a la adopción de las buenas prácticas y un reconocimiento de la labor del comerciante en su establecimiento.

Que, a través de la Resolución de Alcaldía N° 0343-2018-MDPN de fecha 14/05/2018 se resolvió: APROBAR la Designación de los funcionarios Responsables para el cumplimiento de las METAS DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTIÓN MUNICIPAL DEL AÑO 2018, de la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo – Chíncha.

Que, el Informe N° 003-2018-WIST-USP/MDPN de fecha 09/05/2018 promovido por el Responsable de la Unidad de Salud Pública de la Municipalidad, solicita la aprobación a través de Resolución de Alcaldía del "Procedimiento para la Inspección y Certificación de Puestos de Venta como Saludables, de Alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos del Distrito de Pueblo Nuevo – Chíncha", para el cumplimiento de la META 5, y se le brinden las facilidades del mismo, para su ejecución.

Que, el Informe N° 003-2018-PIM-GM/MDPN de fecha 01/06/2018 promovido por la Coordinadora del Plan de Incentivos a la mejora de la Gestión Municipal, solicita se tenga a bien aprobar mediante Resolución de Alcaldía el "Procedimiento para la Inspección y Certificación de Puestos de Venta como Saludables, de Alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos del Distrito de Pueblo Nuevo – Chíncha", para el cumplimiento de la META 05 del Programa de Incentivos.

002541 002557



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

Que, según el Artículo IV del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, señala que los Gobiernos Locales representan al vecindario, promueven la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su circunscripción.



Que, siendo así la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo - Chíncha, aprueba el Procedimiento para la Inspección y Certificación de Puestos de Venta como Saludables, de Alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos del Distrito de Pueblo Nuevo - Chíncha, a fin de dar cumplimiento a la Meta N° 05 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el Año 2018.



Estando a lo expuesto y en uso de las disposiciones y atribuciones conferidas por la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, en concordancia con la Ley de Procedimiento Administrativo General N°27444 y contando con el Informe de la Coordinadora de Plan de Incentivos a la mejora de la Gestión Municipal.

SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR el Programa y Procedimiento para la Inspección y Certificación de Puestos de Venta como Saludables, de Alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos del Distrito de Pueblo Nuevo - Chíncha, a fin de dar cumplimiento a la Meta N° 5 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el Año 2018, conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR a la Unidad de Salud Pública de la Municipalidad, la supervisión y cumplimiento de la presente resolución y a la Oficina de Tecnología de la Información su publicación en el Portal Institucional de la Entidad Municipal.

Regístrese y comuníquese y cúmplase

MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE PUEBLO NUEVO - CHINCHA
Hugo Jesús Buendía Guerrero
AL CALDE

002556

002540



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACION DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE EN EL AMBITO DE LA JURISDICCION DEL DISTRITO DE PUEBLO NUEVO

ARTÍCULO 1 º.-OBJETO

Establecer disposiciones técnico-operativas dentro de la Municipalidad Distrito de Pueblo Nuevo, para la certificación de puestos de venta catalogados como "Puesto de venta saludable", en el marco de la normativa legal vigente sobre la materia.

ARTÍCULO 2º.- ALCANCE.

El procedimiento para la certificación establecida en el presente Acto Resolutivo es de aplicación obligatoria para todos los mercados de abastos pública y privada dentro de la jurisdicción del distrito de Pueblo Nuevo.

ARTÍCULO 3º.- BASE LEGAL.

- Ley N° 27972, "Ley Orgánica de Municipalidades".
- Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2016- MINAGRI, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG.
- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA-DM, Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.





Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

- Resolución Directoral N° 0004-2018-EF /50.01, se aprueban los instructivos para el cumplimiento de metas del Programa de Incentivos para el ejercicio Fiscal 2018.
- Ordenanza Municipal N° 014-2017-MDPN, Ordenanza Municipal que aprueba la modificación del reglamento de organización y funciones (ROF) incorporando la función de vigilancia sanitaria de la inocuidad agroalimentaria de alimentos primarios y piensos, en la Unidad de Salud Pública.
- Ordenanza Municipal N° 015-2017-MDPN, Ordenanza Municipal que aprueba la Incorporación al Cuadro de Infracciones del Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro de Infracciones y Sanciones (CIS) en el Transporte y comercio local de alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos de la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo.



ARTÍCULO 4º.- JUSTIFICACIÓN.

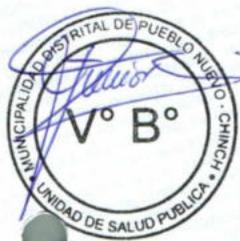
Que, la escasa vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el transporte y el comercio local en el país, ha contribuido a la baja disponibilidad de alimentos comercializados, que cumplen con estándares sanitarios (inocuos) para la población. Ello sumado a las malas prácticas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

Que, en este contexto, las Municipalidades, en trabajo conjunto con SENASA, han tomado acciones con el fin de reducir la probabilidad de ocurrencia de situaciones adversas para los consumidores. En ese contexto, el año 2017, la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo ha elaborado sus padrones de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos; ha modificado su Reglamento de



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de la vigilancia sanitaria; ha aprobado el Régimen de Aplicación Sanciones (RAS), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo y el Cuadro de Único de Infracciones y Sanciones (CUIS), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad Distrital de Pueblo, la tipificación al incumplimiento de las normas que regulan el comercio y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.



Que, la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos, permitirá a la Municipalidad asegurar el comercio de estos alimentos en lugares que cumplen las normas de inocuidad agroalimentaria y dar un incentivo a las personas que invierten en cumplir y mejorar las condiciones sanitarias para el expendio y manipulación de alimentos en sus puestos de venta, al ser calificados como "Puestos Saludables" por la Municipalidad de Distrital de Pueblo Nuevo, previo desarrollo de actividades y cumplimiento de requisitos establecidos.

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

Que, en cumplimiento del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, R.M. N° 282-2003-SA/ DM, artículo 44°.- Del

002552



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

Autocontrol sanitario. Los mercados deben contar con un sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su Consumo, mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación y de los Programas de Higiene y Saneamiento;



Que, el Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) del mercado, estará conformado por un Sanitario de los alimentos en base al cumplimiento del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto (R.M. N° 282-2003-SA/DM, artículos 44°, 45° y 46°).



Que, el Artículo 5° de Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.- La vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los mercados y la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento, está a cargo de la Autoridad de Salud Municipal y será ejercida por personal calificado y capacitado en aspectos de vigilancia sanitaria.

Que, el Artículo 49° de Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.- De la calificación sanitaria de los puestos de venta y los mercados de abasto. Los puestos inspeccionados serán calificados por la Autoridad de Salud Municipal según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de 2 vigilancias consecutivas, serán distinguidos como

002552

002536

002551



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

PUESTOS SALUDABLES, siempre y cuando la calificación alcance a un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.



CAPÍTULO II

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA LAS ACCIONES DE CUMPLIMIENTO DE METAS DIRECTAS U OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS.

ARTÍCULO 5º.- DEFINICIONES PARA EFECTOS DEL PRESENTE ACTO RESOLUTIVO.

Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).- Es un grupo de personas designadas por la propia administración u organización del mercado de abasto respectivo y está constituido por un (01) Titular y un (01) suplente por cada grupo de alimentos agropecuarios primarios y piensos, siendo estos los siguientes:

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

Lo dispuesto es concordante con el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, R.M. N° 282-2003-SA/DM, artículo 44°; 45° y 46° "Los mercados deben contar con un sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo, mediante la aplicación de Buenas Practicas de Manipulación y de los Programas de Higiene y Saneamiento".

