

# GUÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 5



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

## Guía para el cumplimiento de la Meta 5 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal 2018

**“Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abastos”**

**Jorge Barrenechea Cabrera**

Jefe Nacional  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

**Josue Carrasco Valiente**

Director General  
Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria - DIAIA

**Pedro Molina Salcedo**

Director  
Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria - SIAG

**Elaboración de Contenidos:**

Equipo técnico de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria  
Equipo técnico de la Oficina General de Planificación y Desarrollo Institucional  
Unidad de Planeamiento y Presupuesto

**Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA**

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria.  
Av. La Molina 1915, La Molina  
Teléfono: 3133300 anexo 1405/ 1406  
Correo electrónico: [inocuidad\\_agroal@senasa.gob.pe](mailto:inocuidad_agroal@senasa.gob.pe)  
[www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

**Diseño y Diagramación:** Secretaria Técnica

**Tiraje:**

1,000 ejemplares, 1ra edición  
Lima-Perú, Enero de 2018

Se permite la reproducción total o parcial por cualquier medio siempre y cuando se cite la fuente.





# **GUÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 5**

---

**“CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN MERCADOS DE ABASTOS”**





## PRESENTACIÓN

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.

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. Al año 2017, 250 municipalidades a nivel nacional han elaborado sus padrones de vehículos de transporte y comerciantes; modificado su Reglamento de Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de la vigilancia sanitaria; incluido en su Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) la tipificación al incumplimiento de las normas que regulan el comercio y transporte de alimentos y; capacitado a comerciantes y transportistas. Este ordenamiento municipal, permitirá reducir los peligros de contaminación y proteger la vida y la salud de los consumidores.

Por lo expuesto, la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos, permitirá a las municipalidades asegurar el comercio de estos alimentos en lugares que cumplen las normas de inocuidad agroalimentaria y 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 “saludables” por las Municipalidades.

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

**Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria**  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria  
Ministerio de Agricultura y Riego





# ÍNDICE

PRESENTACIÓN	7
ÍNDICE	9
<b>1.1. ASPECTOS GENERALES</b>	<b>11</b>
a. Objetivo	11
b. Ámbito de aplicación	11
c. Marco normativo	11
d. Fecha de cumplimiento de la meta	11
<b>2.1. DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR LA META</b>	<b>12</b>
a. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento.	12
b. Actividades	13
c. Entidad responsable del proceso de evaluación	23
<b>3.1. DIRECTORIO</b>	<b>23</b>
<b>4.1. ANEXOS</b>	<b>24</b>
<b>Anexo N° 01:</b> Programa de capacitación municipal para Inspectores Sanitarios del año 2018	24
<b>Anexo N° 02:</b> Lista de control de asistencia de capacitación Inspectores Sanitarios del año 2018	25
<b>Anexo N° 03:</b> Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación al CAS en buenas prácticas de higiene y transporte alimentos agropecuarios primarios y piensos	26
<b>Anexo N° 04:</b> Programa de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018	27
<b>Anexo N° 05:</b> Lista de control de asistencia de capacitación Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018	28
<b>Anexo N° 06:</b> Manual de Inspección Sanitaria para comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos	29
<b>Anexo N° 07:</b> Presupuesto operativo para la certificación de puestos de venta saludables	75
<b>Anexo N° 08:</b> Modelo de Constancia de Puesto de venta saludable de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	77
<b>5.1 GLOSARIO</b>	<b>78</b>



## 1.1 ASPECTOS GENERALES

### a. Objetivo

La presente Guía tiene por objetivo establecer las pautas y los procedimientos a seguir por las municipalidades para el correcto cumplimiento de la Meta 5 “Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abastos” del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2018 (en adelante, Meta 5).

### b. Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación de la presente Guía corresponde a las Municipalidades de ciudades principales tipo “B”, según la clasificación establecida en el Decreto Supremo N° 367-2017-EF.

### c. Marco normativo

El siguiente cuadro presenta el marco normativo aplicable a la meta:

Dispositivo Legal	Nombre
Ley N° 29332 y modificatorias	Ley que crea el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal
Decreto Supremo N° 367-2017-EF	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
Resolución Directoral N° 0004-2018-EF/50.01	Aprueban Instructivo para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2018
Ley N° 27972	Ley Orgánica de Municipalidades
Ley N° 30693	Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2018
Decreto Legislativo N° 1062	Ley de Inocuidad de los 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 Abasto.

### d. Fecha de cumplimiento de la meta

Las municipalidades deben cumplir con la Meta 5 hasta el 31 de julio de 2018, de acuerdo al cuadro de actividades y nivel de cumplimiento.

## 2.1 DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR LA META

### a. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento

CUADRO DE ACTIVIDADES Y NIVEL DE CUMPLIMIENTO			
Actividades	Especificaciones	Medio de verificación	Puntaje
<b>Actividad 1:</b> Capacitación al personal autorizado de las municipalidades en inspección sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos.	Capacitar al personal autorizado del área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria de la Municipalidad; abarcando los 7 temas del módulo de Buenas Prácticas de Manufactura, 5 temas del módulo de Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento y 6 temas del módulo de capacitación a transportistas, de acuerdo a las especificaciones de capacitación establecidas en la Guía para el cumplimiento de la meta. Al menos un (01) integrante del personal autorizado debe aprobar la capacitación con una nota mínima de catorce (14).	Registro hasta el 30 de mayo de 2018, de los datos del personal autorizado por la municipalidad en el aplicativo web SENASA/ capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo). SENASA evalúa y emite constancia al personal autorizado aprobado a través del aplicativo web SENASA.	25
<b>Actividad 2:</b> Capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) en alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos.	Conformar, programar y capacitar a los miembros del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) en alimentos agropecuarios primarios y piensos de los mercados de abastos referido a los 7 temas del módulo de Buenas Prácticas de Manufactura, 5 temas del módulo de Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento y 6 temas del módulo de Capacitación a Transportistas, realizados durante los meses de febrero y julio de 2018, quedando excluidos los autoservicios, según Resolución Ministerial 1653-2002-SA/DM.	Registro hasta el 31 de julio de 2018, de los datos de los miembros del CAS aprobados en el aplicativo web SENASA/ capacitación (hipervínculo), adjuntando el registro del control de asistencia del programa de capacitación ejecutado, visado por el Área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria en la municipalidad.	20
<b>Actividad 3:</b> Inspección Sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abastos.	Programar y ejecutar el 60% de las inspecciones sanitarias a los vehículos de transporte y puestos de venta, dentro de la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos; respecto del empadronamiento total de vehículos de transporte que cumplen las condiciones sanitarias y puestos de venta por municipalidad, establecido en la Guía para el cumplimiento de la meta.	Registro hasta el 31 de julio de 2018, los resultados de las actas de inspecciones sanitarias en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias (hipervínculo).	25
<b>Actividad 4:</b> Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos.	Calificar como saludable al menos al 30% de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos de la municipalidad, con un mínimo de dos (02) inspecciones sanitarias consecutivas favorables, respecto del número total establecido en la Guía para el cumplimiento de la meta; según los formatos aprobados por Resolución Directoral de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria en concordancia con la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM; quedando excluidos los autoservicios (Resolución Ministerial 1653-2002-SA/DM).	Registro hasta el 31 de julio de 2018, de las constancias de los puestos de venta saludables en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias (hipervínculo), adjuntado el programa de certificación de puestos de venta saludables aprobado con resolución de alcaldía por la municipalidad.	30
<b>PUNTAJE MÍNIMO PARA CUMPLIR LA META</b>			80 PUNTOS
<b>PUNTAJE MÁXIMO</b>			100 PUNTOS

## b. Actividades

### Actividad 1: Capacitación al personal autorizado de las municipalidades en inspección sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos

#### Importancia

Esta actividad busca fortalecer y actualizar los conocimientos del personal autorizado para la ejecución de las inspecciones sanitarias a los puestos de venta y los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

#### Pasos a seguir

##### **Paso 1: Seleccionar al personal autorizado de la municipalidad a ser capacitado en inspección sanitaria**

La municipalidad debe seleccionar del personal perteneciente al Área/Unidad/Subgerencia/Gerencia que ejerce las funciones de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, a las personas que tienen el perfil para participar satisfactoriamente del programa de capacitación, quienes deberán aprobarlo a través de una evaluación. Los temas a desarrollar en el programa de capacitación se listan en el *Cuadro N° 01*.

##### **Paso 2: Comunicar la designación de personal autorizado para la capacitación en inspección sanitaria**

La municipalidad debe comunicar al SENASA la designación del personal que participará de la capacitación - máximo de cuatro (04) personas, ingresando en el aplicativo web del SENASA/ Capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo), los siguientes datos personales: nombres y apellidos completos, número de documento de identidad (DNI), profesión, cargo, entre otros.

##### **Paso 3: Participación y evaluación del personal autorizado en la capacitación en inspección sanitaria**

El SENASA comunicará a través del aplicativo web del SENASA/Capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo), el programa de capacitación en inspección sanitaria, incluyendo la relación del personal autorizado por la municipalidad, temas, sedes, fechas, horarios y responsable de la capacitación; según el *Anexo N° 01*.

El personal autorizado de la municipalidad se debe registrar en la lista de control de asistencia de capacitación, según formato del *Anexo N° 02*.

Al final del programa de capacitación se realiza la evaluación, debiendo alcanzar como nota mínima aprobatoria catorce (14) puntos, y el SENASA le otorga la constancia de aprobación a través del aplicativo web SENASA.

#### Medio de verificación

Registro hasta el 30 de mayo de 2018, de los datos del personal autorizado por la municipalidad en el aplicativo web SENASA/capacitación inspectores sanitarios (hipervínculo). SENASA evalúa y emite constancia al personal autorizado aprobado a través del aplicativo web SENASA.

## Cuadro N° 01

### Temas del Programa de Capacitación en inspección sanitaria

#### Conformación, funciones y vigencia del CAS

#### Manual de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

1. Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.
2. Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
3. Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.
4. Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.
5. Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.
6. Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
7. Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

#### Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES

1. Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.
2. Prevención de la contaminación cruzada.
3. Control de la salud e higiene del personal.
4. Control de plagas.
5. Gestión de residuos y basura.

#### Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES transportistas

1. Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.
2. Buenas prácticas de higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.
3. Prevención de la contaminación cruzada.
4. Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.
5. Control de plagas.
6. Gestión de residuos y basura.



## Actividad 2: Capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) en alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos

### Importancia

Capacitar al Comité de Autocontrol Sanitario de cada mercado de abasto sobre buenas prácticas de manufactura y planes operativos estandarizados de saneamiento con el fin de aplicar el autocontrol sanitario de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en base al cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA-DM.

#### RECORDAR:

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; en cumplimiento del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos (Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, artículo 44° Del autocontrol sanitario).

### Pasos a seguir

#### **Paso 1: Conformar los Comités de Autocontrol Sanitario (CAS) en los mercados de abastos**

La municipalidad debe coordinar la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) con la Administración de los mercados de abastos registrados. Luego, debe ingresar los datos de los miembros del CAS al aplicativo web del SENASA/capacitación CAS ([hipervínculo](#)).

Los CAS de cada mercado de abasto, idealmente, deben estar conformados por representantes 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

#### RECORDAR:

Dentro de la organización de los mercados se debe constituir un Comité de Autocontrol Sanitario (CAS) cuya conformación, funciones, vigencia, entre otros; se establecerán en el reglamento interno del mercado.

El CAS del mercado estará conformado por un representante y un suplente por cada grupo de alimentos que se expende. Los miembros del comité deberán estar capacitados adecuada y permanentemente con el fin de aplicar autocontrol sanitario de los alimentos en base al cumplimiento del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto (Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, artículos 44° y 45°).



## **Paso 2: Programar la capacitación al Comité de Autocontrol Sanitario (CAS)**

Programar los recursos económicos, humanos y logísticos para la capacitación a los miembros de los CAS en alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abastos; tomando como referencia lo especificado en el *Anexo N° 03*.

Elaborar la programación de capacitación a los CAS por mercado de abasto, tomando en cuenta los temas listados en el *Cuadro N° 01* y siguiendo el formato dispuesto en el *Anexo N° 04*. Luego ingresar la información al aplicativo web del SENASA/capacitación CAS (hipervínculo).

El Programa de Capacitación debe incluir la relación de mercados de abastos registrados, los miembros del CAS de cada mercado, los temas a capacitar, sedes, fechas, horarios, y responsables de la capacitación.

### **NOTA:**

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, la persona que debe ser capacitada es el dueño o arrendatario del establecimiento.

## **Paso 3: Comunicar el programa de capacitación a los CAS**

Publicar en el periódico mural o página web de la municipalidad el Programa de Capacitación Municipal a los Comités de Autocontrol Sanitario de los mercados de abastos.

### **NOTA:**

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, se comunica el programa de capacitación al dueño o arrendatario del establecimiento.

## **Paso 4: Ejecutar el programa de capacitación municipal a los CAS**

Desarrollar los eventos de capacitación a los CAS de los mercados de abastos, de acuerdo a lo programado y aprobado por la municipalidad.

Durante la capacitación, los miembros de los CAS que participen, serán registrados en la lista de control de asistencia de capacitación, de acuerdo al formato presentado en el *Anexo N° 05*. Luego, la lista del registro debe ser visada por el Área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en la municipalidad e ingresada al aplicativo web del SENASA/Capacitación CAS (hipervínculo).

Al finalizar cada tema de capacitación del programa, realizar una evaluación a los miembros de los CAS, debiendo obtener como nota mínima aprobatoria un promedio final de once (11) en todos los cursos impartidos.

### **RECOMIENDA:**

De considerarlo pertinente, la municipalidad emite una constancia a los miembros de los CAS aprobados de los mercados de abastos. El periodo de vigencia de la constancia es establecido por la municipalidad y de acuerdo al reglamento interno del mercado de abasto.

### **Medio de verificación**

Registro hasta el 31 de julio de 2018, de los datos de los miembros del CAS aprobados en el aplicativo web SENASA/ capacitación ([hipervínculo](#)), adjuntando el registro del control de asistencia del programa de capacitación ejecutado, visado por el Área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria en la municipalidad.

### Actividad 3: Inspección Sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abastos

#### Importancia

Las inspecciones sanitarias permiten evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el mercado de abasto, con el objetivo de salvaguardar la salud pública.

#### Pasos a seguir

##### **Paso 1:** Número de inspecciones sanitarias a ejecutar por la municipalidad

Las inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte se basan en los padrones municipales actualizados por la municipalidad; y corresponde al 60% del total de los vehículos de transporte que cumplen las condiciones sanitarias y los puestos de venta empadronados.

En ese sentido, el número de puestos de venta y de vehículos de transporte a inspeccionar por cada municipalidad se indica en el *Cuadro N° 02*.

##### **Paso 2:** Programar las inspecciones sanitarias

Elaborar el cronograma anual (por mes) de las inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte que reúnan las condiciones sanitarias, por mercado de abasto, considerando los recursos económicos, humanos y logísticos de la municipalidad, y los materiales y equipos básicos requeridos para el desarrollo de inspecciones sanitarias (numeral 4.5 del *Anexo N° 06*), de acuerdo al siguiente formato:

Establecimiento	Mes Programado											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mercado 1												
Puesto de venta 1....n												
Vehículos mercado 1												
Mercado 2												
Puesto de venta 1....n												
Vehículos mercado 2												
Mercado n...												

Ingresar el cronograma anual en el aplicativo web del SENASA/Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)).

##### **Paso 3:** Ejecutar las inspecciones sanitarias

La ejecución de la inspección sanitaria a comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos por mercado de abasto, debe realizarse tomando en consideración los lineamientos expuestos en el *Anexo N° 06*.

#### NOTA:

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, la inspección sanitaria se realiza a cada establecimiento.

Ingresar el reporte de la ejecución de las actividades de inspección sanitaria programadas en el aplicativo web del SENASA/Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)), adjuntando el acta de inspección sanitaria.

**RECORDAR:**

Aquellas municipalidades que no cuentan con información de comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben de actualizar la información en el aplicativo web del SENASA y coordinar con la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria para determinar el número de vehículos y puestos de venta a inspeccionar.

**Medio de verificación**

Registro hasta el 31 de julio de 2018, de los resultados de las actas de inspecciones sanitarias en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)).

## Cuadro N° 02

### Número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte a ejecutar por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puestos de venta a inspeccionar	Número de vehículos de transporte a inspeccionar
AMAZONAS	CHACHAPOYAS	CHACHAPOYAS	171	2
AMAZONAS	BAGUA	BAGUA	76	2
AMAZONAS	UTCUBAMBA	BAGUA GRANDE	155	2
ANCASH	HUARAZ	HUARAZ	101	1
ANCASH	HUARAZ	INDEPENDENCIA	12	4
ANCASH	CASMA	CASMA	88	1
ANCASH	HUARMEY	HUARMEY	*	*
ANCASH	SANTA	CHIMBOTE	955	14
ANCASH	SANTA	COISHCO	26	1
ANCASH	SANTA	SANTA	29	1
ANCASH	SANTA	NUEVO CHIMBOTE	256	1
APURIMAC	ABANCAY	ABANCAY	206	5
APURIMAC	ABANCAY	TAMBURCO	11	2
APURIMAC	ANDAHUAYLAS	ANDAHUAYLAS	272	31
APURIMAC	ANDAHUAYLAS	SAN JERONIMO	10	1
APURIMAC	ANDAHUAYLAS	TALAVERA	46	2
AREQUIPA	AREQUIPA	ALTO SELVA ALEGRE	32	3
AREQUIPA	AREQUIPA	CAYMA	109	1
AREQUIPA	AREQUIPA	CERRO COLORADO	295	8
AREQUIPA	AREQUIPA	CHARACATO	28	1
AREQUIPA	AREQUIPA	JACOBO HUNTER	68	4
AREQUIPA	AREQUIPA	LA JOYA	70	1
AREQUIPA	AREQUIPA	MARIANO MELGAR	59	1
AREQUIPA	AREQUIPA	MIRAFLORES	256	6
AREQUIPA	AREQUIPA	PAUCARPATA	154	8
AREQUIPA	AREQUIPA	SABANDIA	17	2
AREQUIPA	AREQUIPA	SACHACA	71	1
AREQUIPA	AREQUIPA	SOCABAYA	22	1
AREQUIPA	AREQUIPA	TIABAYA	22	1
AREQUIPA	AREQUIPA	YANAHUARA	26	1
AREQUIPA	AREQUIPA	YURA	25	1
AREQUIPA	AREQUIPA	JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO	1,484	18
AREQUIPA	CAMANA	CAMANA	86	1
AREQUIPA	ISLAY	MOLLENDO	51	2
AYACUCHO	HUAMANGA	AYACUCHO	518	14
AYACUCHO	HUAMANGA	CARMEN ALTO	27	1
AYACUCHO	HUAMANGA	SAN JUAN BAUTISTA	40	1
AYACUCHO	HUAMANGA	JESUS NAZARENO	22	1
AYACUCHO	HUANTA	HUANTA	49	5
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	229	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	LOS BAÑOS DEL INCA	25	1
CAJAMARCA	CAJAMARCA	JAEN	160	5
CALLAO	CALLAO	BELLAVISTA	164	5

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

## Cuadro N° 02

### Número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte a ejecutar por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puestos de venta a inspeccionar	Número de vehículos de transporte a inspeccionar
CALLAO	CALLAO	CARMEN DE LA LEGUA REYNOSO	47	1
CALLAO	CALLAO	LA PERLA	62	2
CALLAO	CALLAO	LA PUNTA	9	1
CALLAO	CALLAO	VENTANILLA	396	1
CALLAO	CALLAO	MI PERÚ	122	2
CUSCO	CUSCO	CUSCO	428	20
CUSCO	CUSCO	SAN JERONIMO	183	4
CUSCO	CUSCO	SAN SEBASTIAN	245	2
CUSCO	CUSCO	SANTIAGO	56	4
CUSCO	CUSCO	WANCHAQ	221	7
CUSCO	CANCHIS	SICUANI	121	4
CUSCO	ESPINAR	ESPINAR	101	1
CUSCO	LA CONVENCION	SANTA ANA	263	4
HUANCAVELICA	HUANCAVELICA	HUANCAVELICA	115	3
HUANCAVELICA	HUANCAVELICA	ASCENSION	*	*
HUANUCO	HUANUCO	HUANUCO	447	11
HUANUCO	HUANUCO	AMARILIS	199	5
HUANUCO	HUANUCO	PILLCO MARCA	59	2
HUANUCO	LEONCIO PRADO	RUPA-RUPA	146	1
HUANUCO	LEONCIO PRADO	JOSE CRESPO Y CASTILLO	56	2
ICA	ICA	ICA	554	11
ICA	ICA	LA TINGUIÑA	44	1
ICA	ICA	LOS AQUIJES	18	1
ICA	ICA	PACHACUTEC	28	1
ICA	ICA	PARCONA	49	7
ICA	ICA	SALAS	*	*
ICA	ICA	SAN JOSE DE LOS MOLINOS	24	2
ICA	ICA	SAN JUAN BAUTISTA	12	1
ICA	ICA	SANTIAGO	5	1
ICA	ICA	SUBTANJALLA	43	1
ICA	ICA	TATE	29	1
ICA	CHINCHA	CHINCHA ALTA	620	7
ICA	CHINCHA	ALTO LARAN	4	1
ICA	CHINCHA	GROCIO PRADO	45	1
ICA	CHINCHA	PUEBLO NUEVO	136	1
ICA	CHINCHA	SUNAMPE	44	5
ICA	CHINCHA	TAMBO DE MORA	13	1
ICA	NAZCA	NAZCA	90	7
ICA	NAZCA	VISTA ALEGRE	11	1
ICA	PISCO	PISCO	130	1
ICA	PISCO	SAN ANDRES	*	*
ICA	PISCO	SAN CLEMENTE	13	1

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

## Cuadro N° 02

### Número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte a ejecutar por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puestos de venta a inspeccionar	Número de vehículos de transporte a inspeccionar
ICA	PISCO	TUPAC AMARU INCA	20	1
JUNIN	HUANCAYO	HUANCAYO	577	33
JUNIN	HUANCAYO	CHILCA	53	4
JUNIN	HUANCAYO	EL TAMBO	247	14
JUNIN	HUANCAYO	HUANCAN	3	1
JUNIN	HUANCAYO	HUAYUCACHI	*	*
JUNIN	HUANCAYO	PILCOMAYO	*	*
JUNIN	HUANCAYO	SAN AGUSTIN	5	1
JUNIN	HUANCAYO	SAN JERONIMO DE TUNAN	28	1
JUNIN	HUANCAYO	SAÑO	15	2
JUNIN	HUANCAYO	SAPALLANGA	107	4
JUNIN	HUANCAYO	SICAYA	14	1
JUNIN	CHANCHAMAYO	CHANCHAMAYO	41	3
JUNIN	JAUJA	JAUJA	121	4
JUNIN	JAUJA	SAUSA	2	1
JUNIN	JAUJA	YAUYOS	7	1
JUNIN	TARMA	TARMA	255	15
JUNIN	YAULI	LA OROYA	77	1
JUNIN	YAULI	SANTA ROSA DE SACCO	16	1
JUNIN	CHUPACA	CHUPACA	113	1
LA LIBERTAD	TRUJILLO	EL PORVENIR	344	33
LA LIBERTAD	TRUJILLO	FLORENCIA DE MORA	*	*
LA LIBERTAD	TRUJILLO	HUANCHACO	50	2
LA LIBERTAD	TRUJILLO	LA ESPERANZA	335	2
LA LIBERTAD	TRUJILLO	LAREDO	54	1
LA LIBERTAD	TRUJILLO	MOCHE	61	2
LA LIBERTAD	TRUJILLO	SALAVERRY	19	1
LA LIBERTAD	TRUJILLO	VICTOR LARCO HERRERA	72	4
LA LIBERTAD	ASCOPE	PAIJAN	67	4
LA LIBERTAD	ASCOPE	SANTIAGO DE CAO	28	1
LA LIBERTAD	ASCOPE	CASA GRANDE	82	1
LA LIBERTAD	CHEPEN	CHEPEN	142	1
LA LIBERTAD	PACASMAYO	GUADALUPE	52	2
LA LIBERTAD	PACASMAYO	PACASMAYO	219	2
LA LIBERTAD	SANCHEZ CARRION	HUAMACHUCO	29	4
LA LIBERTAD	VIRU	VIRU	106	5
LA LIBERTAD	VIRU	CHAO	12	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	ETEN	25	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	JOSE LEONARDO ORTIZ	464	18
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	LA VICTORIA	92	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	MONSEFU	100	1

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.



