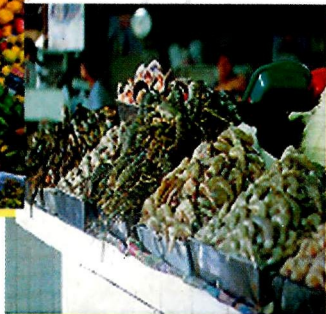




Ministerio de Salud

Personas que atendemos Personas

REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTOS



2004



MINISTERIO
DE SALUD
DIGESA

Coca-Cola



**Gobierno
del Perú**
Trabajo de peruanos



Ministerio de Salud

Personas que atendemos Personas

REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTOS



2004



MINISTERIO
DE SALUD
DIGESA

Coca-Cola



**Gobierno
del Perú**

**REGLAMENTO SANITARIO DE
FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS
DE ABASTO**

**Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental
(DIGESA)**

**Programa Nacional Mercado Saludable
Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y
Zoonosis
Oficina de Educación Continua**

**Las Amapolas N° 350 Urb. San Eugenio - Lince
Teléfonos: 442-8353 / 442-8356
Internet: <http://www.digesa.sld.pe>
E-mail: postmast@digesa.sld.pe**

INDICE

PRESENTACION.....	4
TITULO I - GENERALIDADES	7
TITULO II - DE LOS MERCADOS DE ABASTO.....	9
Capitulo I - De la ubicación y estructura física.....	9
Capitulo II - De las Instalaciones Sanitarias.....	13
Capitulo III - Del mobiliario, los equipos y utensilios	17
Capitulo IV - De los Puestos de Venta.....	18
TITULO III - DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION.....	20
Capitulo I - De los manipuladores de alimentos.....	20
Capitulo II - Del transporte.....	25
Capitulo III - De la recepción y almacenamiento de los alimentos.....	26
Capitulo IV - De la comercialización según el tipo de alimento.....	30
TITULO IV - DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTO.....	40
TITULO V - VIGILANCIA SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTO.....	46
TITULO VI - DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES.....	50
ANEXO 1: DEFINICIONES.....	54
ANEXO 2: CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ALGUNOS ALIMENTOS.....	58
ANEXO 3: CRITERIOS PARA CALIFICACION SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTO.....	65
ANEXO 4: VIGILANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO.....	66

PRESENTACION

El Programa Nacional de Mercado Saludable viene siendo desarrollado por el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA. Tiene como objetivo mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se comercializan alimentos, por ende contribuye a la reducción del riesgo de contaminación y protección de la salud de la población. El Programa es un Sistema de Vigilancia Sanitaria en Mercados de Abasto que tiene como estrategia la participación de los vendedores de alimentos a través de la conformación de un Comité de Autocontrol Sanitario e incorporar al consumidor como un importante aliado; es así como luego de una gran labor de capacitación y evaluación higiénico-sanitaria a sus puestos de comercialización de alimentos se han logrado calificar Mercados

Saludables.

A fin de contar con el instrumento legal que regule las condiciones higiénico-sanitarias de los Mercados de Abasto se elaboró el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto aprobado por R.M. N° 282-2003-SA/DM, basado en el D.S. N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

El Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto es un instrumento de gran valor para la implementación del Programa Nacional Mercado de Saludable pues en el se establecen las responsabilidades y competencias para la Vigilancia Sanitaria así como los requisitos de infraestructura, Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento que debe cumplir un mercado de abasto para lograr ser un "Mercado Saludable"

que brinde un servicio de calidad sanitaria a la comunidad.

Para la elaboración de este Reglamento el Ministerio de Salud a través de la DIGESA desarrolló experiencias piloto en Lima con réplicas en diversos mercados del país implementando luego un programa de vigilancia sanitaria y, actualmente se ha propuesto alcanzar Mercados Saludables a través de la implementación de este programa para lo cual espera que el presente instrumento normativo constituya un soporte al inspector sanitario y a los responsables del Comité de Autocontrol en el desarrollo de éste para beneficio de la salud y bienestar de la población peruana.

Dirección General de Salud Ambiental

REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO

TITULO I GENERALIDADES

Artículo 1°.- Generalidades

El presente reglamento establece las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse el funcionamiento de los mercados de abasto sean públicos o privados, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

Artículo 2°.- Objetivos del presente reglamento sanitario

- a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los mercados.
- b) Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los mercados.
- c) Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los establecimientos que tengan la condición de mercados.

Artículo 3°.- Para los efectos del presente reglamento, cuando se haga mención a "mercados" se debe entender que está referido a mercados de abasto. Igualmente toda mención a "alimento", está referida a los alimentos y bebidas.

Artículo 4°.- El reglamento interno del mercado contendrá entre otros, los derechos y obligaciones de sus integrantes en aspectos sanitarios y las sanciones en caso de su incumplimiento. Este reglamento será remitido a las municipalidades para su conocimiento.

Artículo 5°.- 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.

El patrón de referencia para la vigilancia sanitaria se sustenta en la evaluación de riesgos, buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento.

Artículo 6°.- El órgano responsable del mercado establecerá de acuerdo a lo señalado en el artículo 44° del presente reglamento, el Comité de Autocontrol Sanitario. Este comité conjuntamente con el titular de cada puesto, son solidariamente responsables del control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que se comercializan.

Los titulares de los puestos son responsables de la aplicación de lo dispuesto en el presente reglamento de acuerdo al tipo de alimento que en ellos se comercializa.

TITULO II
DE LOS MERCADOS DE ABASTO

Capítulo I
De la Ubicación y Estructura Física

Artículo 7°.- Ubicación de los mercados

Los locales de los mercados deberán estar situados en lugares autorizados por la municipalidad respectiva, libres de plagas, humo, polvo, malos olores o cualquier otro foco de contaminación. Además, deberán contar con la infraestructura que garantice la seguridad al público en general.

Artículo 8°.- Zonas circundantes

Las municipalidades respectivas mantendrán condiciones tales que eviten la contaminación de los alimentos y la presencia de plagas, por lo que no se permitirá en un perímetro no menor de 15 metros a la redonda del mercado, la presencia de chatarra, desperdicios, humo, basura, escombros, maleza, canales de regadío y acequias, acumulación de tierra, polvo, o cualquier otro contaminante.

Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado, que no estén autorizadas por la municipalidad.

Artículo 9°.- Exclusividad

Los mercados deberán contar con un local exclusivo para su funcionamiento, y ser independientes de viviendas, talleres,

fábricas, salas de juego o cualquier otro establecimiento en el que se desarrollen actividades diferentes.

Artículo 10°.- Estructura física

Los mercados deberán ser de construcción sólida y segura. Los materiales utilizados deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión, no inflamables, y no deberán transmitir sustancias tóxicas a los alimentos. La estructura física y superficies se mantendrán en buen estado de conservación.

Las operaciones deberán realizarse con la fluidez debida desde la recepción de los productos hasta su comercialización, y en condiciones tales que no se generen riesgos de contaminación cruzada, teniendo en cuenta que en un mercado no solamente se comercializan productos alimenticios.

Los mercados se construirán de acuerdo a las disposiciones en la materia, teniendo en cuenta los siguientes aspectos sanitarios:

- a) Los **pisos** serán de material impermeable, inadsorbente, antideslizante y liso, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Se les dará una pendiente que permita que los líquidos escurran hacia los sumideros, evitando su acumulación.
- b) Las **paredes** serán de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas. En las áreas de comercialización de productos perecederos, los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos, serán abovedados y continuos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de elementos extraños.
- c) Los **techos** deberán ser de material impermeable,

inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, de tal manera que se impida la acumulación de suciedad. La altura deberá garantizar una buena ventilación e iluminación.

- d) Las **puertas de acceso** serán como mínimo en número de dos (2) en mercados de 150 puestos o menos, debiendo ubicarse en puntos extremos y aumentando una puerta por cada 100 puestos adicionales.
- e) Las **ventanas** y otras aberturas se diseñarán de manera tal que se evite la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar. Además, deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales; estos medios deben ser desmontables de modo que se facilite su limpieza.
- f) Los **pasadizos** tendrán una amplitud suficiente para asegurar el tránsito fluido; en cualquier caso su anchura no debe ser menor de 2 m, y en ningún caso se utilizarán como áreas de almacenamiento temporal o permanente ni de exhibición de los alimentos. Los pasadizos estarán interrelacionados unos con otros, de manera que exista fluidez hacia las puertas de salida, sin que queden puntos ciegos.

Artículo 11°.- Iluminación

Todo mercado deberá tener un alumbrado natural, o artificial cuando sea necesario, que garantice la total visibilidad para el correcto desempeño de las operaciones, y que los consumidores observen con claridad las características de los productos.

La iluminación de fuente artificial deberá tener una distribución adecuada para eliminar sombras y brillos, y no deberá alterar

los colores.

Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre los alimentos deberán contar con elementos protectores con el fin de evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Artículo 12°.- Ventilación

La ventilación será suficiente de modo que se asegure la circulación del aire, así como la eliminación del aire confinado, a fin de evitar la concentración de olores indeseables, humedad e incremento de la temperatura a niveles tales que generen el deterioro de los alimentos o la incomodidad de las personas.

Las aberturas de ventilación se protegerán con mallas de material anticorrosivo, fáciles de desmontar para su limpieza y conservación.

Capítulo II

De las Instalaciones Sanitarias

Artículo 13°.- Instalaciones sanitarias

Los mercados deberán cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) Deberán asegurar la utilización de agua que sea potable, abastecida de manera continua y en cantidad suficiente de acuerdo a los requerimientos de limpieza del mercado y demás operaciones realizadas en el establecimiento.
- b) El almacenamiento del agua podrá hacerse en cisternas o tanques elevados ubicados en lugares no expuestos a filtraciones o contaminación, y manteniéndose en ellos su potabilidad, no debiendo contener ésta niveles menores a 0,5 ppm de cloro residual. Tendrán además una capacidad mínima de 100 litros por puesto que expendan alimentos perecederos, y por día; sus paredes deberán ser lisas en su interior, de material que impida filtraciones y estar provistos de tapas herméticas de protección.
- c) La instalación del agua en el interior del mercado contará con un grifo cada 50 puestos o cada 500 m² como mínimo, para facilitar las operaciones de limpieza general del mercado.
- d) El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación sanitaria de las aguas residuales; éstas deberán disponerse en la red de alcantarillado o en su defecto, se deberán disponer de manera tal que no se generen riesgos para la salud y el ambiente. Asimismo deberá

contar con sumideros de mínimo 6 pulgadas de diámetro distribuidos por todos los pasadizos, y estarán cubiertos con rejillas metálicas desmontables a fin de evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Contará también con trampas para sólidos con el fin de recuperarlos para su disposición; las cajas de registro con tapa se distribuirán cada 300 m² o por cada 50 puestos.

Artículo 14°.- Servicios higiénicos, vestuarios y duchas:

Los servicios higiénicos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Serán separados para hombres y mujeres.
- b) No tendrán comunicación directa con el recinto de comercialización de alimentos, almacenes, u otros ambientes exclusivos para alimentos.
- c) Se colocarán recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección, con una bolsa de plástico en su interior para eliminar los papeles y otros residuos.
- d) Se colocarán dispensadores de jabón y un dispositivo para secado de manos de aire, el cual se mantendrá operativo, o en su defecto se utilizará papel desechable. Las escobillas para uñas serán de uso personal y obligatorio.



Los servicios higienicos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección y deben contar con recipientes con tapa para eliminar los papeles y otros residuos.

- e) La ventilación será suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.
- f) Las puertas deberán mantenerse cerradas.
- g) Los aparatos sanitarios serán de material de fácil limpieza y desinfección, debiendo encontrarse operativos y en buen estado de conservación e higiene.

