



# Municipalidad Distrital de Los Olivos

## Resolución de Alcaldía N° 379-2018- MDLO

Los Olivos, 27 de junio de 2018

**VISTOS:** El Informe N° 130-2018-BU de fecha 27 junio 2018, de Inspector Sanitario; el Informe N° 326-2018-MDLO-GDH/SPPS de fecha 27 de junio de 2018 de Subgerencia de Prevención y Promoción de la Salud; el informe N° 038-2018-MDLO-GDH, de fecha 27 de junio de 2018 de Gerencia de Desarrollo Humano; Proveído N° 834 - 2018-MDLO/GM, de fecha 27 de junio de 2018, de Gerencia Municipal; el Memorandum N°0970-2018-MDLO-GPP, de fecha 27 de junio de 2018, de Gerencia de Planeamiento y Presupuesto; el Proveído N° 843 - 2018- MDLO/GM, de fecha 27 de junio de 2018, de Gerencia Municipal y el Informe N° 289-2018-MDLO/GAJ de fecha 27 de junio de 2018 de Gerencia de Asesoría Jurídica, y,

### CONSIDERANDO:

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

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

Que mediante Decreto Supremo N° 367 - 2017 - EF, se aprobaron los procedimientos para cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal de año 2018, disponiéndose en su artículo 6° que las municipalidades deben cumplir con determinadas metas para acceder a los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal. Asimismo, en sus anexos N° 02 y N° 03 se establecen las metas que deben cumplir las municipalidades al 31 de julio y al 31 de diciembre del año 2018, respectivamente.

Que, mediante Resolución Directoral N° 0004-2018-EF/50M1, aprueban los instructivos para el cumplimiento de la metas del Programa de - Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el Año 2018. Estableciendo en el Instructivo de la Meta N° 01 el cuadro de actividades siendo una ellas: Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos. (Actividad 4);

Que el artículo 20° del Decreto Legislativo N° 1062 que aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece: "El control y la vigilancia del comercio interno de alimentos agropecuarios primarios y procesamiento están a cargo de los Gobiernos Locales de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, los cuales ejecutarán los procedimientos emanados en las reglamentaciones específicas que emita la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria en esta materia";



# Municipalidad Distrital de Los Olivos

## Resolución de Alcaldía N° 379-2018- MDLO

Que el artículo 49° de la Resolución Ministerial N° 282 - 2003 - SA / DM que aprobó el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, establece: "Los puestos inspeccionados serán calificados por la autoridad de salud municipal según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR, o NO ACEPTABLE. Los , puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de dos vigilancias consecutivas serán distinguidos como PUESTOS SALUDABLES, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento";

Que, en el numeral 3.1 del artículo 83° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley 27972, que ha previsto como funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales: Controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución , almacenamiento y comercialización de alimentos bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales;

Que, mediante Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA, se aprueba los formatos de evaluación sanitaria para la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abastos;

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

Que mediante Informe N° 130-2018-BU de fecha 27 junio 2018, el Inspector Sanitario informa a la Subgerencia de Prevención y Promoción de la Salud que se precisa la emisión de una Resolución de Alcaldía que apruebe el programa de certificación de puestos de venta como saludables basado en el artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, como parte del cumplimiento de la Meta 1 "Certificación de Puestos de Venta Saludable de los Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercados de Abastos;

Que mediante Memorándum N°0970-2018-MDLO-GPP, de fecha 27 de junio de 2018, de Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, es de opinión favorable de aprobar el programa de Certificación de Puestos de Ventas Saludables de alimentos Agropecuarios Primarios y piensos, en mercados de abastos del Distrito de Los Olivos, dado que dicho programa tiene como objetivo otorgar un incentivo a la adopción de las buenas prácticas y se encuentra dentro del PP0041;

Que mediante Informe N° 289-2018-MDLO/GAJ de fecha 27 de junio de 2018 de Gerencia de Asesoría Jurídica, opina que resulta legalmente procedente emitir un acto resolutorio que apruebe el "Programa de Certificación de Puestos de Venta Saludables y de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, en Mercados de Abastos del Distrito de Los Olivos" a fin de dar cumplimiento a la Meta 1, del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2018;

Que, siendo así la Municipalidad Distrital de Los Olivos aprueba el "Programa de Certificación de Puestos de Venta Saludables y de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercados de Abastos del Distrito de Los Olivos" a fin de dar cumplimiento a la Meta N° 01 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el Año 2018;





# Municipalidad Distrital de Los Olivos

## Resolución de Alcaldía N° 379-2018- MDLO

Que, estando a las facultades conferidas por la Constitución Política, Ley del Procedimiento Administrativo General N° 27444, y contando con el visto bueno de la Gerencia de Desarrollo Humano, Gerencia de Asesoría Jurídica, Secretaría General, Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, Gerencia Municipal y en ejercicio de las atribuciones conferidas por el Artículo 20° inciso 6 y el Artículo 43° de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades

### SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el "Programa de Certificación de Puestos de Venta Saludables y de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, en Mercados de Abastos del Distrito de Los Olivos", que en Anexos 01 y 02, forman parte integrante de la presente Resolución.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR** a la Gerencia Municipal, la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, la Gerencia de Desarrollo Humano, el cumplimiento de la presente Resolución en lo referente a su competencia, a la Secretaría General y la Subgerencia de Imagen Institucional su difusión, y a la Gerencia de Tecnologías de la Información y Comunicaciones, su publicación en el Portal Institucional de la Municipalidad.

### REGISTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

  
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS  
 ABOG. PETER OMAR JAIWE CORI  
 SECRETARIO GENERAL





## ANEXO 01

## PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTO DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS.

### 1 OBJETIVO:

Otorgar un incentivo a la adopción de las buenas prácticas y un reconocimiento de la labor del conductor de puestos en los mercados de abasto del distrito de Los Olivos, mediante la realización de inspecciones sanitarias para verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias con el fin de otorgar la certificación de "Puestos Saludable".

### 2 BASE LEGAL

Artículo 49° del Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de Mercado de Abasto aprobado por Resolución Ministerial Nro 282-2003-SA/DM.

### 3 DESARROLLO

- 3.1 Los Puestos de venta de mercados de abasto del distrito de Los Olivos, serán inspeccionados por los inspectores de la Subgerencia de Prevención y Promoción de la Salud.
- 3.2 Los Formatos de evaluación sanitaria que se utilizaran, son los aprobados mediante resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA.
- 3.3 La calificación se efectuara según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimentos.
- 3.4 La calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE.
- 3.5 Los puestos que hayan sido calificados como ACEPTABLE en la primera inspección sanitaria, serán considerados para una segunda inspección, luego de transcurridos como mínimo treinta días.
- 3.6 Si después de la segunda inspección sanitaria, los puestos de venta alcanzan la condicon de aceptable, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (2) inspecciones sanitarias, serán considerados "Puestos Saludables".
- 3.7 Se otorgara la certificación a los "Puestos Saludables" de la condición alcanzada, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.




**CRONOGRAMA DE CERTIFICACION DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN MERCADOS DE ABASTO.**

ACTIVIDADES	Marzo	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
Capacitación al personal municipal en inspección sanitaria, para la calificación de puestos de venta saludable		x			
Evaluación del personal municipal en inspección sanitaria, para la calificación de puestos de venta saludable		x			
Inspección sanitaria a los puestos de venta y vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abasto		x	x	x	x
Conformación de los Comités de Autocontrol Sanitario (CAS) en los mercados de abastos	x	x			
Capacitación a los 23 CAS conformados de acuerdo a los parámetros indicados en la Meta 01				x	x
Ejecución de la primera inspección sanitaria para la certificación de puestos de venta saludable		x	x		
Aprobación de la Resolución de Alcaldía comunicando a los administradores de los mercados el proceso de certificación				x	
Ejecución de la segunda inspección sanitaria para la certificación de puestos de venta saludable					x
Certificación de puestos de venta saludable					x
Entrega de Constancia a los "Puestos saludables" de alimentos agropecuarios primarios y piensos.					x
Registro en el aplicativo Web del SENASA/Inspecciones sanitarias, la relación de los puestos de venta saludables					x



## Presupuesto operativo para la certificación de puestos de venta saludables

Gastos Operativos	Unidad de Medida	Cantidad	Periodo (Meses)	Costo Unitario (S/.)	Costo Anual(S/.)
<b>RECURSO HUMANO</b>					
Inspector Sanitario	Personal/mes	2	4	3000	24000
Sub-Total de RECURSO HUMANO					<b>12000</b>
<b>EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b>					
Pantalón	Unidad	2	1	80	160
Chaleco	Unidad	2	1	30	60
Gorro de Drill	Unidad	2	1	10	20
Polo de Algodón	Unidad	2	1	20	40
fotocheck institucional	Unidad	2	1	10	20
Sub-Total de EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)					<b>300</b>
<b>MATERIALES Y EQUIPOS PERSONALES</b>					
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/-2°C	Unidad	2	1	100	200
Guantes descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)	Caja	3	12	12	432
Gel refrigerante X250G (Caja x 12 unidades)	Caja	12	1	7	84
Bolsa de polietileno con Cierre automático Zipper(Paquete x 100 unidades)	Paquete	1	1	10	10
Caja de poliestireno (20x30x20)	Unidad	2	4	20	160
Cinta de embalaje para embalaje de muestra	Unidad	2	12	8	192
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)	Unidad	2	12	8	192
Alcohol de 96°(litro)	Unidad	1	10	15	150
Máscaras de protección descartable (caja x 50 unidades)	Unidad	2	12	10	240