## Cuadro N° 02

### Número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte a ejecutar por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puestos de venta a inspeccionar	Número de vehículos de transporte a inspeccionar
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	PIMENTEL	37	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	PATAPO	69	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	POMALCA	20	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	TUMAN	49	4
LAMBAYEQUE	FERREÑAFE	FERREÑAFE	49	4
LAMBAYEQUE	FERREÑAFE	PUEBLO NUEVO	41	1
LAMBAYEQUE	LAMBAYEQUE	LAMBAYEQUE	307	2
LIMA	LIMA	ANCON	108	40
LIMA	LIMA	PACHACAMAC	163	12
LIMA	LIMA	PUCUSANA	*	*
LIMA	LIMA	PUNTA HERMOSA	5	1
LIMA	LIMA	PUNTA NEGRA	*	*
LIMA	LIMA	SAN BARTOLO	11	1
LIMA	LIMA	SANTA MARIA DEL MAR	*	*
LIMA	LIMA	SANTA ROSA	40	1
LIMA	BARRANCA	BARRANCA	277	2
LIMA	BARRANCA	PARAMONGA	34	1
LIMA	BARRANCA	PATIVILCA	30	1
LIMA	BARRANCA	SUPE	46	1
LIMA	BARRANCA	SUPE PUERTO	13	1
LIMA	CAÑETE	SAN VICENTE DE CAÑETE	113	2
LIMA	CAÑETE	IMPERIAL	118	3
LIMA	CAÑETE	MALA	50	2
LIMA	CAÑETE	NUEVO IMPERIAL	76	12
LIMA	HUARAL	HUARAL	527	14
LIMA	HUARAL	CHANCAY	74	1
LIMA	HUAURA	HUACHO	88	1
LIMA	HUAURA	CALETA DE CARQUIN	18	2
LIMA	HUAURA	HUALMAY	55	1
LIMA	HUAURA	HUAURA	57	1
LIMA	HUAURA	SANTA MARIA	20	2
LORETO	MAYNAS	IQUITOS	169	11
LORETO	MAYNAS	PUNCHANA	69	1
LORETO	MAYNAS	BELEN	74	2
LORETO	MAYNAS	SAN JUAN BAUTISTA	39	6
LORETO	ALTO AMAZONAS	YURIMAGUAS	58	3
LORETO	REQUENA	REQUENA	11	5
MADRE DE DIOS	TAMBOPATA	TAMBOPATA	198	11
MOQUEGUA	MARISCAL NIETO	MOQUEGUA	160	5
MOQUEGUA	MARISCAL NIETO	SAMEGUA	6	1
MOQUEGUA	ILO	ILO	63	1
MOQUEGUA	ILO	PACUCHA	*	*

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

## Cuadro N° 02

### Número de Inspecciones sanitarias a puestos de venta y vehículos de transporte a ejecutar por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puestos de venta a inspeccionar	Número de vehículos de transporte a inspeccionar
PASCO	PASCO	CHAUPIMARCA	43	1
PASCO	PASCO	SIMON BOLIVAR	13	1
PASCO	PASCO	YANACANCHA	19	1
PIURA	PIURA	PIURA	358	8
PIURA	PIURA	CASTILLA	97	2
PIURA	PIURA	CATACAOS	142	3
PIURA	PIURA	CURA MORI	14	1
PIURA	PIURA	LA ARENA	19	1
PIURA	PIURA	LA UNION	47	1
PIURA	PIURA	TAMBO GRANDE	85	1
PIURA	MORROPON	CHULUCANAS	122	2
PIURA	PAITA	PAITA	38	1
PIURA	SULLANA	SULLANA	331	2
PIURA	SULLANA	BELLAVISTA	28	1
PIURA	SULLANA	IGNACIO ESCUDERO	*	*
PIURA	SULLANA	MARCAVELICA	5	1
PIURA	SULLANA	QUERECOTILLO	3	1
PIURA	SULLANA	SALITRAL	25	2
PIURA	TALARA	PARIÑAS	285	2
PIURA	SECHURA	SECHURA	32	2
PUNO	PUNO	PUNO	429	8
PUNO	EL COLLAO	ILAVE	121	1
PUNO	MELGAR	AYAVIRI	86	5
PUNO	SAN ANTONIO DE PUTINA	ANANEA	5	1
PUNO	SAN ROMAN	JULIACA	597	6
SAN MARTIN	MOYOBAMBA	MOYOBAMBA	146	5
SAN MARTIN	MARISCAL CACERES	JUANJUI	71	2
SAN MARTIN	RIOJA	RIOJA	95	2
SAN MARTIN	RIOJA	NUEVA CAJAMARCA	131	2
SAN MARTIN	SAN MARTIN	TARAPOTO	200	34
SAN MARTIN	SAN MARTIN	LA BANDA DE SHILCAYO	41	1
SAN MARTIN	SAN MARTIN	MORALES	*	*
TACNA	TACNA	ALTO DE LA ALIANZA	63	2
TACNA	TACNA	CIUDAD NUEVA	71	2
TACNA	TACNA	POCOLLAY	9	1
TACNA	TACNA	SAMA	2	1
TACNA	TACNA	CORONEL GREGORIO ALBARRACINLANCHIPA	57	2
TUMBES	TUMBES	TUMBES	61	2
TUMBES	TUMBES	CORRALES	16	1
UCAYALI	CORONEL PORTILLO	CALLERIA	311	2
UCAYALI	CORONEL PORTILLO	YARINACOCOA	22	13
UCAYALI	CORONEL PORTILLO	MANANTAY	3	1

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

## Actividad 4: Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos

### Importancia

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”. El número de puestos de venta a certificar requeridos para cada municipalidad, se indica en el *Cuadro N° 03*.

#### **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*.

**NOTA:**

Esta condición de “Puesto de Venta Saludable”, puede ser retirada en caso de incumplimiento de las condiciones sanitarias.

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.

**RECORDAR:**

SENASA puede realizar la verificación de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos certificados como Saludables por la municipalidad.

Aquellas municipalidades que no cuentan con información de comerciantes y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben actualizar la información en el aplicativo web del SENASA y coordinar con la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria para determinar el número de vehículos y puestos de venta a inspeccionar.

**Medio de verificación**

Registro hasta el 31 de julio de 2018, de las constancias de los puestos de venta saludables en el aplicativo web SENASA/ Inspecciones sanitarias ([hipervínculo](#)), adjuntado el programa de certificación de puestos de venta saludables aprobado con resolución de alcaldía por la municipalidad.

## Cuadro N° 03

### Número mínimo de puestos de venta a certificar como saludables por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B.

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puesto de venta a certificar
AMAZONAS	CHACHAPOYAS	CHACHAPOYAS	13
AMAZONAS	BAGUA	BAGUA	6
AMAZONAS	UTCUBAMBA	BAGUA GRANDE	12
ANCASH	HUARAZ	HUARAZ	8
ANCASH	HUARAZ	INDEPENDENCIA	1
ANCASH	CASMA	CASMA	7
ANCASH	HUARMEY	HUARMEY	*
ANCASH	SANTA	CHIMBOTE	72
ANCASH	SANTA	COISHCO	2
ANCASH	SANTA	SANTA	2
ANCASH	SANTA	NUEVO CHIMBOTE	19
APURIMAC	ABANCAY	ABANCAY	15
APURIMAC	ABANCAY	TAMBURCO	1
APURIMAC	ANDAHUAYLAS	ANDAHUAYLAS	20
APURIMAC	ANDAHUAYLAS	SAN JERONIMO	1
APURIMAC	ANDAHUAYLAS	TALAVERA	4
AREQUIPA	AREQUIPA	ALTO SELVA ALEGRE	2
AREQUIPA	AREQUIPA	CAYMA	8
AREQUIPA	AREQUIPA	CERRO COLORADO	22
AREQUIPA	AREQUIPA	CHARACATO	2
AREQUIPA	AREQUIPA	JACOBO HUNTER	5
AREQUIPA	AREQUIPA	LA JOYA	5
AREQUIPA	AREQUIPA	MARIANO MELGAR	5
AREQUIPA	AREQUIPA	MIRAFLORES	19
AREQUIPA	AREQUIPA	PAUCARPATA	12
AREQUIPA	AREQUIPA	SABANDIA	1
AREQUIPA	AREQUIPA	SACHACA	5
AREQUIPA	AREQUIPA	SOCABAYA	2
AREQUIPA	AREQUIPA	TIABAYA	2
AREQUIPA	AREQUIPA	YANAHUARA	2
AREQUIPA	AREQUIPA	YURA	2
AREQUIPA	AREQUIPA	JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO	111
AREQUIPA	CAMANA	CAMANA	7
AREQUIPA	ISLAY	MOLLENDO	4
AYACUCHO	HUAMANGA	AYACUCHO	39
AYACUCHO	HUAMANGA	CARMEN ALTO	2
AYACUCHO	HUAMANGA	SAN JUAN BAUTISTA	3
AYACUCHO	HUAMANGA	JESUS NAZARENO	2
AYACUCHO	HUANTA	HUANTA	4
CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	17
CAJAMARCA	CAJAMARCA	LOS BAÑOS DEL INCA	2
CAJAMARCA	CAJAMARCA	JAEN	12
CALLAO	CALLAO	BELLAVISTA	12

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

## Cuadro N° 03

### Número mínimo de puestos de venta a certificar como saludables por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B.