Los vestuarios y duchas deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Ser independientes respecto a los servicios higiénicos.
- b) Estar separados para hombres y mujeres.
- c) Las duchas suministrarán agua en cantidad suficiente.
- d) No tener comunicación directa con la sala de ventas

- de alimentos, los almacenes, ni con otros ambientes exclusivos para alimentos o sus envases.
- e) Contar con casilleros para la ropa de calle y los artículos de aseo personal de los manipuladores.
 - f) Contar con un ambiente exclusivo en el que se deberá mantener la ropa de trabajo limpia, la cual no deberá estar mezclada con la ropa de trabajo sucia ni con la ropa de calle.
 - g) Estará prohibido utilizar estas áreas para almacenar mercadería, alimentos, utensilios o artículos de limpieza.

En los servicios higiénicos el número mínimo de aparatos sanitarios se establecerá de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de Personas	Inodoros	Lavatorios	Urinarios	Duchas
De 1 a 15	1	2	1	1
De 16 a 50	3	5	2	3
De 50 a 100	5	10	4	6
Más de 100	01 aparato sanitario adicional por cada 50 personas			

En los servicios higiénicos destinados a damas se reemplazará por cada urinario, un inodoro.

Capítulo III

Del mobiliario, los equipos y utensilios

Artículo 15°.- El mobiliario, equipos y utensilios que estén en contacto directo con los alimentos deberán ser de material inadsorbente, resistente a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Asimismo, no deberán transmitir sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

El diseño de los equipos debe ser tal, que no tengan esquinas ni sectores que sean difíciles de limpiar.

Los mercados deberán disponer, de ser necesario, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercializan, debiendo estar dotados de dispositivos para la medición de la temperatura. Dichos dispositivos deberán colocarse en un lugar visible y mantenerse en buenas condiciones de conservación y funcionamiento, debiendo calibrarse periódicamente.

Capítulo IV

De los Puestos de Venta

Artículo 16°.- De la distribución

La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que evite la contaminación cruzada, bien sea por efecto de la circulación de los equipos rodantes, del personal, de la proximidad a los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos o de cualquier otro punto de contaminación.

Artículo 17°.- De los puestos de comercialización

Los puestos de comercialización de alimentos en los mercados se construirán de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar; se deben mantener en buen estado de conservación y el diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y comercialización de los alimentos en forma inocua.

Las superficies que estén en contacto directo con el alimento deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar.



Durante la preparación y expendio de alimentos debe mantenerse una esmerada higiene.

TITULO III
DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN

Capítulo I
De los manipuladores de alimentos

Artículo 18°.- Identificación de manipuladores

El órgano responsable de los mercados registrará a las personas estables y temporales que comercializan y manipulan los alimentos. El registro debe incluir el nombre del titular de cada puesto, así como de los manipuladores que trabajen en él, consignando además el domicilio y documento de identidad de cada uno de ellos y el tipo de alimento que comercializan.

Los registros deberán estar actualizados y a disposición de la Autoridad de Salud Municipal competente cada vez que lo solicite.

Es obligación del órgano responsable del mercado cautelar que todos los titulares y manipuladores que laboren en el establecimiento sean sometidos a exámenes médicos semestrales con el fin de descartar a los portadores de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), en concordancia con las patologías predominantes en la localidad; asimismo, es su obligación la exclusión de las actividades de manipulación de alimentos cuando el estado de salud constituye un riesgo de contaminación para los mismos. El manipulador deberá comunicar al órgano responsable cuando presente síntomas de cualquier enfermedad.

Artículo 19°.- De la higiene de los manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos deberán mantener un esmerado aseo personal y observar las siguientes prácticas higiénicas:

- a) Se lavarán las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (cajas, bultos, jabas, dinero, entre otros). Las manos estarán libres de anillos y de cualquier otro adorno; y las uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.

Un correcto lavado de manos se realiza con abundante agua y jabón.



- b) No utilizarán durante sus labores, sustancias o productos que puedan afectar los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como perfumes, maquillajes, cremas, entre otros.

- c) Están prohibidos de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- d) No realizarán simultáneamente labores de limpieza, las cuales deben efectuarse al inicio y al concluir sus actividades específicas de manipulación

Artículo 20°.- De la vestimenta de los manipuladores

Los manipuladores de alimentos utilizarán ropa protectora blanca o de color claro, que constará de chaqueta o mandil guardapolvo y gorro que cubra completamente el cabello. Los comerciantes de carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, usarán además, calzado de jebe y delantal de material impermeable. La vestimenta debe ser resistente al lavado continuo y deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los manipuladores de alimentos que usen guantes, deben conservarlos en buen estado, limpios y secos en el interior. El uso de guantes no exime al manipulador de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente cada vez que sea necesario y secarse antes de colocárselos.



Todos los manipuladores de alimentos deben utilizar ropa protectora blanca o de color claro y mantenerla limpia.

Artículo 21°.- De la capacitación a los manipuladores de alimentos

La capacitación de los manipuladores de alimentos y su aplicación, es obligatoria para el ejercicio de la actividad. La capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas. La capacitación se realizará con una frecuencia mínima de seis (6) meses y deberá tener una duración de por lo menos 10 horas, otorgándose al final de cada capacitación teórico-práctica una constancia que será colocada en el puesto en un lugar visible.

Los programas de capacitación a manipuladores de alimentos se realizarán por grupos de alimentos.

- a) Productos cárnicos: carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos.
- b) Productos vegetales: frutas y hortalizas.
- c) Alimentos procesados, alimentos a granel y especerías, cereales y granos, especias secas y molidas, salsas, productos lácteos, embutidos y envasados.
- d) Comidas y Bebidas.
- e) Otros

Los temas de los programas de capacitación deberán contener como mínimo, aspectos referentes a: relaciones humanas, generalidades de composición de alimentos, propiedades y evaluación sensorial de los alimentos (anexo 2), contaminación de los alimentos y efectos en la salud, buenas prácticas de manipulación (BPM), principios de higiene personal y programa de higiene y saneamiento.

Capítulo II

Del Transporte

Artículo 22°.- Con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que provean al mercado, el Comité de Autocontrol Sanitario, conjuntamente con el titular de cada puesto verificará las condiciones de transporte de los alimentos. De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, se deberá verificar por lo menos las siguientes condiciones:

- a) Estén provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad o de cualquier otro efecto indeseable.
- b) No transporten otro tipo de producto que puedan contaminarlos.
- c) Estén acondicionados para garantizar la cadena de frío cuando transporten alimentos que así lo requieran.

Capítulo III

De la recepción y almacenamiento de los alimentos

Artículo 23°.- De la recepción de los alimentos

La recepción de los alimentos se realizará en condiciones que eviten su contaminación, alteración o daños físicos. Aquellos alimentos que a la evaluación sensorial no cumplan con las especificaciones de calidad sanitaria, incluyendo la verificación de presencia de parásitos cuando sea posible, deberán rechazarse para que no contaminen a los otros alimentos, equipos, utensilios, ni el entorno. El Comité de Autocontrol Sanitario deberá contar con especificaciones de calidad sanitaria de los productos.

Los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se mantendrán en estas condiciones hasta el momento de su comercialización.

Artículo 24°.- Del almacén de productos secos

Los almacenes deberán mantenerse limpios, estar libres de plagas, mohos o suciedad. Está prohibido almacenar materiales inservibles, como cartones, cajas, costalillos, u otros materiales o sustancias que puedan contaminar los alimentos.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar que lo primero que entre sea lo primero que sale.

Se establecerán zonas individuales para cada grupo de alimentos, las cuales deberán ser secas, ventiladas y limpias.

Para la mejor conservación de los alimentos, se deberá considerar:

- a) Los alimentos no deberán estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones y limpios, y a una distancia no menor de 0,20 m del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m entre hileras y de 0,50 m de la pared.
- b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada hasta una altura máxima de 3 m y a no menos de 0,60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases deben desempolvase externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

Artículo 25°.- Del almacén de frío

Se considerará un espacio suficiente de acuerdo al volumen a almacenar por cada puesto, considerando cámaras frías diferentes según los grupos de alimentos que así lo requieran.

En las cámaras de refrigeración, la temperatura deberá calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura máxima de 5° C al centro de cada pieza; en caso el mercado cuente con cámaras de congelación se cuidará igualmente lo anterior, de tal manera que el alimento tenga una temperatura máxima de -18° C al centro de cada pieza.

Las cámaras deberán estar dotadas de dispositivos para

medir la temperatura, los que deberán estar en un lugar visible, y siempre calibrados.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) Los alimentos de origen animal y vegetal, se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.
- b) Las carcasas de res en refrigeración no deberán exceder de las 72 horas mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deberán exceder las 48 horas.
- c) Las cámaras de refrigeración tendrán circulación de aire frío. No se deberá interferir el intercambio de temperatura entre el aire y el alimento; para este fin, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas que guarden distancias mínimas de 0,10 m respecto del piso, 0,15 m respecto de las paredes y de 0,50 m respecto del techo.
- d) La refrigeración de las carcasas será en ganchos dispuestos en un sistema de rieles, a una altura de 0,30 m del piso con una separación de 0,30 m entre piezas.
- e) Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas colocadas en anaqueles, o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente de primer uso para evitar contaminación y deshidratación.
- f) La carne de équidos y camélidos sudamericanos se almacenará y conservará correctamente identificada.

Capítulo IV

De la comercialización según el tipo de alimento

Artículo 26°.- Comercialización de carnes y menudencias de animales de abasto

Las carnes y menudencias de animales de abasto procederán de camales o de centros de beneficio autorizados. Queda prohibido el beneficio y eviscerado de cualquier animal de abasto en los puestos de venta de los mercados de abasto. Únicamente los mercados de abasto que cuenten con un área independiente y de capacidad suficiente, podrán destinarla al beneficio de aves, siempre y cuando se acondicionen a fin de que cumplan los principios generales de higiene y que no generen olores desagradables, ruidos y otras molestias a la comunidad cercana. Esta área estará sujeta a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad competente.

En los puestos las aves deberán conservarse y expendirse en cadena de frío, evisceradas completamente, o con sus menudencias, entendiéndose por menudencias, el conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago.

El órgano responsable del mercado cuidará que las carnes que se comercialicen tengan la documentación que acredite su procedencia y calidad.

Artículo 27°.- Puestos de carnes y menudencias de animales de abasto

Los puestos de comercialización de carnes y menudencias

de animales de abasto tendrán las siguientes características:

- a) Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.
- b) Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas. El surtidor de agua deberá tener llave de cierre automático.
- c) La comercialización de aves, carnes y menudencias en los mercados se hará sólo en aquellos que cuenten con facilidades de refrigeración o congelación según el caso.



Las carnes deben presentar sus características organolépticas para ello deben mantenerse en refrigeración.

- d) Las cámaras y los exhibidores de refrigeración deberán ser de material inoxidable, que no transmita sustancias al alimento y mantenga la cadena de frío.

- e) Los puestos de comercialización de carne de équido y camélidos sudamericanos deberán tener un anuncio en forma expresa, clara y visible que indique el tipo de carne que se comercializa en ese puesto, y su procedencia será de camal autorizado.
- f) Los equipos (sierra eléctrica o manual, balanza, moledora, y otros) que se utilicen, así como los utensilios (trinchas, cuchillos con mangos de plástico, ganchos, y otros) serán de material inoxidable y se conservarán en buen estado de funcionamiento, limpieza y desinfección.
- g) Las tablas de corte serán de material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita la acumulación de agua o residuos cárnicos, estarán limpias y en buen estado de conservación. No está permitido el uso de troncos de árbol para el corte.
- h) El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.

Artículo 28°.- Comercialización de pescados y mariscos

Se considera pescado fresco aquél que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda. El pescado fresco deberá conservarse a una temperatura entre 0° C y 3° C. Si se congela debe someterse a una temperatura de -18° C como máximo, medido en el centro del producto.

Los mariscos frescos deberán conservarse a una temperatura entre 0° C y 3° C. Para su congelación deberán someterse a una temperatura de -18° C como máximo, medido en el centro del producto.

Los mariscos que pueden permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos, crustáceos, equinodermos y tunicados) se conservarán vivos en lo posible hasta el momento de su comercialización.

Artículo 29°.- Puestos de pescados y mariscos

Las características y operaciones del puesto de comercialización de pescados y mariscos serán las siguientes:

- a) Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.
- b) Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas. El surtidor de agua tendrá llave de cierre automático.
- c) La exhibición se realizará en mostradores refrigerados o en mesas revestidas con material liso y con una depresión de 0,15 m a 0,30 m que se cubrirá con hielo suficiente de acuerdo al volumen del producto de tal manera que el pescado mantenga la temperatura de refrigeración. El hielo deberá ser de calidad sanitaria.
- d) La conservación de pescados y mariscos en los puestos se hará manteniendo la cadena de frío.
- e) Las tablas de fileteo serán de material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita la acumulación de agua o residuos, estarán limpias y en buen estado de conservación.
- f) Los cuchillos, descamadores y otros utensilios serán

de material inoxidable, de mango de plástico u otro material sanitario, además se conservarán limpios y en buen estado.

- g) El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.
- h) Los residuos provenientes del eviscerado y fileteado del pescado se colocarán en recipientes con tapa, de material resistente, y en su interior se colocará una bolsa de material plástico que facilite la manipulación higiénica de los residuos. Cada vez que la bolsa alcance las tres cuartas partes de su capacidad, se deberá eliminar en el colector del mercado.

Artículo 30°.- Comercialización de frutas y hortalizas

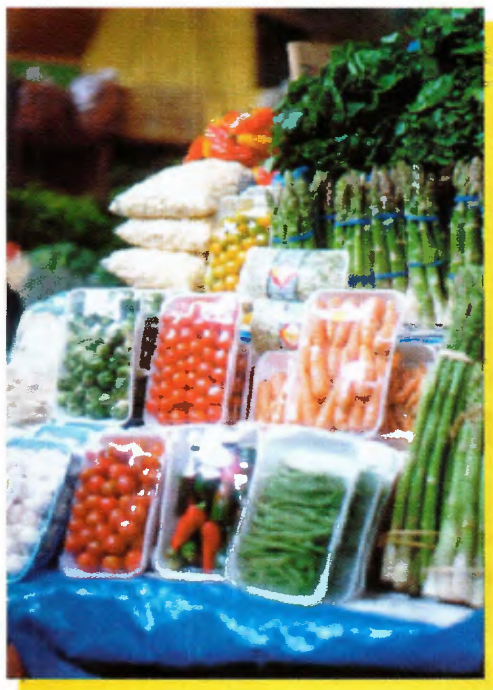
Las frutas deberán transportarse, almacenarse y manipularse de tal forma que no presenten daños físicos, ni se contaminen con otros productos. Queda prohibido utilizar sustancias para acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas que entrañen riesgo o daño para la salud de los consumidores.

Las hortalizas deberán mantenerse en buen estado de limpieza, integridad, color natural y fresca, hasta el momento de la venta.

Artículo 31°.- Puestos de frutas y hortalizas

Las características y operaciones del puesto de comercialización de frutas y hortalizas serán las siguientes:

- a) Los productos se colocarán sobre tarimas o parihuelas y no ocuparán el espacio de los pasadizos de circulación.
- b) Los mostradores, andamios, tarimas y parihuelas serán



Los vegetales deben mantenerse en buen estado de limpieza y frescura al momento de su venta

de material de fácil limpieza, se conservarán en buen estado y el anaquel inferior deberá estar como mínimo a 0,20 m del piso.

- c) Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.
- e) Las frutas se exhibirán en recipientes que no las contaminen ni deterioren. Se evitará presionar y manipular excesivamente las frutas durante el acomodo para impedir su deterioro.
- f) El empaque de expendio deberá hacerse en bolsas de plástico o de papel de primer uso.

Artículo 32°.- Comercialización de alimentos procesados, envasados y a granel

Se considera dentro de este tipo a los productos industrializados, envasados o a granel, productos secos a granel y salsas y condimentos preparados artesanalmente.

Se comercializarán productos industrializados y envasados de procedencia autorizada, que cuenten con Registro Sanitario y que consignen la fecha de vencimiento en su etiqueta o envase. No se comercializarán alimentos adulterados, falsificados, de contrabando, de origen desconocido o en descomposición, bajo responsabilidad del comerciante.

El titular o responsable del puesto deberá conocer la

procedencia de todos los productos que comercializa.

La preparación de las salsas y condimentos artesanales se hará a partir de insumos que reúnan calidad sanitaria e inocuidad; se preparará en condiciones higiénicas, y deberán ubicarse alejados de productos tóxicos. Las vasijas y utensilios usados en la comercialización deberán ser limpios y mantenerse tapados.

Artículo 33°.- Puestos de alimentos procesados, envasados y a granel

Las características y operaciones del puesto de comercialización de productos envasados y productos a granel serán las siguientes:

- a) Cada puesto contará por lo menos, con un exhibidor de refrigeración en el que se mantendrán los productos perecederos de manera ordenada y separada. No se sobrecargará el exhibidor con productos, con la finalidad de no obstruir la salida ni circulación de aire frío.
- b) En el exhibidor de refrigeración se mantendrán los productos lácteos y derivados cárnicos de consumo directo que requieran refrigeración, de manera ordenada y separada, y por ninguna razón estos productos se exhibirán fuera de refrigeración.
- c) Los mostradores y andamios para los productos industrializados que no requieran refrigeración tendrán el anaquel inferior a 0,20 m del piso.
- d) Los empaques de los productos industrializados y envasados deberán estar en buenas condiciones,

- rotulados, sin signos de deterioro y deberán desempolvarse antes de su apertura.
- e) Las especias a granel, frescas o secas, deberán estar enteras, libres de materias extrañas, no deberán presentar mohos ni signos de deterioro, y se deberán almacenar en envases cerrados para protegerlos de contaminantes y de la humedad.
 - f) Los productos secos y ahumados no requieren refrigeración, sin embargo, el ambiente de exhibición deberá estar libre de contaminantes.
 - g) Para el corte de quesos y derivados cárnicos de consumo directo se contará con equipos de corte o cuchillos de uso exclusivo en buen estado de conservación e higiene. Luego del corte en tajadas, el resto de la pieza regresará inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poligrasa o en bolsa plástica de primer uso.
 - h) Los productos lácteos, y derivados cárnicos, se empacarán en papel poligrasa o en bolsa de plástico de primer uso.
 - i) Las salsas y condimentos de preparación artesanal que necesiten refrigeración se conservarán en frío. Su empaque se hará en bolsas de plástico o recipientes desechables y de primer uso.
 - j) Los productos a granel se exhibirán en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.