Papel film para embalaje de muestra	Rollo	2	12	20	480
Cooler para el transporte de muestras con geles	Unidad	2	1	20	40
Cuchillo de acero inoxidable	Unidad	4	1	15	60
Pinzas de acero inoxidable diente de ratón	Unidad	4	1	15	60
Tijeras quirúrgicas para la toma de muestras	Unidad	4	1	15	60
Memoria USB	Unidad	2	2	20	80
Cámara fotográfica digital de 16 mpx	Unidad	1	1	400	400
sub-Total de MATERIALES Y EQUIPOS PERSONALES					2840

## UTILES DE ESCRITORIO

Archivador de palanca	Unidad	2	5	15	150
folder	Unidad	2	5	2	20
Lápiz de Carbón	Caja	1	5	1	5
Lapicero	Caja	1	5	1	5
Corrector	Unidad	2	5	3	30
Borrador	Unidad	3	5	1	15
Resaltador	Unidad	2	5	3	30
post-it	Unidad	2	6	5	60
Grapador tipo alicate	Unidad	1	1	30	30
Grapas	Unidad	2	5	20	200
Sacagrapas	Unidad	1	1	5	5
Perforador	Unidad	1	1	30	30
Regla	Unidad	1	5	1	5
Tajador	Unidad	1	5	1	5
Papel Bond tamaño A4	Millar	3	5	20	300
Tablero acrílico	Unidad	2	5	20	200
Plumón de tinta indeleble- Varios colores	Unidad	1	12	10	120
Sub-Total de UTILES DE ESCRITORIO					1210





SERVICIOS					
Servicio de internet por mes	Servicio	1	12	80	960
sub-Total de SERVICIOS					960

Gastos Operativos	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Periodo (Meses) (B)	Costo Unitario (S/.) (C)	Costo Anual(S/.) (AxBxC)
Computadora con procesador intel CORE i5 con Tarjeta de video y audio	Unidad	2	1	2500	5000
Impresora multifuncional	Unidad	1	1	1000	1000
Tóner para impresora multifuncional	Unidad	3	1	200	600
<b>TOTAL de EQUIPOS</b>					<b>6600</b>
<b>TOTAL de BIENES Y SERVICIOS</b>					<b>23910</b>







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: \_\_\_\_\_

<b>Persona Natural</b> <input type="checkbox"/>	<b>Persona Jurídica</b> <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	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° 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: \_\_\_\_\_

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

**III. Datos de los trabajadores (Expondedores de alimentos o vendedores)**

N°	DNI	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		

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





De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		V	R	
<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>				
a	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		





6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos			
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin vello facial, higiene corporal, etc.).	2	
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2	
c	Sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.	2	
d	No come, fuma, o realiza prácticas antihigiénicas, cuando manipula alimentos.	2	
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	2	
f	Se lava las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser, estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (dinero, celulares, etc.).	2	
6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores			
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1	
b	Usa calzado de jébe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1	
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2	
6.7 Expendio de alimentos agropecuarios primarios			
a	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	2	
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos están sanos y frescos.	2	
c	Aplica cadena de frío, para aquellos alimentos que lo requieren, dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.	2	
d	Cuenta con mobiliario, equipos y utensilios que están en contacto con los alimentos de material inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.	2	
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso	2	



6.7.5 Carnes y Menudencias			
a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.	2	
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben, las cuales se encuentran evisceradas completamente.	2	
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables.	2	
d	Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.	2	
d	Carne de animales de abasto identificados.	2	
e	Equipos y utensilios de material inoxidable, en buen estado y limpios.	2	
f	Tablas de picar de material inocuo, lisas, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.	2	
6.7.7 Alimentos envasados y a granel (correspondiente al huevo)			
a	Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.	2	
b	Estiba a una altura mínima de 0.20 m del piso.	2	
c	Exhibe en envases limpios, rotulados y en buen estado.	2	
d	Alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y no presentar signos de deterioro, con adecuado almacenamiento.	2	
e	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes.	2	
6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios			
6.8.1 Almacén de productos secos (correspondiente al huevo):			
a	Estructuras físicas en buen estado y limpias.	1	
b	Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.	2	
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	1	
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	2	
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.	1	
6.8.2 Almacén en frío:			
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	2	







b	Registra temperatura máxima de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	2		
c	Almacena los alimentos adecuadamente, separar aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.	2		
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.	2		
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	1		
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rejetería a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.	2		
g	Las piezas cármicas 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				<b>CALIFICACIÓN</b>
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				