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puesto de venta a certificar
CALLAO	CALLAO	CARMEN DE LA LEGUA REYNOSO	4
CALLAO	CALLAO	LA PERLA	5
CALLAO	CALLAO	LA PUNTA	1
CALLAO	CALLAO	VENTANILLA	30
CALLAO	CALLAO	MI PERÚ	9
CUSCO	CUSCO	CUSCO	32
CUSCO	CUSCO	SAN JERONIMO	14
CUSCO	CUSCO	SAN SEBASTIAN	19
CUSCO	CUSCO	SANTIAGO	4
CUSCO	CUSCO	WANCHAQ	17
CUSCO	CANCHIS	SICUANI	9
CUSCO	ESPINAR	ESPINAR	8
CUSCO	LA CONVENCION	SANTA ANA	20
HUANCAVELICA	HUANCAVELICA	HUANCAVELICA	9
HUANCAVELICA	HUANCAVELICA	ASCENSION	*
HUANUCO	HUANUCO	HUANUCO	34
HUANUCO	HUANUCO	AMARILIS	164
HUANUCO	HUANUCO	PILLCO MARCA	5
HUANUCO	LEONCIO PRADO	RUPA-RUPA	11
HUANUCO	LEONCIO PRADO	JOSE CRESPO Y CASTILLO	75
ICA	ICA	ICA	41
ICA	ICA	LA TINGUIÑA	3
ICA	ICA	LOS AQUIJES	2
ICA	ICA	PACHACUTEC	2
ICA	ICA	PARCONA	4
ICA	ICA	SALAS	*
ICA	ICA	SAN JOSE DE LOS MOLINOS	2
ICA	ICA	SAN JUAN BAUTISTA	1
ICA	ICA	SANTIAGO	1
ICA	ICA	SUBTANJALLA	3
ICA	ICA	TATE	2
ICA	CHINCHA	CHINCHA ALTA	47
ICA	CHINCHA	ALTO LARAN	1
ICA	CHINCHA	GROCIO PRADO	3
ICA	CHINCHA	PUEBLO NUEVO	10
ICA	CHINCHA	SUNAMPE	3
ICA	CHINCHA	TAMBO DE MORA	1
ICA	NAZCA	NAZCA	7
ICA	NAZCA	VISTA ALEGRE	1
ICA	PISCO	PISCO	10
ICA	PISCO	SAN ANDRES	*
ICA	PISCO	SAN CLEMENTE	1

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.



## Cuadro N° 03

### Número mínimo de puestos de venta a certificar como saludables por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B.

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puesto de venta a certificar
ICA	PISCO	TUPAC AMARU INCA	2
JUNIN	HUANCAYO	HUANCAYO	43
JUNIN	HUANCAYO	CHILCA	4
JUNIN	HUANCAYO	EL TAMBO	19
JUNIN	HUANCAYO	HUANCAN	1
JUNIN	HUANCAYO	HUAYUCACHI	*
JUNIN	HUANCAYO	PILCOMAYO	*
JUNIN	HUANCAYO	SAN AGUSTIN	1
JUNIN	HUANCAYO	SAN JERONIMO DE TUNAN	1
JUNIN	HUANCAYO	SAÑO	1
JUNIN	HUANCAYO	SAPALLANGA	8
JUNIN	HUANCAYO	SICAYA	1
JUNIN	CHANCHAMAYO	CHANCHAMAYO	3
JUNIN	JAUJA	JAUJA	9
JUNIN	JAUJA	SAUSA	37
JUNIN	JAUJA	YAUYOS	1
JUNIN	TARMA	TARMA	19
JUNIN	YAULI	LA OROYA	6
JUNIN	YAULI	SANTA ROSA DE SACCO	1
JUNIN	CHUPACA	CHUPACA	8
LA LIBERTAD	TRUJILLO	EL PORVENIR	26
LA LIBERTAD	TRUJILLO	FLORENCIA DE MORA	*
LA LIBERTAD	TRUJILLO	HUANCHACO	4
LA LIBERTAD	TRUJILLO	LA ESPERANZA	25
LA LIBERTAD	TRUJILLO	LAREDO	4
LA LIBERTAD	TRUJILLO	MOCHE	5
LA LIBERTAD	TRUJILLO	SALAVERRY	2
LA LIBERTAD	TRUJILLO	VICTOR LARCO HERRERA	5
LA LIBERTAD	ASCOPE	PAIJAN	5
LA LIBERTAD	ASCOPE	SANTIAGO DE CAO	2
LA LIBERTAD	ASCOPE	CASA GRANDE	6
LA LIBERTAD	CHEPEN	CHEPEN	11
LA LIBERTAD	PACASMAYO	GUADALUPE	4
LA LIBERTAD	PACASMAYO	PACASMAYO	17
LA LIBERTAD	SANCHEZ CARRION	HUAMACHUCO	2
LA LIBERTAD	VIRU	VIRU	8
LA LIBERTAD	VIRU	CHAO	1
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	ETEN	2
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	JOSE LEONARDO ORTIZ	35
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	LA VICTORIA	7
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	MONSEFU	8

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.



## Cuadro N° 03

### Número mínimo de puestos de venta a certificar como saludables por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B.

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puesto de venta a certificar
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	PIMENTEL	3
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	PATAPO	5
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	POMALCA	2
LAMBAYEQUE	CHICLAYO	TUMAN	4
LAMBAYEQUE	FERREÑAFE	FERREÑAFE	4
LAMBAYEQUE	FERREÑAFE	PUEBLO NUEVO	3
LAMBAYEQUE	LAMBAYEQUE	LAMBAYEQUE	23
LIMA	LIMA	ANCON	8
LIMA	LIMA	PACHACAMAC	12
LIMA	LIMA	PUCUSANA	*
LIMA	LIMA	PUNTA HERMOSA	1
LIMA	LIMA	PUNTA NEGRA	*
LIMA	LIMA	SAN BARTOLO	1
LIMA	LIMA	SANTA MARIA DEL MAR	*
LIMA	LIMA	SANTA ROSA	3
LIMA	BARRANCA	BARRANCA	21
LIMA	BARRANCA	PARAMONGA	3
LIMA	BARRANCA	PATIVILCA	2
LIMA	BARRANCA	SUPE	3
LIMA	BARRANCA	SUPE PUERTO	1
LIMA	CAÑETE	SAN VICENTE DE CAÑETE	8
LIMA	CAÑETE	IMPERIAL	9
LIMA	CAÑETE	MALA	4
LIMA	CAÑETE	NUEVO IMPERIAL	6
LIMA	HUARAL	HUARAL	40
LIMA	HUARAL	CHANCAY	6
LIMA	HUAURA	HUACHO	7
LIMA	HUAURA	CALETA DE CARQUIN	2
LIMA	HUAURA	HUALMAY	4
LIMA	HUAURA	HUAURA	4
LIMA	HUAURA	SANTA MARIA	2
LORETO	MAYNAS	IQUITOS	13
LORETO	MAYNAS	PUNCHANA	5
LORETO	MAYNAS	BELEN	5
LORETO	MAYNAS	SAN JUAN BAUTISTA	3
LORETO	ALTO AMAZONAS	YURIMAGUAS	5
LORETO	REQUENA	REQUENA	1
MADRE DE DIOS	TAMBOPATA	TAMBOPATA	15
MOQUEGUA	MARISCAL NIETO	MOQUEGUA	12
MOQUEGUA	MARISCAL NIETO	SAMEGUA	1
MOQUEGUA	ILO	ILO	5
MOQUEGUA	ILO	PACOSCHA	*

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

## Cuadro N° 03

### Número mínimo de puestos de venta a certificar como saludables por las Municipalidades de Ciudades Principales Tipo B.

Departamento	Provincia	Distrito	Número de puesto de venta a certificar
PASCO	PASCO	CHAUPIMARCA	3
PASCO	PASCO	SIMON BOLIVAR	1
PASCO	PASCO	YANACANCHA	2
PIURA	PIURA	PIURA	27
PIURA	PIURA	CASTILLA	7
PIURA	PIURA	CATACAOS	11
PIURA	PIURA	CURA MORI	1
PIURA	PIURA	LA ARENA	1
PIURA	PIURA	LA UNION	4
PIURA	PIURA	TAMBO GRANDE	6
PIURA	MORROPON	CHULUCANAS	9
PIURA	PAITA	PAITA	3
PIURA	SULLANA	SULLANA	25
PIURA	SULLANA	BELLAVISTA	2
PIURA	SULLANA	IGNACIO ESCUDERO	*
PIURA	SULLANA	MARCAVELICA	1
PIURA	SULLANA	QUERECOTILLO	1
PIURA	SULLANA	SALITRAL	2
PIURA	TALARA	PARIÑAS	21
PIURA	SECHURA	SECHURA	2
PUNO	PUNO	PUNO	32
PUNO	EL COLLAO	ILAVE	9
PUNO	MELGAR	AYAVIRI	6
PUNO	SAN ANTONIO DE PUTINA	ANANEA	1
PUNO	SAN ROMAN	JULIACA	45
SAN MARTIN	MOYOBAMBA	MOYOBAMBA	11
SAN MARTIN	MARISCAL CACERES	JUANJUI	5
SAN MARTIN	RIOJA	RIOJA	7
SAN MARTIN	RIOJA	NUEVA CAJAMARCA	10
SAN MARTIN	SAN MARTIN	TARAPOTO	15
SAN MARTIN	SAN MARTIN	LA BANDA DE SHILCAYO	3
SAN MARTIN	SAN MARTIN	MORALES	*
TACNA	TACNA	ALTO DE LA ALIANZA	5
TACNA	TACNA	CIUDAD NUEVA	5
TACNA	TACNA	POCOLLAY	1
TACNA	TACNA	SAMA	1
TACNA	TACNA	CORONEL GREGORIO ALBARRACIN LANCHIPA	4
TUMBES	TUMBES	TUMBES	5
TUMBES	TUMBES	CORRALES	1
UCAYALI	CORONEL PORTILLO	CALLERIA	23
UCAYALI	CORONEL PORTILLO	YARINACOCHA	2
UCAYALI	CORONEL PORTILLO	MANANTAY	1

(\*) No presentan datos en el padrón de comerciantes y vehículos de transporte de los mercados de abastos de su jurisdicción.

### c. Entidad responsable del proceso de evaluación

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA a través de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria/Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria revisará la información enviada en los aplicativos en web del SENASA para la Meta 5 y, luego informará a la Dirección General de Presupuesto Público del Ministerio de Economía y Finanzas, resultados obtenidos por cada municipalidad, precisando el puntaje alcanzado.

## 3.1. DIRECTORIO

Sede SENASA	Responsable	Correo	Teléfono
Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria	Josue Carrasco Valiente	jcarrasco@senasa.gob.pe	(01) 313-3323, anexos 2144, 2121
Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	Pedro Molina Salcedo	pmolina@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 1405
	Susan Dioses Córdova	sdioses@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 1422
	Javier Aguilar Zapata	jaguilar@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 2163
	Hugo Contreras Nolasco	Inocuidad01@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 6413
	Angel Cárdenas Sánchez	inocuidad03@senasa.gob.pe	(01) 313-3300, anexos 1406, 1412
Amazonas	Segundo Nicolás Idrogo Ramos	sidrogo@senasa.gob.pe	(041) 478503
Ancash	Violeta Medina Córdova	vmedinac@senasa.gob.pe	(043) 427250
Apurímac	Fritz Almanza Pino	falmanza@senasa.gob.pe	(083) 322343
Arequipa	Gilbert Retamozo Güere	gretamozo@senasa.gob.pe	(054) 443179
Ayacucho	Gotardo Quispe Laura	gquispe@senasa.gob.pe	(066) 312376
Cajamarca	Manuel Pérez Mundaca	mperez@senasa.gob.pe	(076) 348049
Cusco	Víctor Martín Zapana Flores	vzapana@senasa.gob.pe	(084) 233101
Huancavelica	Félix Bernabé Jayos Miranda	fjayos@senasa.gob.pe	(067) 451490
Huánuco	Julián Lorenzo Pasquel Loarte	jpasquel@senasa.gob.pe	(062) 516443
Ica	Elizabeth Quintanilla Mallma	equintanillam@senasa.gob.pe	(056) 219324
Junín	Ernesto Ramírez Chávez	eramirez@senasa.gob.pe	(064) 419942
La Libertad	Yani Marilú Valdez Vera	mvaldez@senasa.gob.pe	(044) 222429
Lambayeque	Miguel Alarcón Vásquez	malarcon@senasa.gob.pe	(074) 226044
Lima – Callao	Moisés Crispín Marín	mcrispin@senasa.gob.pe	(01) 3512443
Loreto	Carlos Augusto Rodríguez Gola	crodriguez@senasa.gob.pe	(065) 267786
Madre de Dios	Wilfredo Franco Barriga	wfranco@senasa.gob.pe	(082) 571741
Moquegua	Oscar Granados Maldonado	ogranados@senasa.gob.pe	(053) 463239
Pasco	Dante Correa Sebastian	dcorrea@senasa.gob.pe	(063) 462462
Piura	Henry Antonio Sosa Talledo	hsosa@senasa.gob.pe	(073) 354917
Puno	Clever Ojeda Poma	cojeda@senasa.gob.pe	(051) 353060
San Martín	Francisco Palomino Palomino	fpalomino@senasa.gob.pe	(042) 521596
Tacna	Flora Zonia Ordoñez Turpo	fordonez@senasa.gob.pe	(052) 401345
Tumbes	Mario Gilberto Díaz Acuña	mdiaza@senasa.gob.pe	(072) 525501
Ucayali	Sadi Aurelio Tacuchi Villanueva	stacuchi@senasa.gob.pe	(061) 590838