Artículo 34°.- Comercialización de comidas y bebidas

Las comidas y bebidas de consumo inmediato y para llevar se prepararán en condiciones higiénico-sanitarias y operativas adecuadas, observando las buenas prácticas de manipulación.

Las comidas preparadas deberán consumirse en un periodo no mayor de seis (6) horas. Asimismo, la comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.

Las comidas que requieran recalentamiento deberán ser sometidas a temperatura de ebullición. Las comidas frías deberán conservarse a temperatura de refrigeración (salsa a la huancaína, causa, sándwiches con mayonesa y otros). Asimismo las salsas frías usadas en las comidas se prepararán a partir de insumos que reúnan calidad sanitaria e inocuidad (quesos pasteurizados, mayonesas comerciales, otros).

La preparación de jugos y bebidas se hará con agua hervida o tratada y frutas frescas en buen estado, lavadas, desinfectadas y manipuladas en forma higiénica. No se podrá utilizar fruta picada del día anterior.

Deberá protegerse los alimentos en exhibidores de refrigeración cerrados, campanas de malla o tapas acrílicas transparentes, según corresponda.

Artículo 35°.- Puestos de comidas y bebidas

Las características y operaciones de los puesto de comercialización de comidas y bebidas serán las siguientes

- a) Los puestos de preparación y expendio de comidas y bebidas se ubicarán en una sección separada de la

zona de comercialización de alimentos crudos, de los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos y de cualquier otro punto de contaminación.

- b) Los puestos deberán contar con agua potable en cantidad suficiente para la preparación de alimentos y limpieza de materiales, utensilios, y del puesto.
- c) Los mostradores y mesas para el servicio deberán ser de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
- d) Se deberá disponer de un refrigerador en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración. El refrigerador deberá mantenerse limpio y en buen estado de conservación e higiene y tener una temperatura tal, que permita conservar los productos de alto riesgo a temperaturas no mayores a 5° C.
- e) Se utilizarán cucharas, tenedores, pinzas y otros utensilios para servir, cuidando de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.

TITULO IV

DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTO

Artículo 36°.- Operaciones de limpieza y desinfección

El mercado deberá disponer de un programa de higiene y saneamiento que contemple las siguientes condiciones:

- a) Una limpieza mínima diaria y una desinfección semanal de todo el local. Debe programarse un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público por lo menos una vez al mes.
- b) Las cisternas y los tanques de agua deberán limpiarse y desinfectarse por lo menos una vez cada seis meses o según sea necesario con la finalidad de mantener la calidad sanitaria del agua.
- c) La frecuencia de la limpieza y desinfección de los baños estará en función de la afluencia de público. Deberán limpiarse y deodorizarse por lo menos dos veces al día y desinfectarse diariamente.
- d) Los puestos de aves, carnes, menudencias, pescados y mariscos deben limpiarse y desinfectarse diariamente, inmediatamente al término de las labores.
- e) Los puestos de frutas y hortalizas, de productos

industrializados y a granel se deberán limpiar diariamente y desinfectarse semanalmente.

- f) Las cámaras de frío y los almacenes se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.



Los equipos de refrigeración deben limpiarse y desinfectar a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

- g) Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimentos separados de los alimentos, a fin de evitar la contaminación cruzada siendo sólo accesibles a personas autorizadas.
- h) Como verificación de los procedimientos de limpieza y desinfección, la Autoridad de Salud Municipal realizará controles microbiológicos de las superficies

que entren en contacto con los alimentos.

- i) El programa de higiene y saneamiento con el respectivo cronograma será colocado en el periódico mural o similar del mercado para conocimiento y cumplimiento de todo el personal, cuya ejecución será supervisada por el Comité de Autocontrol Sanitario.

Artículo 37°.- Sustancias químicas utilizadas en la limpieza y desinfección

La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos, por lo que se tendrán los siguientes cuidados:

- a) La limpieza y desinfección se realizarán con sustancias químicas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Salud.
- b) Los detergentes a usarse en la limpieza deben tener buen poder de eliminación de suciedad de las superficies y ser de fácil enjuague, para eliminar fácilmente los residuos de suciedad y detergente.
- c) Durante las operaciones correspondientes, se tomarán las precauciones necesarias para no contaminar los alimentos. Los alimentos perecederos deberán ser retirados o cubiertos con material impermeable que impida su contaminación.

Artículo 38°.- Del control de plagas

Los mercados se conservarán libres de plagas. El local y las zonas circundantes deberán inspeccionarse para cerciorarse que no hay focos de infestación. Para la prevención y control de plagas, el órgano responsable del mercado deberá asegurar la aplicación de medidas de salud ambiental y el uso de plaguicidas

químicos o biológicos autorizados por el Ministerio de Salud.

Artículo 39°.- Medidas para la prevención y el control de plagas

Como medidas de salud ambiental que previenen la infestación de plagas, se considerarán:

- a) Limpieza del mercado y puestos, retiro de cajones, cajas y cualquier otro objeto inservible.
- b) Recipientes de residuos sólidos bien tapados y limpios.
- c) Protección de los alimentos, según sus especificaciones de conservación.
- d) Mantener grifos de agua bien cerrados, pisos secos y rejillas de sumideros limpias y en buen estado.
- e) Mantener en buen estado las mallas de las ventanas y los ductos de ventilación.

Para el control de las plagas, el uso de plaguicidas químicos o biológicos estará en función a la plaga existente y deberá aplicarse en relación al grado de infestación, en las áreas del mercado y puestos o zonas donde las medidas de control sean más severas. El programa tendrá una frecuencia de aplicación no mayor de seis (6) meses, actividad que se debe realizar con los establecimientos cerrados, sin afluencia de público. Antes de la aplicación de cualquier plaguicida, se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios de la contaminación. Después de la aplicación, deberán limpiarse minuciosamente los equipos y los utensilios empleados en los alimentos a fin de eliminar cualquier residuo de plaguicida antes de volverlos a usar.