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

<b>I. Mercado de abasto</b>		
Nombre del mercado de abasto: _____		
Dirección del mercado de abasto: _____		
Ubigeo: Región: _____	Provincia: _____	Distrito: _____

<b>II. Puesto de venta</b>	
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	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° 05: Check list – Certificación de puestos de venta saludable de frutas y hortalizas**

**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: \_\_\_\_\_

<b>Persona Natural</b> <input type="checkbox"/>	<b>Persona Jurídica</b> <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	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		

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

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y plenos		Cumple		Observaciones
		V	R	
<b>6.1 Distribución</b>				
a	Alejado de los focos de contaminación.	2		



6.2 Infraestructura			
a	Piso liso, impermeable, no absorbente y sin grietas. Contar con pendiente hacia sumideros u otros.	1	
b	Paredes lisas, impermeables, no absorbentes y sin grietas.	1	
c	Dispone de ángulos abovedados y continuos entre los pisos y paredes.	1	
d	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2	
e	Cuenta con agua potable de manera continua y en cantidad suficiente, y sistema de desagüe para la evacuación sanitaria de aguas residuales.	2	
6.3 Iluminación			
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras.	1	
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2	
6.4 Ventilación			
a	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	2	
6.5 Buenas prácticas de higiene			
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1	
b	Limpia y desinfecta el puesto de venta diariamente, inmediatamente al término de las labores.	2	
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2	
d	Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimientos separados de los alimentos.	2	
6.6 Buenas prácticas de manipulación			
6.6.1 Identificación de manipuladores de alimentos			
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1	
6.6.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos			
a	Aseo personal (cabello corto o recogido, sin velo 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		
<b>6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores</b>				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jébe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
<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.	2		
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.	1		
c	Los productos están colocados sobre parruelas, 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		
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	1		
<b>PUNTAJE TOTAL</b>				
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>				<b>CALIFICACIÓN</b>

**Legenda:**
**V:** Valor total del ítem

Valor 2 (relacionado con la inocuidad)

Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)

**R:** Resultado obtenido por inspección

**REFERENCIA**

75% a 100%

ACCEPTABLE

50% a menos de 75%

REGULAR

Menos de 50%

NO

ACCEPTABLE

Firma del Inspector Sanitario

Nombres: .....

Apellidos: .....

DNI N°: .....



**Formafo 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:

<b>I. Mercado de abasto</b>		
Nombre del mercado de abasto: _____		
Dirección del mercado de abasto: _____		
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____		

<b>II. Puesto de venta</b>	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
Persona Natural <input type="checkbox"/>	Persona Juridica <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	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° 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  
arrendatario: \_\_\_\_\_

Razón Social: \_\_\_\_\_

**III. Datos de los trabajadores (Expondedores de alimentos o vendedores)**

N°	DNI	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Sí	No		

Tipo de alimento:  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>				
3	Alejado de los focos de contaminación.	2		



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





b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2		
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		
<b>6.6.3 De la vestimenta de los manipuladores</b>				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.	1		
b	Usa calzado de jébe, delantal de material impermeable, v. negro, 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.	2		
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 almacenamiento.	2		
e)	Exhibe productos secos en un ambiente libre de contaminantes.	2		
<b>6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios</b>				
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		
PUNTAJE TOTAL				
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				<b>CALIFICACIÓN</b>

**Leyenda:**

V: Valor total del ítem

Valor 2 (relacionado con la inocuidad)

Valor 1 (no relacionado con la inocuidad)

R: Resultado obtenido por inspección

**REFERENCIA**

75% a 100%      ACEPTABLE

50% a menos de 75%      REGULAR

Menos de 50%      NO ACEPTABLE

Firma del Inspector Sanitario

Nombres: .....

Apellidos: .....

DNI N°: .....



**Formato N° 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  Persona Jurídica   
 DNI: \_\_\_\_\_ RUC: \_\_\_\_\_  
 Nombres y apellidos del propietario o arrendatario: \_\_\_\_\_ Razón Social: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**III. Datos de los trabajadores (Expondedores de alimentos o vendedores)**

N°	DNI	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° 07: Check list – Certificación de puestos de venta saludable de piensos

**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: \_\_\_\_\_  
Nombres y apellidos del propietario o  
arrendatario: \_\_\_\_\_

RUC: \_\_\_\_\_  
Razón Social: \_\_\_\_\_

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

N°	DNI	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		

Tipo de alimento:  Origen vegetal  Origen animal

Balanceado  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		



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





b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2		
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, estomudar, 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 jébe, delantal de material impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	1		
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.	2		
<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.	2		
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.	1		





b	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0.20 m de altura con respecto al piso.	2		
c	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza y evitan su contaminación o deterioro.	2		
<b>6.7 Almacenamiento de piensos</b>				
6.7.1 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	Desempeña 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				

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

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