## Anexo N° 02:

### Lista de control de asistencia de capacitación Inspectores Sanitarios del año 2018

Curso de capacitación \_\_\_\_\_

Lugar \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

Municipalidad \_\_\_\_\_ Nombre del mercado de abasto \_\_\_\_\_

N°	Nombres y Apellidos	Sexo		DNI	Firma	Resultado de evaluación
		F	M			
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10						

Firma y sello del Responsable de Inocuidad Agroalimentaria SENASA: \_\_\_\_\_

## Anexo N° 03:

### Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación al CAS en buenas prácticas de higiene y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Gastos de Capacitación	Unidad de Medida	Cantidad(*) (A)	Costo Unitario (S/.)(B)	Costo Anual (S/.)(AXB)
<b>Servicio</b>				
Alquiler del local y mobiliario	Servicio	1		
Expositor calificado	Servicio	1		
Alquiler equipo de sonido	Servicio	1		
Servicio de Alimentación - Coffee Break	Persona	50		
Total de Servicios				
<b>Materiales</b>				
Bolígrafo (lapicero)	Unidad	50		
Folder manila	Unidad	50		
Hojas Bond A4	Millar	0.05		
Impresión de afiches	Cientos	0.5		
Impresión de afiches	Cientos	0.5		
Impresión de Manual de BPH para comerciantes de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión de Manual de BPH para transportistas de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión de formatos de evaluación	Unidad	50		
Impresión de Certificados a participantes aprobados	Unidad	50		
Total de Materiales				
<b>Equipos</b>				
Laptop	Unidad	1		
Ecran	Unidad	1		
Proyector	Unidad	1		
Total de Equipos				
Total de Capacitación				

Nota:(\*) Recursos para 01 evento de capacitación dirigida a 50 personas.





## Anexo N° 05:

### Lista de control de asistencia de capacitación Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Curso de capacitación \_\_\_\_\_

Lugar \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

Municipalidad \_\_\_\_\_ Nombre del mercado de abasto \_\_\_\_\_

N°	Nombres y Apellidos	Sexo		DNI	Firma	Resultado de evaluación
		F	M			
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10						

Firma y sello del Inspector Sanitario Municipal \_\_\_\_\_

**ANEXO N° 06:**



**MANUAL DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA  
COMERCIANTES Y VEHÍCULOS DE TRANSPORTE  
DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS  
Y PIENSOS**

## 1. Objetivo:

- 1.1 Realizar la inspección sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos ubicado en los mercados de abastos; así como, la certificación de los puestos de venta/comercialización saludables.
- 1.2 Realizar la vigilancia sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos que abastecen a los mercados de abastos.

## 2. Alcance:

Aplica al personal de las municipalidades autorizado y calificado para realizar la inspección sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abastos, así como de su certificación de los puestos de venta como puestos saludables.

## 3. Marco Legal:

- Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades
- Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los 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 – Decreto que modifica y complementa norma 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 Abasto
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene-

## 4. Inspector Sanitario

### 4.1 Perfil del Inspector Sanitario

El inspector debe ser una persona con las calificaciones, formación técnica, experiencia, integridad, sensibilidad y conocimiento satisfactorio de los requisitos de las inspecciones a realizar. Las principales características que debe reunir un inspector:



- Capacitación técnica en profesiones afines a la inocuidad de alimentos.
- Conocer las regulaciones y los aspectos técnicos del proceso que se está inspeccionando.
- Equilibrio psicológico para enfrentar dificultades.
- Ser reconocido y respetado por su conocimiento.
- Flexibilidad y habilidad en el trato con personas.
- Manejo de relaciones interpersonales (tacto).
- Entrenamiento y capacidad para conducir una reunión.
- Habilidad en la comunicación oral y escrita e interacción con los participantes.



- Capacidad de análisis respecto a la situación sanitaria del caso asignado, la resolución del mismo en cuanto a las recomendaciones sanitarias dadas, las medidas sanitarias de seguridad y la decisión final tomada respecto del caso (bajo los principios de razonabilidad y proporcionalidad).
- Organización y puntualidad.

## 4.2 Funciones del Inspector Sanitario

Principales funciones a desarrollar:

- a) Inspeccionar los vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para garantizar las condiciones sanitarias y su aptitud para el consumo humano.

- b) Emitir sanciones a las personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito que incumplan la normatividad de Inocuidad Agroalimentaria para proteger la vida y la salud de los consumidores.



- c) Ejecutar conjuntamente con la autoridad competente la toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos para el cumplimiento del plan anual de monitoreo de contaminantes.

- d) Ejecutar mensualmente las actividades de registro de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos para mantener actualizado el padrón respectivo.

- e) Ejecutar las actividades de capacitación en las buenas prácticas de producción e higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, buenas prácticas de transporte y almacenamiento a los actores de la cadena agroalimentaria para la mejora de la cadena de suministro de alimentos.

- f) Coordinar con autoridades y asociaciones de consumidores sobre las actividades relacionadas al transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos para la protección de la salud de los consumidores.



- g) Proponer la actualización de los procedimientos, directivas y manuales relacionados a los servicios de transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos en coordinación con las autoridades competentes para la mejora de procesos y una mejor atención a los consumidores.

- h) Atender las consultas de los usuarios en temas relacionados a la inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y piensos.
- i) Ejecutar actividades que conlleven a una mejora continua en la calidad de gestión del servicio.

#### 4.3 Presentación del Inspector Sanitario

- Debe contar con la credencial u otro documento que lo acredite como personal de la Municipalidad que representa.
- Verificar que el material y el equipo que necesita para aplicar la inspección, se encuentren en buenas condiciones.
- Indumentaria adecuada para realizar las actividades de inspección.



#### 4.4 Lineamientos del Inspector Sanitario para realizar la Inspección

Realizar una adecuada presentación al comerciante o transportista, para que permita realizar la inspección de manera normal y segura. Para ello es necesario:

- Mencionar su nombre completo mostrando su credencial que lo acredite.
- Mencione el nombre de la Municipalidad que representa.
- Explique el objetivo de la inspección. “Buenos días...la inspección está referida a la vigilancia sanitaria de alimentos...”
- El inspector utiliza el acta de Inspección a comerciantes o vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (ver formato N° 01) para lo cual debe leer cuidadosamente las preguntas del Check List e identificar visualmente lo que se requiere en el puesto de comerciantes (ver formatos N° 04, 05, 06 y 07 Check List de comerciantes de alimentos agropecuarios y piensos) o del vehículo de transporte del mercado de abasto (ver formato N° 02 Check List - Vehículos de Transporte de alimentos agropecuarios y piensos).

#### 4.5 Materiales y Equipos básicos para las Inspecciones Sanitarias

Los inspectores sanitarios para realizar sus actividades deben de contar con los siguientes equipos y materiales (por inspector):

GASTOS OPERATIVOS	Unidad de Medida	Cantidad
<b>Equipo de Protección Personal (EPP)</b>		
Pantalón	Unidad	2
Chaleco	Unidad	2
Botas dieléctricas con punta de acero	Unidad	1
Casco blanco	Unidad	1
Mochila de Nylon	Unidad	1
Gorro de drill	Unidad	2
Polo de algodón	Unidad	5
Fotocheck Institucional	Unidad	1
<b>Materiales y equipos personales</b>		
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/- 2°C	Unidad	2
Guantes de látex descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)	Caja	4
Gel refrigerante x 250 G (Caja x 12 unidades)	Caja	12
Bolsa de polietileno con cierre automático zipper (Paquete x 100 unidades)	Paquete	1
Caja de poliestireno (20x30x20)	Unidad	24
Cinta de embalaje (x unidad) para embalaje de muestra	Unidad	2
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)	Unidad	4
Alcohol de 96° (x litro)	Unidad	4
Mascaras de protección descartables (Caja x 50 unidades)	Unidad	4
Papel film para embalaje de muestra	Rollo	2
Cooler para el transporte de muestra con geles	Unidad	2
Cuchillo de acero inoxidable	Unidad	4
Pinzas de acero inoxidable diente de ratón	Unidad	2
Tijeras quirúrgicas para la toma de muestra	Unidad	2
Memoria USB	Unidad	2
Cámara fotográfica digital de 16 mpx	Unidad	1
<b>Útiles de Escritorio</b>		
Archivador de Palanca	Unidad	2
Folder	Unidad	2
Lápiz de carbón	Caja	1
Lapicero	Caja	1
Corrector	Unidad	2
Borrador	Unidad	3
Resaltador	Unidad	2
Posit	Unidad	2
Grapador tipo alicate	Unidad	1
Grapas	Unidad	2
Sacagrapas	Unidad	1
Perforador	Unidad	1
Regla	Unidad	1
Tajador	Unidad	1
Papel bond tamaño A4	Millar	3
Tablero acrílico	Unidad	2
Plumón de tinta indeleble - varios colores	Unidad	1



## 5. De la Inspección Sanitaria a los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos



### 5.1 Infraestructura

- El piso tiene que estar limpio y ser impermeable y sin grietas, asimismo presentar rejillas, resumideros, canaletas que faciliten la limpieza del puesto de venta.
- Las paredes tienen que estar limpias, impermeables y sin grietas.
- El puesto de venta dentro del mercado tiene que ser cerrados, que eviten el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.
- El puesto de venta que comercialicen productos cárnicos, deben de contar con agua potable, desagüe y electricidad.

### 5.2 Iluminación

Los puestos de venta deben de contar con alumbrado natural o artificial cuando sea necesario, evitar zonas con excesivo brillo o sombras, tampoco focos o fluorescentes con colores artificiales. Éstas, a su vez, deberán contar con elementos protectores en caso de roturas.

### 5.3 Ventilación

Evitar la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.

### 5.4 Buenas Prácticas de Higiene



- Todo envase donde repose los alimentos agropecuarios primarios tiene que estar limpio y en buen estado.
- Diariamente, antes y después del expendio de alimentos, se tiene que realizar la limpieza y una desinfección semanal en los puestos de los comerciantes.
- La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos.



## 5.5 Buenas Prácticas de Manipulación

### 5.5.1 Identificación de Manipuladores de alimentos

- a) Estar registrado ante la administración, junta directiva o entidad responsable en el mercado de abasto, consignando: domicilio, documento de identidad y alimentos que comercializa.

