



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chincha - Ica



RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 01200-2018-MDPN/A

Pueblo Nuevo, 20 de Diciembre de 2018

LA ALCALDESA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO - CHINCHA

VISTOS:

- i) Resolución de Alcaldía N° 0343-2018/MDPN, de fecha 14 de Mayo de 2018.
- ii) Informe N° 071-2018-WIST-USP/MDPN, de fecha 19 de Noviembre de 2018.
- iii) Informe N° 002-2018-PIMGM/MDPN/ACH, de fecha 04 de Diciembre de 2018.

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 y 20: "Certificación de Puestos de Ventas 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 ventas, 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°5 y 20 Certificación de puestos de ventas saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos**, de acuerdo al cuadro de actividades en su actividad N°03 en la meta 5 y actividad N° 04 en la meta 20- puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos.

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 Municipalidad, los cuales ejecutarán los procedimientos emanados en las reglamentaciones específicas que emita la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria en esta materia.



Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chíncha - Ica



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 N° 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 alimentos. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de 2 vigilancias consecutivas, serán distinguidos como PUESTOS SALUDABLES, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.

Que, la certificación como "Puesto Saludable" constituye un incentivo a la adaptación 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 GESTION MUNICIPAL DEL AÑO 2018, de la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo – Chíncha.

Que, el Informe N° 071-2018-WJST-USP-MDPN de fecha 19/11/2018 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 Ventas como Saludables, de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercado de Abastos del Distrito de Pueblo Nuevo – Chíncha" para el cumplimiento de la META 20, y se le brinden las facilidades del mismo, para su ejecución.

Que, según el Artículo IV del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, señala que los Gobiernos 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 Saludable, 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° 20 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 la Municipalidades N° 27972, en concordancia con la Ley del Procedimiento Administrativo General N° 27444.

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR el Programa y Procedimiento para la Inspección y Certificación de Puestos de Venta como Saludables, de Alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercado de abastos del Distrito de Pueblo Nuevo – Chíncha, a fin de dar cumplimiento a la Meta N° 20 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 DISTRITAL DE
PUEBLO NUEVO - CHINCHA

Patrieta R. Torres Sánchez
ALCALDESA (R)

Av. Óscar R. Benavides N° 699 • Pueblo Nuevo ☎ 056 265459

www.munipnuevochincha.gob.pe



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

ARTICULO 1.- OBJETIVO

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 2.- 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 3.- 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.
- Resolución Directoral N° 0004-2018-EF /50.01, se aprueban los instructivos para el cumplimiento de metas del Programa de Incentivos para 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 4°.- JUSTIFICACION.

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 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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO Chíncha – Ica

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 Nuevo, 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 saludable 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 del Distrito 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 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 abastos (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 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.

CAPITULO II

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

ARTICULO 5°.- DEFINICIONES PARA EFECTOS DEL PRESENTE ACTO RESOLUTIVO.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO Chíncha – Ica

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 huevo.
- 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 Prácticas de Manipulación y de los Programas de Higiene y Saneamiento”.

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 abastos.

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 causaran 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.

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 alimentarios.

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
Chíncha - Ica

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.

ARTICULO 6º.- PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA LA INSPECCION Y “CERTIFICACION DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN EL MERCADO DE ABASTOS” DEL DISTRITO DE PUEBLO NUEVO, EN CUMPLIMIENTO A LA META 20 DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS 2018, consta de 3 procedimientos, a continuación se detalla lo siguiente:

Procedimiento 1: 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 periodo mural, pagina web de la

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 2: Inspección sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abastos.

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 seleccionado o identificando los puestos de venta que cumple con requisitos establecidos para ser calificados como puesto de venta saludable.

Procedimiento 3: Certificación de puestos de venta saludable de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercado de abastos.

Paso 1: Coordinar con los mercados de abastos la certificación de puestos de venta saludable. 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



MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE PUEBLO NUEVO

Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo



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 igual o mayor a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias deben ser considerados "puestos saludables".
- ✓ Aquellos puesto 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 abastos.

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

ARTICULO 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 alimentos.

ARTICULO 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.

Formato 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO

Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo

Chincha - 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.

Formato 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.

ARTICULO 9º. 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 Abastos, 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.



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

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

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

6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores

a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jébe, 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 inabsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.	2		
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

6.7.5 Carnes y menudencias

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

g	Tablas de picar de material inocuo, lisas, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.	2		
6.7.7 Alimentos envasados y a granel (correspondiente al huevo)				
a	Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.	2		
b	Estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso.	2		
c	Exhibe en envases limpios, rotulados y en buen estado.	2		
d	Alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y no presentar signos de deterioro, con adecuado almacenado.	2		
e	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes.	2		
6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios				
6.8.1 Almacén de productos (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 rieles 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		

h	Almacena carnes de animales de abasto identificados.	1		
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°:

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 alimento: <input type="checkbox"/> Frutas	Fecha y hora: _____ _____
<input type="checkbox"/> Hortalizas	

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

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa chaqueta o mandil guardapolvo y gorra cuando manipula los alimentos.	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.	2		
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
6.7.6 Frutas y hortalizas				
a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.	2		
b	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	1		
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respeto al piso.	2		
d	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.	2		

6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios

6.8.1 Almacén de productos:

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.	1		
PUNTAJE TOTAL				
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				CALIFICACIÓN

Leyenda:

V: Valor total del ítem Valor 2 (relacionado con la inocuidad)
 Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)

R: Resultado obtenido por inspección

REFERENCIA

75% a 100%	ACEPTABLE
50% a menos de 75%	REGULAR
Menos de 50%	NO ACEPTABLE

Firma del Inspector Sanitario

Nombres:

Apellidos:.....

DNI N°:

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

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

II. Puesto de venta	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
Persona Natural <input type="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 alimento: <input type="checkbox"/> Envasados	Fecha y hora: _____ _____
<input type="checkbox"/> A granel	

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

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa chaqueta o mandil guardapolvo y gorra cuando manipula los alimentos	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.	2		
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		

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

Persona Jurídica

DNI: _____

RUC: _____

Nombres y apellidos del propietario o

Razón Social: _____

arrendatario: _____

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 alimento: Origen vegetal Balanceado

Fecha y hora:

Origen animal Mineral

8162

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				
a	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 diariamente y desinfecta semanalmente el puesto de venta.	2		
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2		
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2		
6.6 Buenas prácticas de manipulación				
6.6.1 Identificación de manipuladores de alimentos				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1		
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos				
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.).	2		
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2		

c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2		
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2		
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2		
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa chaqueta o mandil guardapolvo y gorra cuando manipula los alimentos.	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.	2		
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
6.7.8 Pienso				
a	Los piensos no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	18		
b	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respeto al piso.	2		
c	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza y evitan su contaminación o deterioro.	2		

8160

6.8 Almacenamiento de piensos				
6.8.1 Almacén de productos:				
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		
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°:

