

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
**AYACUCHO "CAPITAL DE LA EMANCIPACIÓN HISPANOAMERICANA"**  
**LEY N° 24682**  
**"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"**



**RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 341 - 2018-MPH/A.**

Ayacucho, **02 JUL. 2018**

**VISTO:**

El Informe Legal N° 93-2018/MPH/16, de fecha 13 de junio de 2018, proveniente de la Oficina de Asesoría Jurídica sobre procedimiento de "Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercados de Abastos", y;

**CONSIDERANDO:**

Que, los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, concordante con el Artículo 194° de la Constitución Política del Estado, modificado por la Ley N° 30305, de fecha 10 de marzo de 2015;

Que, la Municipalidad Provincial de Huamanga y la Municipalidad Distrital de Tambillo, son órganos de gobierno local con las atribuciones, competencias y funciones que le asigna la Constitución Política del Perú, Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades y Ley N° 27783 - Ley de Bases de Descentralización. Las municipalidades provinciales y distritales promueven el desarrollo local, en coordinación y asociación con los niveles de gobierno regional y nacional, con el objeto de facilitar la competitividad local y propiciar las mejores condiciones de vida de su población. En el marco del proceso de descentralización y conforme al criterio de subsidiariedad, el gobierno más cercano a la población es el más idóneo para ejercer la competencia o función;

Que, 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 de 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 IV) Prevenir riesgos de desastres;

Que, mediante Decreto Supremo N°367-2017-EF, de fecha 16 de diciembre 2017, se aprueban los Procedimientos para el Cumplimiento de Metas y la Asignación de los Recursos del Programa de Incentivos a la mejora de la Gestión Municipal del año 2018, el cual dispone 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.

Que, mediante la Resolución de Alcaldía N° 026-2018-MPH/A de 22 de enero de 2018, resuelve designar a los funcionarios de las Unidades Orgánicas como miembros del Equipo Técnico Responsable del cumplimiento de las Metas 05 y 20 "Certificación de Puestos de Venta Saludables de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercados de Abastos" con vencimiento al 31 de julio de 2018 y "Certificación de Puestos de Ventas Saludables de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en Mercado de Abasto" con vencimiento al 31 de diciembre de 2018, respectivamente, conforme queda comprendido en dicho acto administrativo.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA  
AYACUCHO "CAPITAL DE LA EMANCIPACIÓN HISPANOAMERICANA"  
LEY N° 24682**



**"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"**

Que, consecuentemente estando a la vista el acto administrativo que corre a fojas 38 y subsanadas las observaciones establecidas mediante el Memorando corre a fojas 22, concerniente a la inclusión de la Meta 20 hasta el 31 de diciembre del 2018 y otros, debiéndose disponer la inclusión en una de sus cláusulas de la parte resolutive lo siguiente: "Artículo Segundo.- Encargar a la Gerencia Municipal para que en coordinación con la Gerencia de Administración y Finanzas, disponga el otorgamiento de premios y estímulos a los funcionarios responsables y co responsables por el cumplimiento de las Metas a su cargo. Así como disponga las acciones correctivas y aplicación de sanciones pecuniarias a los funcionarios responsables y co responsables por no cumplir con Metas a su cargo, perjudicando económicamente a la entidad con la reducción de las transferencias y consecuentemente no poder contar con el bono adicional que establezca el Decreto Supremo N° 367-2017"

Estando a las consideraciones expuestas y en uso de las atribuciones conferidas por el numeral 6 del Artículo 20° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972;

**SE RESUELVE:**



**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el Procedimiento para la Certificación de Puestos de Venta "Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en mercados de Abastos" del Distrito de Ayacucho, compuestos de 9 Artículos que incluyen los Formatos 1y 2 correspondientes a la acta de inspección y Chek List para el proceso de inspección de comerciantes y vehículos de transportes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, así como los Formatos 4, 5, 6 y 7 Chek List para la certificación de puestos de venta como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abasto del distrito de Ayacucho, basados en Artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobados por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.



**ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR** a la Gerencia Municipal para que en coordinación con la Oficina de Administración y Finanzas, disponga el otorgamiento de premios y estímulos a los funcionarios responsables y co responsables por el cumplimiento de las Metas a su cargo. Así como disponga las acciones correctivas y aplicación de sanciones pecuniarias a los funcionarios responsables y co responsables por no cumplir las Metas a su cargo, perjudicando económicamente a la Entidad con la reducción de las transferencias y consecuentemente no poder contar con el bono adicional que establezca el Decreto Supremo N° 367-2017".



**ARTÍCULO TERCERO.- NOTIFICAR** el presente Acto Resolutivo, a Gerencia Municipal, Oficina de Administración y Finanzas, Oficina de Planeamiento y Presupuesto, Sub Gerencia de Comercio, Licencias y Fiscalización, Miembros del Equipo Técnico, Sub Gerencia de Ecología y Medio Ambiente, Jefe de la Unidad de Gestión de Residuos Sólidos y demás órganos estructurados de la Municipalidad conforme a ley.



REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE



*[Firma]*  
**Med. S. Hugo Acosta Mendoza**  
ALCALDE



**PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACION DE PUESTOS DE VENTA  
SALUDABLE EN EL AMBITO DE LA JURISDICCION DEL DISTRITO DE AYACUCHO.**

**ARTÍCULO 1°.- OBJETO**

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

**ARTÍCULO 2°.- ALCANCE.**

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

**ARTÍCULO 3°.- BASE LEGAL.**

- Ley N° 27972, "Ley Orgánica de Municipalidades".
- Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- Decreto Supremo N° 006-2016- MINAGRI, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG
- Resolución Ministerial N°282-2003- SA-DM, Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto.
- Resolución Directoral N° 0004-2018-EF/50.01, se aprueban los instructivos para el cumplimiento de metas del Programa de Incentivos para el ejercicio Fiscal 2018.
- Ordenanza Municipal N° 025-2017-MPH/A, Ordenanza Municipal que aprueba la modificación del reglamento de organización y funciones (ROF) incorporando la función de vigilancia sanitaria de la inocuidad agroalimentaria de alimentos primarios y piensos, en el transporte y comercialización a la sub gerencia de comercio, licencias y fiscalización.
- Ordenanza Municipal N° 001-2018-MPH/A, mediante el cual se aprueba el Régimen de Aplicación de Infracciones y Sanciones Administrativas (RAISA), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad Provincial de Huamanga y el Cuadro de Infracciones y Sanciones Administrativas (CISA), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad Provincial de Huamanga.

**ARTÍCULO 4°.- JUSTIFICACIÓN.**

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA  
AYACUCHO "CAPITAL DE LA EMANCIPACIÓN HISPANOAMERICANA"  
LEY N° 24682.



"Año del Dialogo y la Reconciliación Nacional"

los alimentos contaminados y un alto número de casos de enfermedades diarreicas agudas en los consumidores.

Que, en este contexto, las Municipalidades, en trabajo conjunto con SENASA, han tomado acciones con el fin de reducir la probabilidad de ocurrencia de situaciones adversas para los consumidores. En ese contexto, el año 2017, la Municipalidad Provincial de Huamanga ha elaborado sus padrones de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos; ha modificado su Reglamento de Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de la vigilancia sanitaria; ha aprobado el Régimen de Aplicación de Infracciones y Sanciones Administrativas (RAISA), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad Provincial de Huamanga y el Cuadro de Infracciones y Sanciones Administrativas (CISA), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad Provincial de Huamanga, la tipificación al incumplimiento de las normas que regulan el comercio y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.



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



Que, el cumplimiento de esta meta permitirá a las Municipalidades cumplir con las funciones asignadas por la Ley N° 27972 - Ley 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.



Que, en cumplimiento del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, R.M. N° 282-2003-SA/ DM, artículo 44°.- Del autocontrol sanitario. Los mercados deben contar con un sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo, mediante la aplicación de Buenas Practicas de Manipulación y de los Programas de Higiene y Saneamiento;



Que, el Comité de Autocontrol Sanitario (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 (R.M. N° 282-2003-SA/DM, artículos 44°; 45° y 46°).

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

Que, el Artículo 49° de Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/ DM.- De la calificación sanitaria de los puestos de venta y los mercados de abasto. Los puestos inspeccionados serán calificados por la Autoridad de Salud Municipal según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de 2 vigilancias consecutivas, serán distinguidos como PUESTOS SALUDABLES, siempre y cuando la calificación alcance a un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.



## CAPÍTULO II

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

#### ARTÍCULO 5°.- DEFINICIONES PARA EFECTOS DEL PRESENTE ACTO RESOLUTIVO.

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

- Carnes, menudencias y huevos,
- Frutas y hortalizas,
- Alimentos envasados y a granel
- Piensos

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

**Inspección Sanitaria.**- Procedimiento mediante el cual la autoridad Municipal hace uso de sus atribuciones de fiscalización para verificar el cumplimiento de las normas sanitarias a los puestos





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA  
AYACUCHO "CAPITAL DE LA EMANCIPACIÓN HISPANOAMERICANA"  
LEY N° 24682.



"Año del Dialogo y la Reconciliación Nacional"

de venta y transportistas de alimentos agropecuarios, primarios y piensos, concordantes con las normas de la materia, para asegurar la salubridad de la población en su condición de consumidores de alimentos agropecuarios, primarios y piensos.

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

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



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

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



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



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

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

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

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





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

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

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



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

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



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

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



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

Paso 2: El gobierno local comunica el programa de capacitación a los CAS, a través de publicación en el periódico mural, página web de la municipalidad o medios escritos, donde señale el Programa de Capacitación Municipal a los Comités de Autocontrol Sanitario de los respectivos mercados de abastos.

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

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



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

Paso 1: Ejecutar las inspecciones sanitarias. Las Inspecciones sanitarias son desarrolladas por el gobierno local, dirigida a los puestos de venta y vehículos de transporte registrados en el padrón municipal, utilizando los formatos 1 y 2 (Acta de inspección y Check List de inspección), dentro





este proceso se podrán estar seleccionando o identificando los puestos de venta que cumple con requisitos establecidos para ser calificado como puesto de venta saludable.

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

Paso 1: Coordinar con los mercados de abastos la certificación de puestos de venta saludables. La municipalidad mediante Resolución de Alcaldía comunica a las administraciones de los mercados de abastos, el proceso para la certificación de puestos de venta como saludables, basado en Artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

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

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

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

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

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

#### ARTÍCULO 7°. REQUISITOS:

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

#### ARTÍCULO 8°:- FORMATOS.

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA  
AYACUCHO "CAPITAL DE LA EMANCIPACIÓN HISPANOAMERICANA"  
LEY N° 24682.



"Año del Dialogo y la Reconciliación Nacional"

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

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



- Formato N° 04: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de carnes, menudencias y huevos.
- Formato N° 05: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de frutas y hortalizas.
- Formato N° 06: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de alimentos envasados y a granel.
- Formato N° 07: Check List-Certificación de puestos de venta saludable de piensos.

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

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

**ARTÍCULO 9°.- OTRAS DISPOSICIONES.**

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





**Formato N° 01: Acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

N° ..... - 2018-MPH

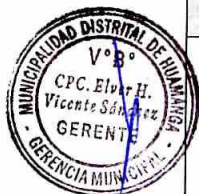
Siendo las.....horas del día.....del mes de.....del 2018, se realiza la inspección sanitaria del puesto de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de propiedad de:

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.						
2.						
3.						
4.						
5.						

META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"





**1.- Constatándose lo siguiente:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**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 -  
 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		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						





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>				
a	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	Cuenta con carnet sanitario o certificado médico.			
<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.			





Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
<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>6.6.1 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, las cuales se encuentran evisceradas completamente.			
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carnes de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.			
e	Equipos y utensilios en buen estado y limpios			
f	Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
g	Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			
<b>6.6.2 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 hortalizas no presentan daños físicos.			
c	No se aplican sustancias para acelerar el proceso de maduración de las frutas.			
d	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respeto al piso.			
e	No se comercializa las frutas y hortalizas que presentan signos de deterioro o descomposición.			
f	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.			



<b>6.6.3 Alimentos a granel</b>				
a	Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.			
b	Estiba a una altura mínima de 0,2 m del piso.			
c	Exhibe en envases limpios y en buen estado.			
d	Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.			
e	Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.			



<b>6.6.4 Piensos</b>				
a	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza.			

**6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.**

<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.			





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
 SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
 VIGILANCIA SANITARIA



b	Registra temperaturas de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas cárnicas.			
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.			
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.			
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.			
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielierías a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.			
g	Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso.			
h	Almacena carnes de animales de abasto identificados.			



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



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

N°..... - 2018-MPH

Siendo las..... horas del día.....del mes de.....del 2018, se realiza la inspección 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 <input type="checkbox"/>		
(17) Diésel <input type="checkbox"/>		
(18) Gas <input type="checkbox"/>		
(19) Otro (especificar) <input type="checkbox"/>		
_____		
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) Isoterma <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"/>	_____	





**1.- Constatándose lo siguiente:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.- Otras observaciones:**



.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



.....

.....

.....

.....

.....



\_\_\_\_\_  
 Firma del transportista

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) Isotermo <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"/>	_____	





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	Si	No	
<b>6.1 Documentación</b>			
a	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>			
a	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 fabricadas 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>			
a	Los materiales y equipos auxiliares de carga y descarga se guardan fuera del contenedor.		
<b>6.2.3 Iluminación (De corresponder)</b>			
a	Hay una adecuada iluminación dentro del contenedor con luminarias protegidas.		
<b>6.2.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)</b>			
a	Presentan registros de temperatura y mantenimiento/calibración.		
<b>6.2.5 Limpieza y desinfección de vehículos</b>			
a	Se encuentra limpio, lavados desinfectados y exentos de olores. Procedimiento registrado.		
b	Utilizan desinfectantes autorizados.		

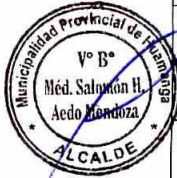




**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
 SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
 VIGILANCIA SANITARIA



Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
<b>6.3 Manipulador</b>				
<b>6.3.1 Carnet sanitario o certificado médico</b>				
a	El personal cuenta con carnet sanitario o certificado médico.			
<b>6.3.2 Vestimenta del personal</b>				
a	El personal involucrado en la carga y descarga utiliza vestimenta adecuada y limpia.			
<b>6.3.3 Estado de salud del personal</b>				
a	El personal se encuentra en buen estado de salud.			
<b>6.3.4 Hábitos y costumbres</b>				
	El personal del transporte presenta buenos hábitos de higiene.			
<b>6.4 Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos</b>				
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.			
<b>6.4.4 Contaminación cruzada</b>				
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.			





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
 SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
 VIGILANCIA SANITARIA



Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	Cumple		Observaciones
	Si	No	
g	Evita transportar personas en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.		
<b>6.4.5 Alimentos de Origen Animal</b>			
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 toman 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.		
<b>6.4.6 Alimentos de Origen vegetal</b>			
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).		





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
 SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
 VIGILANCIA SANITARIA



Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
<b>6.4.7 Piensos</b>				
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

Apellidos: .....

Nombres: .....

DNI N°: .....



**Formato N° 01: Acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

N° ..... - 2018-MPH

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	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		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						





**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.**

<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: _____			
<b>III. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)</b>						
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.						
2.						
3.						
4.						
5.						
Tipo de alimento: <input type="checkbox"/> Carnes, detallar: _____					Fecha y hora: _____ _____	
<input type="checkbox"/> Huevo <input type="checkbox"/> Menudencias, detallas: _____						





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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		
<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 manipulan alimentos.	2		





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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 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.	2		
e	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		
<b>6.7.5 Carnes y menudencias</b>				
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	Carnes 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>6.7.6 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		



META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 04: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE CARNES, MENUDENCIAS Y HUEVOS



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios			
6.8.1 Almacenamiento de productos secos (correspondiente al huevo)			
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	
6.8.2 Almacén en frío:			
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	2	
b	Registra temperatura máxima de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	2	
c	Almacena los alimentos adecuadamente, separar aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.	2	
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.	2	
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	1	
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielera a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.	2	
g	Las piezas cárnicas y menudencias congeladas se depositan en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer uso.	2	
h	Almacena carnes de animales de abasto identificados.	1	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>			<b>CALIFICACIÓN</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>			

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

%	100	98	96	94	91	89	87	85	83	81	78	76	75	74	72	70	68	66	65	63	61	59	57	55	53	52	50.5	49.5	48	46	44	42	40	38	35	33	32
V	93	91	89	87	85	83	81	79	77	75	73	71	70	69	67	65	63	61	60	59	57	55	53	51	49	48	47	46	45	43	41	39	37	35	33	31	30

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: \_\_\_\_\_

**Persona Natural**  **Persona Jurídica**

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.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Tipo de alimento:  Frutas  Hortalizas

Fecha y hora: \_\_\_\_\_





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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>				
	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 manipulan alimentos.	2		



META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 05: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE FRUTAS Y HORTALIZAS.



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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 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.	2		
	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 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		
<b>6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios</b>				
<b>6.8.1 Almacenamiento de productos secos</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		



META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 05: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE FRUTAS Y HORTALIZAS.





**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 (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.						
2.						
3.						
4.						
5.						



Tipo de alimento:  Envasados  A granel

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

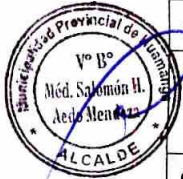
\_\_\_\_\_



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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		
	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		
<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 manipulan alimentos.	2		



META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 06: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE ALIMENTOS ENVASADOS Y A GRANEL.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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 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.	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 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 Almacenamiento de productos secos</b>				
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		
<b>PUNTAJE TOTAL</b>				
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>			<b>CALIFICACIÓN</b>	



META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 06: CHECK LIST -CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE ALIMENTOS ENVASADOS Y A GRANEL.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
 SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
 VIGILANCIA SANITARIA



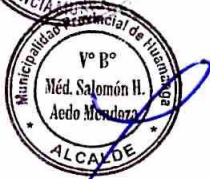
Leyenda:

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

%	100	97	94	91	88	85	82	78	77	75	74	72	71	69	68	66	65	63	62	60	58	57	55	54	52	50.8	49	48	46	45	43	42	40	38	37	35	34	32	31
V	65	63	61	59	57	55	53	51	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20



Firma del Inspector Sanitario

Apellidos: .....

Nombres: .....

DNI N°: .....

META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 06: CHECK LIST -CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE ALIMENTOS ENVASADOS Y A GRANEL.



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



## 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 <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.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Tipo de alimento: <input type="checkbox"/> Origen Vegetal <input type="checkbox"/> Balanceado	Fecha y hora: _____ _____
<input type="checkbox"/> Origen Animal <input type="checkbox"/> Mineral	

META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 07: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE PIENSOS.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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		
<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 manipulan alimentos.	2		



**META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"**

FORMATO N° 07: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE PIENSOS.



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA

SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
VIGILANCIA SANITARIA



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 inadsorbente, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores.	2		
	Despacha en bolsas plásticas de primer uso.	2		

### 6.7.8 Piensos

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 respeto al piso.	2		
c	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza y evitan su contaminación o deterioro.	2		

### 6.8 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios

#### 6.8.1 Almacenamiento 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		

<b>PUNTAJE TOTAL</b>			<b>CALIFICACIÓN</b>	
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>				

META 5 "CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN MERCADOS DE ABASTOS"

FORMATO N° 07: CHECK LIST - CERTIFICACIÓN DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE PIENSOS.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAMANGA**  
 SUB GERENCIA DE COMERCIO, LICENCIAS Y FISCALIZACIÓN  
 VIGILANCIA SANITARIA



**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

%	100	98	95	92	88	87	85	83	82	80	78	77	75	73	72	70	68	67	65	63	62	60	58	57	55	53	52	50	48	47	45	43	42	40	38	37	35	33	32
V	60	59	57	55	53	52	51	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19



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