### 5.5.2 De la higiene de los manipuladores de Alimentos

- a) Presentar una adecuada higiene, cabello corto o recogido y con protección.
- b) No portar anillos, alhajas o adornos que limiten la higiene de las manos y sus uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- c) No utilizar en el transcurso de las labores, sustancias que afecten la naturaleza de los alimentos (perfumes, maquillajes, cremas, etc.).
- d) Están prohibidos de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- e) No realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos. Éstas se realizarán al principio y al final de la actividad.



### 5.5.3 De la vestimenta de los manipuladores

- a) El uniforme obligatorio es una chaqueta de manga corta o larga, color blanco o claro, un gorro y pañoleta o redecilla que cubra totalmente el cabello y sea del mismo color.
- b) Para el caso de los manipuladores de carnes y menudencias de animales de abasto, deben de usar calzado de jebe y delantal de material impermeable.
- c) Los manipuladores que usen guantes, deben conservarlos en buen estado, limpios y secos en el interior.

### 5.5.4 De la capacitación a los manipuladores



Contar con certificados de capacitación en temas de manipulación de alimentos, los cuales se tomarán en cuenta durante la evaluación del puesto de venta.

## 5.6 Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos

5.6.1 Todo alimento agropecuario primario y piensos tiene provenir de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.

5.6.2 Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, tienen que estar sanos y frescos.

5.6.3 Los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se mantendrán en estas condiciones hasta el momento de su comercialización, resguardando así la cadena de frío. (ver formato N° 03).

5.6.4 El empaque de expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos deberá hacerse en bolsas de plástico o de papel de primer uso.

### 5.6.5 Carnes y Menudencias:



- El beneficio y eviscerado de animales de abasto en el puesto está prohibido.
- Las carnes de los animales de abasto en los puestos se exhibirán en cadena de frío.
- Los lavaderos serán sin grietas, lisos e impermeables. Las cámaras y exhibidores de refrigeración serán de material inoxidable.
- Los puestos de comercialización de carne de animales de abasto deben mostrar anuncios claros y visibles de sus productos y demostrar su procedencia autorizada.
- Los equipos y utensilios cortadores (sierra eléctrica o manual, cuchillos, ganchos, etc.) y las balanzas serán de acero inoxidable y en buen estado e higiene.
- Las tablas de picar serán lisas, sin grietas, limpias, no absorbentes. No se permiten troncos de árbol para base de corte.
- Los cortes de derivados cárnicos serán en equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.

### 5.6.6 Frutas y Hortalizas

- Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- Las frutas y verduras no deben tener daños físicos, ni tener sustancias que aceleren el proceso de maduración, deben mantenerse frescas hasta el momento de la venta al público.





- c) Los productos se colocarán sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respeto al piso.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.

### 5.6.7 Alimentos envasados y a granel



- a) Sus recipientes se mantendrán limpios y tapados.
- b) Los mostradores y andamios de productos sin refrigeración presentarán su nivel más inferior a una altura no menor de 0,20 m por encima del piso.
- c) No se permite la exhibición de envases deteriorados ni antihigiénicos en los estantes.
- d) Las especies a granel deben estar libres de partículas extrañas, sin mohos ni mal olor, almacenados en recipientes que los aislen de la humedad.
- e) Los productos secos no requieren de refrigeración, pero el ambiente de exhibición debe estar libre de contaminantes.

### 5.6.8 Piensos

Los piensos deben estar colocados en tarimas, anaqueles o parihuelas limpias y en buen estado, evitando el contacto con el piso.



## 5.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

### 5.7.1 Almacén de productos secos:

- a) Las estructuras físicas de estos deberán estar limpias, en buen estado, adecuadamente ventiladas, secas, libres de mohos, plagas y suciedad.
- b) Los alimentos empacados se rotularán para verificar su vida útil, su fecha de ingreso y de salida.
- c) Los alimentos no estarán en contacto con el suelo, paredes o techos, sino colocados en anaqueles, tarimas o parihuelas con las siguientes distancias: 0,20 m del piso, 0.50 m entre hileras y 0.50 m de la pared; si son sacos, se apilan entrecruzadamente hasta una altura de 3 m y no menos de 0.60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m para facilitar la circulación del aire.
- d) Antes de abrir cualquiera de los sacos, cajas u otros envases deben desempolvarse externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- e) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

### 5.7.2 Almacén en frío:

- a) Los alimentos se almacenarán en cámaras diferentes según su naturaleza (carnes rojas, menudencias, aves, frutas o verduras, etc.).
- b) La temperatura en el centro de cada pieza debe registrar 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación.
- c) Los alimentos de origen animal o vegetal se almacenarán por separado y también los que presentan cáscara o envoltura de los que no lo tienen.
- d) Las carcasas de res no excederán las 72 hrs de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no excederán de las 48 hrs.
- e) Su colocación en anaqueles o tarimas en la cámara respetará las siguientes distancias: 0,10 m del piso, 0,15 m de las paredes y 0,50 m del techo.
- f) En el caso de las carcasas colocadas en ganchos y rielaría estarán a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.
- g) Las piezas cárnicas congeladas se depositarán en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.
- h) La carne de animales de abasto se almacenará con su correcta identificación.



## 6. De la Inspección Sanitaria a los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

### 6.1 Documentación del vehículo

El Inspector Sanitario, verificará que los vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos cuenten con la siguiente información:



- Tarjeta de propiedad del vehículo expedida por el ministerio de Transporte y Comunicación.
- DNI del conductor del vehículo.
- Licencia de conducir del conductor del vehículo.
- Guía de remisión o comprobante de pago: que indique origen y destino de la carga, fecha de salida, tipo de carga (descripción del alimento), peso o unidades, propietario del alimento.

### 6.1.1 Verificación externa del vehículo

La información contenida en la tarjeta de identificación vehicular debe de coincidir con las características físicas del vehículo:

- ✓ N° de Placa
- ✓ Categoría/Clase
- ✓ Modelo
- ✓ Marca
- ✓ Dimensiones (Largo, ancho, alto)
- ✓ Peso Bruto
- ✓ Peso Neto
- ✓ Color

## 6.2 Condiciones generales del vehículo

### 6.2.1 Superficie Interna del Vehículo

- a) Los vehículos deben de encontrarse limpios, exentos de hongos, mohosidad, óxidos, presencia de plagas o materiales ajenos a la naturaleza de la carga.
- b) Los vehículos deben de encontrarse libres de olores desagradables que indique síntomas de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos u otros que alteren las características propias del alimento.
- c) Verificar que los pisos, paredes y techos de los vehículos, estén fabricados con materiales fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- d) El contenedor debe de carecer de aristas o puntas que pongan en peligro la mercadería que transportan y que pongan en riesgo la salud de los operadores.
- e) Para casos de transporte de subproductos de origen animal (Pulmón, hígado, corazón, Bazo, Mondongo), el diseño del contenedor debe de evitar fugas de residuos líquidos manteniéndolos en un recipiente adaptado fuera del contenedor.





## 6.2.2 Materiales y equipos auxiliares

Verificar que las herramientas del vehículo, carretillas, lampas, coches, deben encontrarse fuera del contenedor que transporta los alimentos.

## 6.2.3 Iluminación (De corresponder)

Para su verificación, los contenedores deben tener iluminación adecuada, los cuales deben contar con protección, a fin de evitar la contaminación física de los alimentos (vidrios).

## 6.2.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)

Verificar los registros de temperatura/humedad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, así como la documentación respectiva de mantenimiento y calibración del equipo de refrigeración.

## 6.2.5 Limpieza y desinfección del vehículo



Antes de iniciar una carga de alimentos agropecuarios y piensos, los vehículos de transporte deben encontrarse limpios, lavados, desinfectados y exentos de olores. El proceso debe quedar registrado.

Los desinfectantes utilizados en las labores de limpieza deben contar con el registro sanitario actualizado ante la autoridad competente (DIGESA).

## 6.3 Manipulador del alimento transportado

### 6.3.1 Vestimenta del personal

Verificar que el personal involucrado en la carga y descarga de los alimentos, utilicen vestimenta adecuada (guantes, mascarillas, toca o gorras, mamelucos o mandiles de color claro y botas de jebe) y limpia para el desarrollo de sus actividades.

### 6.3.2 Estado de salud del personal

Queda prohibido que el personal de transporte de alimentos, afectados por una enfermedad realice sus actividades, entre los síntomas a considerar son: Tos, estornudo, diarreas, vómitos, fiebre.

### 6.3.3 Hábitos y costumbres

Verificar los buenos hábitos de higiene del personal de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos (lavado de mano después de utilizar los servicios higiénicos, evita escupir, evita rascarse la cabeza o limpiarse la boca, la nariz, estornudar o toser frente a los alimentos transportados).

## 6.4 Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos

6.4.1 Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben de proceder de establecimientos con Autorización Sanitaria emitida por el SENASA.

6.4.2 Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben ser transportados en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización y que no afecten la inocuidad de los alimentos y piensos.

6.4.3 Debe tenerse en cuenta la duración del transporte, las condiciones ambientales durante el traslado, las condiciones de las vías por donde transitará el vehículo, la estiba de la carga, etc., a fin de acondicionar adecuadamente los alimentos o piensos en el vehículo, para no afectar sus características, apariencia, su vida útil, o su inocuidad.



### 6.4.4 Para evitar la contaminación cruzada, no se debe transportar:

- a) Carcasas con carnes congeladas.
  - b) Carcasas con carnes refrigeradas.
  - c) Productos y subproductos cárnicos (menudencias y vísceras) congelados sin envasar con productos o subproductos cárnicos refrigerados.
  - d) Alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal.
  - e) Alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos.
  - f) Alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos químicos, plaguicidas, combustibles y otros productos que evidencien riesgo de contaminación para los alimentos.
  - g) Alimentos agropecuarios primarios y piensos junto al personal de transporte dentro del contenedor.
- Verificar las temperaturas para el transporte de alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal, de acuerdo al formato N° 03.



#### 6.4.5 Alimento de origen animal

- a) Los vehículos que transportan alimentos de origen animal, deben ser isotérmicos, refrigerado o frigoríficos que asegure el transporte de las carnes en forma adecuada.
- b) En el caso de transporte de huevos, también se pueden utilizar vehículos de baranda de metal, de madera o furgón.
- c) El transporte de subproductos de origen animal (pulmones, corazones, hígados, riñones, intestinos, mondongos, patas, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa) debe realizarse en envases que mantengan en forma adecuada las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos, no debiendo escurrir líquidos hacia el piso. El uso de hielo es aceptado, avalados por análisis microbiológicos respectivos.



- d) Las carnes pueden ser transportadas, de acuerdo a la especie en cuartos, medias o enteros de carcasa, debiendo el transporte asegurar que el alimento no tenga contacto con el piso.
- e) El transporte de carnes de aves puede realizarse mediante jabs o envases adecuados (limpios, exentos de olores, y que no afecten la inocuidad de los alimentos).
- f) La carga de carnes y subproductos de origen animal refrigerados o congelados, que requieran más de 2 horas de traslado desde un centro de faenamiento avícola o matadero, hacia un centro de distribución, mercado de abasto o supermercado debe hacer uso de equipos de refrigeración. Los vehículos que trasladen estos alimentos deben mantener la cadena de frío manteniendo los contenedores de carga a una temperatura similar a la de las carnes a trasladar.