002551

002551



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica

Inspección Sanitaria.- Procedimiento mediante el cual la autoridad Municipal hace uso de sus atribuciones de fiscalización para verificar el cumplimiento de las normas sanitarias a los puestos de venta y transportistas de alimentos agropecuarios, primarios y piensos, concordantes con las normas de la materia, para asegurar la salubridad de la población en su condición de consumidores de alimentos agropecuarios, primarios y piensos.

Alimentos agropecuarios primarios.- Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.

Piensos.- Alimentos de origen agropecuarios destinados a la alimentación de los animales de abasto.

Agente Contaminante.- Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Inocuidad de los alimentos.- La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de Alimentos).

Inspector Sanitario.- Es el personal autorizado quien ha cumplido los requisitos establecidos por la autoridad competente de nivel nacional, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección, auditoría, la toma de muestras; entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente.



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica

Mercado de Abasto.- Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos, productos alimentación y otros tradicionales no alimenticios.

Padrón de comerciantes.- Es la relación ordenada y clasificada de los puestos de venta registrada según giros y secciones, en el cual se consigna el nombre del titular, otras personas que laboran, domicilios fiscales y documentos de identidad de cada uno de ellos.

Procesamiento primario.- Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la : dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado.

Vigilancia Sanitaria.- Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad de Inocuidad, a fin de prevenir, identificar, reducir y/o eliminar peligros y riesgos en la cadena alimentaria considerada.

ARTÍCULO 6 °.- PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA LA INSPECCIÓN Y "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS" DEL DISTRITO DE PUEBLO NUEVO, EN CUMPLIMIENTO A LA META 5 Y 20 DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS 2018, consta de 4 procedimientos, a continuación se detalla lo siguiente:

Procedimiento 1: Conformación de los Comités de Autocontrol Sanitario (CAS).



002549

002539



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica

Los mercados conformará el CAS de acuerdo al reglamento interno de cada de estas, para lo cual, el gobierno local desarrolla las actividades de sensibilización dirigido a los mercados de abasto del distrito de Ayacucho. Los miembros del CAS desarrollaran el seguimiento y control para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo, mediante la aplicación de Buenas Practicas de Manipulación y de los Programas de Higiene y Saneamiento, para lo cual se recibirá la capacitación permanente por parte de la Autoridad de Salud Municipal.

Los CAS de cada mercado de abasto, deben estar conformados por DOS (02) representantes (Titular y Suplente) de los siguientes grupos de alimentos agropecuarios primarios y piensos:

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

Es importante señalar que se encuentra expedito de participar todos los comerciantes (Puestos de Venta) de alimentos agropecuarios primarios y piensos registrados en el Padrón Municipal perjuicio de ello, los no empadronados podrán regularizar su condición a empadronados.

Procedimiento 2: Capacitación al comité de autocontrol sanitario (CAS) en los alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos.

Paso 1: El Gobierno local Programa fechas para la capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).

Paso 2: El gobierno local comunica el programa de capacitación a los CAS, a través de publicación en el periódico mural, página web de la

002548

002522



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica

Municipalidad o medios escritos, donde señale el Programa de Capacitación Municipal a los Comités de Autocontrol Sanitario de los respectivos mercados de abastos.

Paso 3: Ejecutar el programa de capacitación municipal a los CAS, para el cual, el Gobierno local desarrolla los eventos de capacitación a los CAS de los mercados de abastos, de acuerdo a lo programado y aprobado por la municipalidad.

Asimismo los miembros del CAS capacitados rendirán una evaluación con nota aprobatoria mínima once (11) y se otorgara una constancia de capacitación por parte del Gobierno Local.

Procedimiento 3: Inspección sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abasto.

Paso 1: Ejecutar las inspecciones sanitarias. Las Inspecciones sanitarias son desarrolladas por el gobierno local, dirigida a los puestos de venta y vehículos de transporte registrados en el padrón municipal, utilizando los formatos 1 y 2 (Acta de inspección y Check List de inspección), dentro este proceso se podrán estar seleccionando o identificando los puestos de venta que cumple con requisitos establecidos para ser calificado como puesto de venta saludable.