La aplicación de plaguicidas la realizará personal capacitado, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública. Los plaguicidas utilizados

en los mercados deberán guardarse en un lugar seguro, alejado de los alimentos y accesible solamente a personas autorizadas.

Artículo 40°.- De la prohibición de mascotas

Queda terminantemente prohibida la presencia de mascotas en los mercados. Se colocarán carteles visibles advirtiendo sobre la prohibición de traer consigo perros, gatos u otro animal, o la presencia de estos en el interior del local, por el riesgo para la salud pública.

Artículo 41°.- Eliminación de residuos sólidos

Los residuos sólidos que se generen en cada puesto del mercado, se depositarán en recipientes con su respectiva tapa, todo de material impermeable, de fácil limpieza y con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos sólidos y su higienización. El titular o responsable del puesto está en la obligación de mantener el recipiente de los residuos sólidos limpio y desinfectado, tarea que realizará diariamente.

Se considerará un área de lavado y desinfección de recipientes cuyas paredes deberán estar recubiertas íntegramente de material lavable. El área de lavado se limpiará y desinfectará diariamente.

Las bolsas conteniendo los residuos sólidos deberán ubicarse en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin y alejada del recinto de expendio y del almacén. Tanto estas áreas como los contenedores deberán estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable, equipos e instalaciones del mercado, y se lavarán y desinfectarán diariamente.

Se dispondrá un lugar con acceso directo para que los camiones colectores de basura recojan los residuos del mercado. Esta operación deberá realizarse, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos.

TITULO V

VIGILANCIA SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTO

Artículo 42°.- De los componentes de la vigilancia

En el sistema de vigilancia sanitaria de los mercados intervienen la Autoridad de Salud Municipal, el Comité de Autocontrol Sanitario del mercado y el consumidor.

Artículo 43°.- De la interacción de los componentes

La interacción de los componentes se realiza mediante las siguientes acciones:

- a) Evaluación higiénico-sanitaria a cargo de las Autoridad de Salud Municipal
- b) Autocontrol sanitario a cargo del Comité de Autocontrol Sanitario del mercado de abasto.
- c) Información al consumidor para su participación activa en la vigilancia sanitaria; ésta comprenderá las condiciones sanitarias de la comercialización de alimentos en los mercados y los derechos sanitarios del consumidor, la misma que está a cargo de las municipalidades y de los propios comerciantes.

Artículo 44°.- Del autocontrol sanitario

Los mercados tendrán un sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo, mediante la aplicación de buenas prácticas de manipulación y de los programas de higiene y saneamiento. Con este fin se constituirá dentro de la organización de los mercados, un

Comité de Autocontrol Sanitario. En el reglamento interno del mercado se establecerá entre otros, su conformación, funciones y vigencia, en el marco del presente reglamento.

Artículo 45°.- Del Comité de Autocontrol Sanitario

El Comité de Autocontrol Sanitario del mercado estará conformado por un (1) representante y un (1) suplente por cada grupo de alimentos que se expende. Los miembros del comité deberán estar capacitados adecuada y permanentemente con el fin de aplicar el autocontrol sanitario de los alimentos en base al cumplimiento del presente reglamento.

Para la vigilancia sanitaria, el Comité de Autocontrol Sanitario aplicará los formatos que se detallan en el anexo 4 del presente reglamento, con una frecuencia mínima de una vez por semana; los resultados de la evaluación deberán ser informados a la Autoridad de Salud Municipal para fines de verificación.

Artículo 46°.- De la capacitación del Comité de Autocontrol Sanitario

La capacitación de los miembros del Comité de Autocontrol Sanitario abarcará los temas siguientes: propiedades y evaluación sensorial de los alimentos, buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM), principios de higiene personal, programas de higiene y saneamiento, generalidades de los principios del Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP), y un taller de aplicación de los formatos para la vigilancia sanitaria por grupo de alimentos.

La capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas.

Artículo 47°.- De la evaluación higiénico-sanitaria

Las evaluaciones higiénico-sanitarias de los mercados serán realizadas por personal profesional o técnico calificado, con capacitación en temas referidos a criterios de observación y evaluación de riesgos, vigilancia sanitaria y a la normativa correspondiente.

Las evaluaciones higiénico-sanitarias serán inopinadas y permitirán evaluar las condiciones sanitarias de los puestos, de la comercialización de alimentos, y del mercado en general, así como el funcionamiento del Comité de Autocontrol Sanitario.

Se realizará una evaluación higiénico-sanitaria inicial o de diagnóstico previa a la capacitación. Las inspecciones de vigilancia y su verificación se realizarán con la frecuencia que sea necesaria para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y el mantenimiento de la calificación.

Artículo 48°.- De los formatos para la vigilancia sanitaria

Se utilizarán los formatos autoinstructivos para la vigilancia sanitaria y control de los diferentes alimentos, de acuerdo a los lineamientos establecidos en el presente reglamento.

Artículo 49°.- 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, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.

TITULO VI

DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 50°.- En aplicación a las disposiciones establecidas en el presente reglamento, a las normas sanitarias para los alimentos y bebidas y al procedimiento para el establecimiento de las medidas de seguridad expedidas por la autoridad competente, se podrá disponer de una o más de las siguientes medidas de seguridad:

- a) Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para su consumo;
- b) Suspensión temporal de la comercialización de los alimentos y bebidas comprometidos con el riesgo identificado.

Artículo 51°.- Independientemente de las infracciones sanitarias señaladas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, constituye además infracción toda acción u omisión que implique violación de las disposiciones del presente reglamento, de acuerdo a lo siguiente.

De la infraestructura e instalaciones.

- a) No contar con servicios higiénicos limpios con la adecuada instalación sanitaria, ventilación y con implementos necesarios establecidos en el presente reglamento.
- b) No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene.

- c) Permitir otros usos diferentes al autorizado.
- d) No contar con las condiciones de ventilación, iluminación o libre acceso que impidan o limiten una adecuada atención y seguridad a los usuarios.
- e) Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del mercado.

De la comercialización de alimentos.