#### 6.4.6 Alimento de origen vegetal

- a) Los vehículos que transportan alimentos de origen vegetal, deben ser isotérmicos, refrigerado, baranda de metal, de madera o furgón; que asegure el transporte de estos alimentos en forma adecuada.
- b) Debe existir separación entre el piso y los productos mediante parihuelas, jabs u otros que eviten el contacto con el piso.
- c) Frutas y hortalizas frescas deben ser transportadas en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización.
- d) Los tubérculos y granos pueden ser transportados en sacos de polipropileno de tal manera que el producto evite el contacto con el piso y las paredes del contenedor.

- e) Según el tipo de alimento y el tiempo de duración del recorrido, el vehículo debe estar acondicionado para minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).



#### 6.4.7 Piensos



- a) Los vehículos que transportan piensos elaborados, deben ser isotérmicos, baranda de metal, de madera o furgón; que asegure el transporte de estos alimentos en forma adecuada.
- b) Debe existir separación entre el piso y los productos mediante parihuelas, jabas u otros que eviten el contacto con el piso.
- c) Estos productos deben ser transportadas en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización.
- d) Estos productos deben ser transportados en sacos de polipropileno de tal manera que el producto evite el contacto con el piso y las paredes del contenedor.

### 7. De la Inspección Sanitaria para la certificación de los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Los puestos inspeccionados serán calificados por los Inspectores sanitarios de la Autoridad de Salud Municipal, según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al puntaje de aspectos sanitarios cumplidos de los Formatos N° 04, 05, 06 y 07, la calificación será ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación en dos (02) vigilancias consecutivas, como mínimo, serán distinguidos como PUESTOS SALUDABLES, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento (Artículo 49° de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM).

Se utilizarán los formatos auto-instructivos actualizados y aprobados por Resolución Directoral de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA) del SENASA, para la inspección sanitaria y control de los cuatro (04) grupos de alimentos agropecuarios primarios: a). carnes, menudencias y huevos; b). frutas y hortalizas; c). alimentos envasados y a granel y d). piensos; de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

## 8. Formatos

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 N° 01:	Acta de Inspección Sanitaria a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
Formato N° 02:	Check list a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
Formato N° 03:	Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de los alimentos
Formato N° 04:	Check-list para certificación de puestos de venta saludables de carnes, menudencias y huevos.
Formato N° 05:	Check-list para certificación de puestos de venta saludables de frutas y hortalizas.
Formato N° 06:	Check-list para certificación de puestos de venta saludables de alimentos envasados y a granel.
Formato N° 07:	Check-list para certificación de puestos de venta saludables de piensos.

## Formato N° 01: Acta de Inspección Sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos

N°..... - 2018-MD.....

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del 2018, se realiza la inspección sanitaria del puesto de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de propiedad de:

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

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

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

### 1.- Constatándose lo siguiente:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.- Otras observaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

\_\_\_\_\_  
**Firma del comerciante**  
Apellidos: .....  
Nombres: .....  
DNI N°:.....

\_\_\_\_\_  
**Firma del Inspector Sanitario**  
Apellidos: .....  
Nombres: .....  
DNI N°: .....



## Formato N°2: Check List – Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y 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		

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
<b>6.1 Infraestructura</b>				
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.			
<b>6.2 Iluminación</b>				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.			
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.			
<b>6.3 Ventilación</b>				
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.			
<b>6.4 Buenas prácticas de higiene</b>				
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.			
<b>6.5 Buenas prácticas de manipulación</b>				
<b>6.5.1 Identificación de manipuladores de alimentos</b>				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.			
<b>6.5.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos</b>				
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.			
<b>6.5.3 De la vestimenta de los manipuladores</b>				
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.			
<b>6.6 Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos</b>				
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.			
<b>6.6.5 Carnes y menudencias</b>				
a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben.			



c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carne 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.			
<b>6.6.6 Frutas y hortalizas</b>				
a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.			
b	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición .			
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respeto al piso.			
d	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación y deterioro.			
<b>6.6.7 Alimentos envasados y a granel</b>				
a	Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.			
b	Estiba a una altura mínima de 0,20 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.			
<b>6.6.8 Piensos</b>				
	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza.			
<b>6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.</b>				
<b>6.7.1 Almacén de productos secos:</b>				
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.			
<b>6.7.2 Almacén en frío:</b>				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.			
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.			

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 rielera a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.			
g	Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer uso.			
h	Almacena carne de animales de abasto identificados.			

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector Sanitario

Nombres: .....

Apellidos:.....

DNI N°: .....

## Formato N° 01: Acta de Inspección Sanitaria a vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

N°..... - 2018-MD.....

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del 2018, se realiza la inspección sanitaria del vehículo de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de propiedad de:

### I. Datos de la persona y/o empresa

(1) Persona Natural

(2) DNI N°: \_\_\_\_\_

(3) Nombres y apellidos: \_\_\_\_\_

(4) Persona Jurídica

(5) RUC N°: \_\_\_\_\_

(6) Razón Social: \_\_\_\_\_

(7) Domicilio legal Av./Calle/Jr. N°: \_\_\_\_\_

(8) Dirección de la empresa Av./Calle/Jr. N°: \_\_\_\_\_

### II. Del vehículo

(9) DNI N°: \_\_\_\_\_

(10) Nombres y apellidos del conductor: \_\_\_\_\_

(11) Número de tarjeta de identificación vehicular: \_\_\_\_\_

(12) N° de placa: \_\_\_\_\_

(13) Categoría/Clase: \_\_\_\_\_

(14) Modelo: \_\_\_\_\_

(15) Marca: \_\_\_\_\_

#### Tipo de combustible

(16) Gasolina

(17) Diésel

(18) Gas

(19) Otro (especificar)

\_\_\_\_\_

#### Dimensiones del vehículo

(20) Largo (m): \_\_\_\_\_

(21) Ancho (m): \_\_\_\_\_

(22) Alto (m): \_\_\_\_\_

(23) Peso Bruto (TM): \_\_\_\_\_

(24) Carga Útil (Kg/TM): \_\_\_\_\_

#### Clase del vehículo

(25) Isotermo  (26) Refrigerante  (27) Frigorífico

(28) Baranda de metal  (29) Baranda de madera  (30) Furgón

(31) Otro (especificar)  \_\_\_\_\_

**1.- Constatándose lo siguiente:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2.- Otras observaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

---

Firma del comerciante  
Apellidos: .....  
Nombres: .....  
DNI N°: .....

---

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

## Formato N° 02: Check List – Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

III. Datos de la persona y/o empresa	
(20) Persona Natural	
(21) DNI N°: _____	
(22) Nombres y apellidos: _____	
(23) Persona Jurídica	
(24) RUC N°: _____	
(25) Razón Social: _____	
(26) Domicilio legal Av./Calle/Jr. N°: _____	
(27) Dirección de la empresa Av./Calle/Jr. N°: _____	

IV. Del vehículo		
(28) DNI N°: _____		
(29) Nombres y apellidos del conductor: _____		
(30) Número de tarjeta de Identificación vehicular: _____		
(31) N° de placa: _____	(32) Categoría/Clase: _____	
(33) Modelo: _____	(34) Marca: _____	
<b>Tipo de combustible</b>	<b>Dimensiones del vehículo</b>	
(35) Gasolina <input type="checkbox"/>	(20) Largo (m): _____	
(36) Diésel <input type="checkbox"/>	(21) Ancho (m): _____	
(37) Gas <input type="checkbox"/>	(22) Alto (m): _____	
(38) Otro (especificar) <input type="checkbox"/>	(23) Peso Bruto (TM): _____	
_____	(24) Carga Útil (Kg/TM): _____	
<b>Clase del vehículo</b>		
(25) Isothermo <input type="checkbox"/>	(26) Refrigerante <input type="checkbox"/>	(27) Frigorífico <input type="checkbox"/>
(28) Baranda de metal <input type="checkbox"/>	(29) Baranda de madera <input type="checkbox"/>	(30) Furgón <input type="checkbox"/>
(31) Otro (especificar) <input type="checkbox"/>	_____	

De la Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
<b>6.1 Documentación</b>				
	Se identificó el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).			
<b>6.1.1 Verificación externa.</b>				
	La documentación presentada corresponde al vehículo.			
<b>6.2 Condiciones generales del vehículo</b>				
<b>6.2.1 Superficie interna del vehículo</b>				
a	Vehículos limpios, libres de materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).			
b	Los vehículos se encuentran libres de olores			
c	Las superficies internas del contenedor (pisos, paredes y techos), están fabricados con materiales fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.			
d	El contenedor no contiene aristas o puntas que pongan en riesgo los alimentos agropecuarios primarios y piensos, o a los operarios.			
e	La unidad está diseñada de tal manera que evita fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.			
<b>6.2.2 Materiales y equipos auxiliares</b>				
	Los materiales y equipos auxiliares de carga y descarga se guardan fuera del contenedor.			
<b>6.2.3 Iluminación (De corresponder)</b>				
	Hay una adecuada iluminación dentro del contenedor con luminarias protegidas			
<b>6.2.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)</b>				
	Presentan registros de temperatura y mantenimiento/calibración.			
<b>6.2.5 Limpieza y desinfección de vehículos</b>				
a	Se encuentra limpios, lavados desinfectados y exentos de olores Procedimiento registrado.			
b	Utilizan desinfectantes autorizados.			
<b>6.3 Manipulador</b>				
<b>6.3.1 Vestimenta del personal</b>				
	El personal involucrado en la carga y descarga utiliza vestimenta adecuada y limpia.			
<b>6.3.2 Estado de salud del personal</b>				
	El personal se encuentra en buen estado de salud.			

6.3.3 Hábitos y costumbres				
	El personal del transporte, presenta buenos hábitos de higiene.			
6.4 Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos				
6.4.1	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados provienen de establecimientos con Autorización Sanitaria.			
6.4.2	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos son transportados en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro.			
6.4.3	Los alimentos se encuentran acondicionados adecuadamente evitando su deterioro inocuidad.			
6.4.4 Contaminación cruzada				
a	Evita transportar carcasas con carnes congeladas.			
b	Evita transportar carcasas con carnes refrigeradas.			
c	Evita transportar productos congelados sin envasar con productos refrigerados.			
d	Evita transportar alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal.			
e	Evita transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos.			
f	Evita transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo la inocuidad.			
g	Evita transportar personas en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.			
6.4.5 Alimentos de origen animal				
a	Los vehículos que transportan productos o subproductos cárnicos, son isotérmicos, refrigerado o frigoríficos.			
b	En el caso de transporte de huevos, se utilizan vehículos de baranda de metal, de madera o furgón.			
c	Las condiciones del transporte de subproductos de origen animal se realizan en envases que mantengan en forma adecuada las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos.			
d	Los productos cárnicos durante su transporte no toma contacto con el piso.			
e	El transporte de carne de aves se realiza en envases adecuados que aseguran la inocuidad del alimento.			
f	Los vehículos de transporte de carnes, cuyo trayecto es mayor a dos horas mantienen la cadena de frío.			



6.4.6 Alimentos de origen vegetal				
a	Los vehículos que transportan alimentos de origen vegetal, son isotérmicos, refrigerados, de baranda de metal, de madera o furgón.			
b	Existe separación entre el piso y los productos evitando el contacto con el piso del vehículo.			
c	Las frutas y hortalizas frescas se transportan en envases de fácil higienización evitando su deterioro y contaminación.			
d	Los tubérculos y granos son transportados en sacos de polipropileno evitando el contacto con el piso y las paredes del contenedor.			
e	Se acondiciona el vehículo para minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).			
6.4.7 Piensos				
a	Los vehículos que transportan piensos elaborados, son isotérmicos, de baranda de metal, de madera o furgón.			
b	Existe separación entre el piso y los piensos durante el transporte.			
c	Los piensos se transportan en envases de fácil higienización evitando su deterioro y contaminación.			
d	Los piensos son transportados en sacos de polipropileno evitando el contacto con el piso y las paredes del contenedor.			