Procedimiento 4: Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos.

Paso 1: Coordinar con los mercados de abastos la certificación de puestos de venta saludables. La municipalidad mediante Resolución de Alcaldía comunica a las administraciones de los mercados de abastos, el proceso para la certificación de puestos de venta como saludables, basado en



002109



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica

Artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.



Paso 2: Ejecutar las inspecciones sanitarias para certificación de puestos de venta saludables, identificados en el procedimiento anterior haciendo el uso de Check List de los formatos 4; 5; 6 y 7 certificación del grupo de alimentos que corresponda.

Paso 3: Calificación de los puestos de venta como saludables:



- ✓ Todos los puestos de venta que hayan sido calificados como **ACEPTABLE** en la primera inspección sanitaria, deben ser considerados para una segunda inspección, luego de transcurridos mínimo treinta (30) días. Si después de la segunda inspección sanitaria, los puestos de venta alcanzan la condición de **ACEPTABLE**, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, deben ser considerados "Puestos Saludables".
- ✓ Aquellos puestos de venta que no alcancen la condición **ACEPTABLE** pueden lograrlo, siempre que cumplan las condiciones sanitarias de acuerdo a los procedimientos establecidos y con un mínimo de dos (02) inspecciones consecutivas.

Paso 4: El reconocimiento y expedición de las certificaciones estarán avalados por una Resolución de Alcaldía, el cual será comunicado a los mercados de abasto.

- ✓ **NOTA:** Esta condición de "Puesto de Venta Saludable", puede ser retirada en caso de incumplimiento de las condiciones sanitarias, previa verificación.

002546

002530



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica

ARTÍCULO 7°. REQUISITOS:



- ✓ Estar registrado en el Padrón Municipal de comerciantes de Productos Agropecuarios primarios y piensos. No obstante los comerciantes no empadronados podrán actualizar su condición a empadronado.
- ✓ Para la certificación, los puestos de venta deberán obtener un puntaje mayor o igual a 75% en las dos (02) inspecciones sanitarias, evaluadas de acuerdo a los Formatos 04, 05, 06 y 07, según corresponda al grupo de alimento.



ARTÍCULO 8°:- FORMATOS.

Formatos para la inspección de los puestos de venta (Comerciantes) de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos.

- ✓ Formato N° 01: Acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- ✓ Formato N° 02: Check List-Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formatos para la certificación de los puestos de venta (Comerciantes) de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos.

- ✓ Formato N° 04: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de carnes, menudencias y huevos.
- ✓ Formato N° 05: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de frutas y hortalizas.

002545

002528

002197



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo Chíncha - Ica



- ✓ Formato N° 06: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de alimentos envasados y a granel.
- ✓ Formato N° 07: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de piensos.

Formatos para la inspección de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos.

- ✓ Formato N° 01: Acta de Inspección Sanitaria a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- ✓ Formato N° 02: Check List-Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.



ARTÍCULO 9°.- OTRAS DISPOSICIONES.

Todo acción no contemplado en el presente acto resolutivo, serán reguladas conforme a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°282-2003- SA-DM, Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, así como los procedimientos establecidos en la guía para el cumplimiento de las metas 05 y 20 del Programa de Incentivos del ejercicio fiscal 2018.

002544

002528



"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INFORME N° 003- A - 2018 - WIST-USP/MDPN:

A : Prof. HUGO JESUS BUENDIA GUERRERO
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO.

DE : MVZ. SANCHEZ TORRES WILLIAM JUNIOR
RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE SALUD PÚBLICA

ASUNTO : ENTREGA DE PLAN DE TRABAJO DE LA META 05 - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTAS SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN MERCADOS DE ABASTOS PARA APROBACIÓN Y EMITIR RESOLUCIÓN DE RESPONSABLE DE DICHA META.

