

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.1 Infraestructura				
a	Piso limpio, impermeable y sin grietas.			
b	Paredes limpias, impermeables y sin grietas.			
c	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.			
d	Cuenta con agua potable, desagüe y electricidad.			
6.2 Iluminación				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.			
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.			
6.3 Ventilación				
a	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.			
6.4 Buenas Prácticas de Higiene				
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.			
b	Desinfecta el puesto de venta.			
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.			
6.5 Buenas Prácticas de Manipulación				
6.5.1 Identificación de manipuladores de alimentos				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.			
b	Cuenta con carnet sanitario o certificado médico.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.5.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos				
a	Cabello corto o recogido.			
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
c	Sin maquillaje facial.			
d	No come, fuma, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.			
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.			
6.5.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.			
b	Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.			
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.			
6.6 Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
a	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.			
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.			
c	Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.			
d	Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.			
6.6.1 Carnes y menudencias				
a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben, las cuales se encuentran evisceradas completamente.			
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carnes de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.			
e	Equipos y utensilios en buen estado y limpios			
f	Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
g	Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			
6.6.2 Frutas y hortalizas				
a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.			
b	Las frutas y hortalizas no presentan daños físicos.			
c	No se aplican sustancias para acelerar el proceso de maduración de las frutas.			
d	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respeto al piso.			
e	No se comercializa las frutas y hortalizas que presentan signos de deterioro o descomposición.			
f	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.6.3 Alimentos a granel				
a	Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.			
b	Estiba a una altura mínima de 0,2 m del piso.			
c	Exhibe en envases limpios y en buen estado.			
d	Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.			
e	Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.			
6.6.4 Piensos				
a	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza.			
6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.				
6.7.1 Almacén de productos secos:				
a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.			
b	Los alimentos se encuentran rotulados.			
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.			
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.			
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.			
6.7.2 Almacén en frío:				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.			

Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
b	Registra temperaturas de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas cárnicas.			
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.			
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.			
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.			
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielerías a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.			
g	Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer uso.			
h	Almacena carnes de animales de abasto identificados.			

<p>_____</p> <p>Firma del Inspector Sanitario</p> <p>Apellidos:</p> <p>Nombres:</p> <p>DNI N°:</p>
--