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

## Formato N° 03: Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de alimentos

PRODUCTO	PROCESOS PRIMARIOS	TEMPERATURA (°C)
Alimentos de origen animal		
Carnes y subproductos	Frescas, cortes de carnes de animales de abasto y subproductos comestibles	Conservar entre 0°C y 4°C. tolerancia +/- 2°C
Carnes	Congeladas	Conservar a -18°C, tolerancia +/- 2°C
Carne	Picada y separada mecánicamente	Conservar a temperaturas inferiores a 2°C, Tolerancia +/- 2°C
Alimentos de origen vegetal		
Frutas Verduras y tubérculos	Frescas (lavado, limpiado, desinfectado)	Temperaturas de medio ambiente
	Pelado, cortado, rebanado, picado, despulpado, molido, licuado y triturado	Temperaturas entre 1° C y 4 °C
	Secado natural	Temperatura de medio ambiente
Hortalizas	Frescas (lavado, limpiado, desinfectado)	Temperatura de medio ambiente
	Cortado, trozado, picado, licuado, triturado	Temperaturas entre 0°C y – 18°C
	Secado natural	Temperaturas de medio ambiente
Cereales y granos	Frescas (lavado, limpiado, desinfectado)	Temperaturas de medio ambiente
	Descascarillado, desaponificado, molido (harinas sin preparar), triturado	Temperaturas de medio ambiente
	Secado natural	Temperaturas de medio ambiente

Fuente: FAO (1989). Manual para el mejoramiento pos cosecha de frutas y hortaliza, Parte II (control de calidad, almacenamiento y transporte). Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/x5056s/x5056S00.htm#Contents>

## 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: _____ _____	

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		V	R	
<b>6.1 Distribución</b>				
a	Alejado de los focos de contaminación.	2		
<b>6.2 Infraestructura</b>				
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		
<b>6.3 Iluminación</b>				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1		
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2		
<b>6.4 Ventilación</b>				
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2		
<b>6.5 Buenas prácticas de higiene</b>				
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		
<b>6.6 Buenas prácticas de manipulación</b>				
<b>6.6.1 Identificación de manipuladores de alimentos</b>				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1		
<b>6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos</b>				
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 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 inabsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.			
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

#### 6.7.5 Carnes y menudencias

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

g	Tablas de picar de material inocuo, lisas, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.	2		
<b>6.7.7 Alimentos envasados y a granel (correspondiente al huevo)</b>				
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		
<b>6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios</b>				
<b>6.8.1 Almacén de productos secos (correspondiente al huevo):</b>				
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		
<b>6.8.2 Almacén en frío:</b>				
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 rielaría a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.	2		
g	Las piezas cárnicas y menudencias congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso.	2		

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

<b>Leyenda:</b> <b>V:</b> Valor total del ítem      Valor 2 (relacionado con la inocuidad) Valor 1 (no relacionado con la inocuidad) <b>R:</b> Resultado obtenido por inspección	<b>REFERENCIA</b>	
	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° 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

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 alimentos:  Frutas

Hortalizas

Fecha y hora:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		V	R	
<b>6.1 Distribución</b>				
a	Alejado de los focos de contaminación.	2		
<b>6.2 Infraestructura</b>				
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		
<b>6.3 Iluminación</b>				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1		
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2		
<b>6.4 Ventilación</b>				
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2		
<b>6.5 Buenas prácticas de higiene</b>				
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		
<b>6.6 Buenas prácticas de manipulación</b>				
<b>6.6.1 Identificación de manipuladores de alimentos</b>				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1		
<b>6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos</b>				
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 despues de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
<b>6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores</b>				
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		
<b>6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios</b>				
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		
<b>6.7.6 Frutas y hortalizas</b>				
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		

## 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				
				<b>CALIFICACIÓN</b>

<b>Leyenda:</b> V: Valor total del ítem Valor 2 (relacionado con la inocuidad) Valor 1 (no relacionado con la inocuidad) R: Resultado obtenido por inspección	<b>REFERENCIA</b>	
	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

Persona Jurídica

DNI: \_\_\_\_\_

RUC: \_\_\_\_\_

Nombres y apellidos del propietario o

Razón Social: \_\_\_\_\_

arrendatario: \_\_\_\_\_

### 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:  Envasados

A granel

Fecha y hora:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		V	R	
<b>6.1 Distribución</b>				
a	Alejado de los focos de contaminación.	2		
<b>6.2 Infraestructura</b>				
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		
<b>6.3 Iluminación</b>				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1		
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2		
<b>6.4 Ventilación</b>				
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2		
<b>6.5 Buenas prácticas de higiene</b>				
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		
<b>6.6 Buenas prácticas de manipulación</b>				
<b>6.6.1 Identificación de manipuladores de alimentos</b>				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1		
<b>6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos</b>				
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 despues de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
<b>6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores</b>				
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		
<b>6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios</b>				
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		
<b>6.7.7 Alimentos envasados y a granel</b>				
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 alimentos:  Origen Vegetal  Balanceado

Origen Animal  Mineral

Fecha y hora:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		V	R	
<b>6.1 Distribución</b>				
a	Alejado de los focos de contaminación.	2		
<b>6.2 Infraestructura</b>				
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		
<b>6.3 Iluminación</b>				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1		
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2		
<b>6.4 Ventilación</b>				
c	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2		
<b>6.5 Buenas prácticas de higiene</b>				
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		
<b>6.6 Buenas prácticas de manipulación</b>				
<b>6.6.1 Identificación de manipuladores de alimentos</b>				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1		
<b>6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos</b>				
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 despues de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2		
<b>6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores</b>				
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		
<b>6.7 Expendio de piensos</b>				
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		
<b>6.7.8 Piensos</b>				
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 respeto 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				<b>CALIFICACIÓN</b>
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°: .....

## 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)
<b>RECURSO HUMANO</b>					
Inspector Sanitario	Personal /mes	1	12		
Sub-Total de RECURSO HUMANO					
<b>EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b>					
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)					
<b>MATERIALES Y EQUIPOS PERSONALES</b>					
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		
<b>Sub-Total de UTILES DE ESCRITORIO</b>					
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		
<b>sub-Total de SERVICIOS</b>					
<b>TOTAL de BIENES Y SERVICIOS</b>					

(\*)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		
<b>TOTAL de EQUIPOS</b>					

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

**Anexo N° 08: Modelo de Constancia de Puesto de venta saludable de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

Municipalidad Distrital/Provincial de.....

---

**Certificado N° .....-2018-XX-XXX-XXXX**  
**Puesto de Venta Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos**

---

Se otorga el presente certificado al Sr/Sra.: (“nombres y apellidos del propietario(a)/ arrendatario(a)), del Puesto de Venta “(nombre del puesto de venta)”, con N°....., ubicado en el Mercado de Abasto “(nombre del mercado de abasto)”, como **SALUDABLE** por la comercialización de: (“mencionar el grupo/grupos de alimentos calificados y aprobados”), al haber cumplido las normas de inocuidad agroalimentaria.

---

Lugar, fecha (dd/mm/aa) de expedición del certificado

---

Firma del Alcalde

Registro N°: XXX-2018-XX-XXX

## 5.1. GLOSARIO

- **A granel:** Indica los alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos).
- **Alimentos agropecuarios primarios:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
- **Alimentos industrializados:** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimentos semienvasados:** Se entiende todo alimento que puede entrar en contacto directo con el medio de transporte de alimentos o con la atmósfera (por ejemplo, hortalizas y alimentos en cajas y bolsas).
- **Animales de abastos:** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y equinos (caballar, asnal, burdégano y mula), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
- **Autorización sanitaria:** Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción incluye el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, se realiza con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.
- **Buenas prácticas de producción e higiene:** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las áreas de producción primaria de alimentos agropecuarios primarios, en referencia a las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.
- **Buenas prácticas de manipulación:** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, disminuyendo los riesgos de contaminación.
- **Cadena de frío:** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. (Decreto Legislativo N° 1062 – “Ley de Inocuidad de los Alimentos”).
- **Certificación:** Procedimiento por el cual la autoridad nacional competente u organismo de certificación debidamente autorizado por el SENASA, garantiza por escrito que los alimentos o los sistemas de producción, procesamiento o control de los alimentos se ajustan a los requisitos establecidos. La certificación de alimentos puede estar basada, según corresponda, en una serie de actividades de inspección que puede incluir la inspección continua en línea, la auditoría de los sistemas de garantía de la calidad, y el examen de los productos terminados.
- **Congelación:** Proceso por el cual se mantienen los alimentos a temperaturas menores de -18° C y cuya finalidad es conservarlos.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Contaminación cruzada:** Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o

- utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
  - **Estiba:** Distribución conveniente de los alimentos y bebidas en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
  - **Envase primario:** Recipiente en contacto directo con el alimento agropecuario primario o pienso, para protegerlo de su deterioro, contaminación y adulteración; facilitando su manipulación.
  - **Establecimientos:** Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadora, mercados, supermercados, almacenes., empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
  - **Inspección sanitaria:** Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
  - **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado quien ha cumplido los requisitos establecidos por la autoridad competente de nivel nacional, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección, la toma de muestras; entre otras actividades establecidas en la legislación vigente.
  - **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
  - **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra medida objetable
  - **Manipulador de alimentos:** Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos. En los mercados de abastos, se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.
  - **Medio de transporte:** Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos terrestres, aéreos y marítimos, así como los receptáculos que entran en contacto con éstos, como contenedores, cajones, bidones cisternas y cajas móviles.
  - **Menudencias de animales de abasto:** Se consideran dos tipos:
    - Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.
    - Menudencias de aves de corral: Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son consideradas despojos o apéndices.
  - **Mercado de abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.
  - **Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
  - **Piensos:** Alimentos de origen agropecuario destinados a la alimentación de animales de abasto.
  - **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

- **Programa de higiene y saneamiento:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicados a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.
- **Procesamiento primario:** Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- **Puestos de comercialización:** Denomínese a los espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.
- **Riesgo:** Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos (Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- **Temperatura exigida de transporte:** Rango de temperaturas fijada de acuerdo a las características y propiedades de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- **Vehículo isoterma:** Vehículo con carrocería cerrada y aislada térmicamente que permite mantener la temperatura de la mercancía transportada.
- **Vehículo refrigerante:** Vehículo provisto de aislamiento y de una fuente de frío (hielo, gas...) distinta de un equipo mecánico de producción de frío que permite bajar la temperatura en el interior de la caja y mantenerla.
- **Vehículo frigorífico:** Vehículo con carrocería cerrada y aislada térmicamente que permite enfriar y mantener constantemente la temperatura de la mercancía transportada. Cuenta con sistema de refrigeración.
- **Vehículo de baranda de metal:** Vehículo destinado al transporte de mercancías con carrocería de metal, sin techo que forma una caja rectangular.
- **Vehículo de baranda de madera:** Vehículo destinado al transporte de mercancías con carrocería de madera sin techo que forma una caja rectangular.
- **Vehículo de plataforma:** Vehículo con carrocería plana en uno o más niveles, sin barandas, para el transporte de mercancías en general. Puede tener elementos auxiliares para la fijación de la mercancía transportada.
- **Vehículo furgón:** Vehículo con carrocería cerrada con techo para el transporte de mercancías y separada del habitáculo de pasajeros.
- **Vigilancia sanitaria:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.











**PROGRAMA DE INCENTIVOS A LA MEJORA  
DE LA GESTIÓN MUNICIPAL DEL AÑO 2018**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO**  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria  
Av. La Molina 1915  
La Molina - L 12  
T. 313-3300