CON ATENCIÓN: RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE PLAN DE INCENTIVOS.

REFERENCIA : PLAN DE INCENTIVOS PARA EL AÑO FISCAL 2018.

FECHA : Pueblo Nuevo, Miércoles 09 de Mayo del 2018.

Por medio de la presente le expreso mi saludo cordial en nombre de la Unidad de Salud Pública, para informarle que; en atención a la solicitud; dicho informe es el siguiente:

Por medio de la presente le expreso mi saludo cordial en nombre del Área de Saneamiento Ambiental, para informarle que; en atención a la solicitud; dicho informe es el siguiente:

I.- ANTECEDENTES:

- Que, conoedores sobre el DECRETO SUPREMO N° 367 - 2017 - EF, en donde APRUEBAN los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la mejora de la gestión municipal del año 2018 con diversas metas establecidas para cada tipo de municipalidad.
- En virtud a dicho marco normativo, para esta oportunidad se necesita incorporar dentro de los requisitos establecidos en dicha ley; que podamos contar con el personal idóneo para dicha actividad; motivo por el cual le hacemos de su conocimiento que el suscrito ha tenido a bien de generar un PLAN DE TRABAJO para dicha meta sanitaria. En la cual en coordinación con el responsable del Programa de Incentivos de esta comuna tenga a bien de evaluarla y ponerla a consideración para dicho cumplimiento.



1

Unidad de Salud Pública - MVZ. Sánchez Torres William Junior (Responsable)
C.M.P.V. N° 7697
Av. Oscar R. Benavides N° 699 - Pueblo Nuevo
Email: vetjunior30@hotmail.com / Telf: 938511223

002542

002526



- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°282-2003-SA-DM - REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS
- ORDENANZA N° 009 - 2015 - TEXTO UNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO.

III.- ACTIVIDADES REALIZADAS:

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

Pasos a seguir:

➤ Paso 1: Número de puestos de venta saludables a certificar

Los puestos de venta a certificar como saludables se obtienen de los padrones municipales actualizados por la municipalidad. Para ello, los puestos de venta deben presentar dos (02) inspecciones sanitarias consecutivas con resultado "Aceptable".

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

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

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

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

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

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

Todos los puestos de venta que hayan sido calificados como ACEPTABLE en la primera inspección sanitaria, deben ser considerados para una segunda inspección, luego de transcurridos mínimo treinta (30) días, dependiendo del cronograma de inspección sanitaria.



Si después de la segunda inspección sanitaria, los puestos de venta alcanzan la condición de ACEPTABLE, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, deben ser considerados "Puestos Saludables". La municipalidad otorga una constancia de la condición alcanzada, elaborada según el modelo alcanzado en el Anexo N° 08.

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

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

➤ **Paso 5 : Emisión de certificado para puestos saludables.**

Dicho Plan tiene el sustento técnico y todas las consideraciones legales, presupuestales emitidas por las áreas involucradas para dicha actividad.

IV.- RECOMENDACIONES:

En virtud a lo expuesto en los ítem anteriores se **SOLICITA: TENGA A BIEN DE APROBAR LA CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES, MEDIANTE RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA,** en la cual se le hará entrega de la relación oficial de dichos puestos a certificar, además de APROBAR sus requerimientos establecidos para el cumplimiento de la **META 5**, además de en la cual permita cumplir con dicho plan y se le brinde todas las facilidades del caso.

Otras que tenga a bien de considerar su despacho y/o el Responsable del Programa de Incentivos 2018.

V.- CONCLUSIONES:

Que, la Unidad de Salud Pública conjuntamente con el equipo de la Meta 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADO DE ABASTOS" viene cumpliendo con sus funciones que les compete, y desarrollando las actividades de la Meta 5 con eficacia y responsabilidad.

002492



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
Chincha Alta-Ica
UNIDAD DE SALUD PÚBLICA

Unidad de
Salud Pública



V.- CONCLUSIONES:

- Que, la Unidad de Salud Pública viene cumpliendo con sus funciones que les compete, apoyando y participando ante algún pedido, queja, actividades y/o programas; en coordinación con los Presidentes de los Asentamientos Humanos, VECINOS y con otras Instituciones Públicas y Privadas, en favor del cuidado y protección del medio ambiente; además de la Salud de los moradores del Distrito.

Salvo mejor parecer de la superioridad, remito dicha información solicitada correspondiente a nuestra competencia como área. Es cuanto informo a Ud. para los fines que estime conveniente.

Atentamente.


M.V.Z. William Junior Sánchez Torres
C.M.P.V. N° 7697
Responsable de la Unidad de Salud Pública

Adjunto:

- Formato del Plan de Trabajo de la Meta 5 (13 Folios).
- Directiva para Procedimientos de Inspección y Certificación (12 Folios).

002539

3

Unidad de Salud Pública – MVZ. Sánchez Torres William Junior (Responsable)
C.M.P.V. N° 7697

Av. Oscar R. Benavides N° 699 – Pueblo Nuevo
Email: vetjunior30@hotmail.com / Telf: 938511223

002523

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

I. Mercado de abasto	
Nombre del mercado de abasto:	_____
Dirección del mercado de abasto:	_____
Ubigeo: Región:	_____ Provincia: _____ Distrito: _____

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

III. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)						
N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			SI	NO		

Tipo de alimentos: <input type="checkbox"/> Carnes, detallar: _____	Fecha y hora: _____ _____
<input type="checkbox"/> Huevos <input type="checkbox"/> Menudencias, detallar: _____	

002538

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

002403

002537

00246

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

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

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

6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios

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

6.7.5 Carnes y menudencias

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

002536

002520

002432

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

002535

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

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

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:

DNI N°:

002534

002518

002496

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

IV. Mercado de abasto

Nombre del mercado de abasto: _____

Dirección del mercado de abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

V. Puesto de venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

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

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

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

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

002533

002517

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

002532

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2			
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2			
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2			
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente despues de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2			
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores					
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1			
b	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1			
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2			
6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios					
a	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2			
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2			
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2			
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.				
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2			
6.7.6 Frutas y hortalizas					
a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.	2			
b	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	2			
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respeto al piso.	2			
d	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.	2			

002531

002530

6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios				
6.8.1 Almacén de productos secos:				
a	Estructuras físicas en buen estado y limpias.	1		
b	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.	2		
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1		
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2		
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1		
6.8.2 Almacén en frío:				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	2		
b	Registra temperatura máxima de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	2		
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen separar aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.	2		
d	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	2		
PUNTAJE TOTAL				
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				CALIFICACIÓN

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

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

002530

002530

002400

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

I. Mercado de abasto

Nombre del mercado de abasto: _____

Dirección del mercado de abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

II. Puesto de venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

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

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

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

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

002529

002513

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

002528

002112

002527

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

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

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

6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios

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

6.7.7 Alimentos envasados y a granel

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

02479

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

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

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

002526

003000

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

IV. Mercado de abasto

Nombre del mercado de abasto: _____

Dirección del mercado de abasto: _____

Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

V. Puesto de venta

Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____

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

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

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

Tipo de alimentos: Origen Vegetal Balanceado Origen Animal Mineral

Fecha y hora: _____

002525

002477

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

002524

002508

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente despues de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jebe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
6.7 Expendio de piensos				
a	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2		
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2		
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2		
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
6.7.8 Piensos				
a	Los piensos no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	2		
b	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respecto al piso.	2		
c	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza y evitan su contaminación o deterioro.	2		

6.7 Almacenamiento de piensos

6.7.1 Almacén de productos secos:

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

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

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:

DNI N°:

002522

002506

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

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

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

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

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

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

002504

002520