- a) Comercializar productos alimenticios sin el respectivo Registro Sanitario obligatorio, a excepción de aquellos alimentos en estado natural como granos, huevos, entre otros.
- b) Comercializar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, o sin rótulo.
- c) No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan alimentos que requieren refrigeración o congelación.
- d) Exhibir, almacenar y comercializar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, jabones, desinfectantes, y otros de alto riesgo.
- e) Comercializar combustibles como gas, querosene, ron de quemar, y otros, en las proximidades de productos alimenticios.
- f) Permitir la presencia de mascotas u otros animales domésticos en los ambientes del mercado.

De los manipuladores de alimentos.

- a) Incumplir con las disposiciones de higiene personal y aquellas destinadas a la atención al público.
- b) Incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria de los manipuladores de alimentos.
- c) Permitir el trabajo de los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad.
- d) Incumplir las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las etapas que impliquen riesgo sanitario.

Artículo 52°.- El puesto o mercado según corresponda, que incurra en infracciones a las disposiciones establecidas en el presente reglamento y que impliquen o puedan implicar un daño a la salud de las personas se harán acreedores, según la gravedad de la falta y la condición de reincidencia del infractor, a una o más de las sanciones siguientes:

- a) Amonestación.
- b) Multa desde un décimo (0,1) de la UIT a una (1) UIT.
- c) Decomiso.
- d) Cierre temporal
- e) Clausura del local y cancelación de la autorización de funcionamiento del mercado.

Se considera reincidente aquel mercado o puesto, según corresponda que comete la misma o similar infracción dentro

del período de un (1) año y deberá ser sancionado con el doble de la multa impuesta.

Artículo 53°.- Las sanciones al presente reglamento serán aplicadas por la Autoridad de Salud Municipal, previo informe del personal calificado y capacitado que ejerce la vigilancia sanitaria y de conformidad a las ordenanzas correspondientes, las que deberán tener en cuenta el derecho a descargo que le correspondiera al presunto infractor y considerando que a través de la sanción establecida se deberá corregir la situación que generó la infracción sanitaria. Las municipalidades deberán contar con un reglamento de infracciones y sanciones con los criterios establecidos en el presente reglamento.

Una copia del acta o informe que sustente la sanción, deberá entregarse al infractor al momento de terminar la inspección.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Primera.- En el plazo máximo de un (01) año contado a partir de la vigencia del presente reglamento, los mercados de abasto deberán adecuarse a las disposiciones referidas a estructura física contenidas en él.

Segunda.- La Autoridad de Salud en materia de salud ambiental de nivel nacional o regional supervisará el cumplimiento de la aplicación del presente reglamento en resguardo de la salud pública.

ANEXO 1

DEFINICIONES

Para los fines de la aplicación del presente reglamento se considera:

1. **Alimento o Bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
2. **Animales de abasto:** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y équidos (caballar, asnal, burdégano y mula), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
3. **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
4. **Cadena de Frío:** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
5. **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.
6. **Congelación:** Proceso por el cual se mantienen los

alimentos a temperaturas menores de -18°C y cuya finalidad es conservarlos.

7. **Contaminación Cruzada:** Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.
8. **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
9. **Estiba:** Distribución conveniente de los alimentos y bebidas en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
10. **Inadsorbente:** Es la propiedad que tiene una superficie, material o producto de impedir la captación superficial de la humedad del medio que lo rodea.
11. **Inocuidad de los Alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se han destinado.
12. **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
13. **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular

alimentos. En los mercados de abasto, se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.

- 14. Menudencias de animales de abasto:** Se consideran dos tipos:
- a) Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.
 - b) Menudencias de aves de corral: Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son considerados despojos o apéndices.
- 15. Mercado de Abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.
- 16. Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- 17. Programa de higiene y saneamiento:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la

inocuidad de los alimentos, y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materia primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.

18. **Puesto de Comercialización:** Denomínese a los espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.
19. **Sección:** Son zonificaciones o áreas donde se localizan los puestos individuales de venta con características comunes para la comercialización de alimentos pertenecientes al mismo rubro.
20. **Vigilancia Sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad de Salud Municipal competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud.

ANEXO 2

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ALGUNOS ALIMENTOS

CARNES FRESCAS

Alimento	Características aceptables	Características de rechazo
Res	Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico grasa blanca o ligeramente amarillenta.	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blanda al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).
Cerdo	Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico ó masa muscular sin presencia de Granulaciones (quistes).	Superficie pegajosa. Color oscuro y viso verdoso, blanda al tacto, olor ofensivo ó masa muscular con quistes o larvas.
Pollo	Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al Músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo.

VISCERAS Y HUEVOS FRESCOS

Alimento	Características aceptables	Características de rechazo
Visceras: hígado, riñón, corazón, bazo	Color rojo oscuro, firme al tacto. El hígado no es tan firme, pero no debe desmenuzarse. Superficie brillante y húmeda, olor característico.	Color verdoso, amarillento o negruzco. Presencia de quistes o parásitos. Superficie hemorrágica, olor fétido.
Huevos	Superficie limpia; color y forma según raza y/o especie de ave, cáscara íntegra. No se debe notar la cámara de aire.	Superficie rugosa, rajada o rota, débil y de aspecto anormal. Cámara de aire notoria, no debe sobrepasar los 15 mm. Presencia de excrementos o rasgos sanguinolentos. Olor fétido, muy característico. La clara o yema con puntos de turbidez, colores o pigmentos extraños.

PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS FRESCOS

Alimento	Características aceptables	Características de rechazo
Pescado	Ojos prominentes y brillantes, agallas rojas y húmedas, escamas firmemente adheridas; carne suave al tacto, olor característico marino.	Ojos hundidos, opacos, agallas pálidas, verdosas o grises; escamas se desprende fácilmente; carne friable, olor ácido u ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).
Crustáceos: Camarones, Langostinos, Cangrejos, etc.	Deben estar vivos. Color gris o verde azulado, olor suave característico; carne firme y elástica; deben estar íntegros. En los camarones la cola debe replegarse bajo el tórax.	Animales muertos. Color rojizo por efectos del calor, olor. Fuertemente amoniacal; carne fofa, blanda. En los camarones la cola se desliga del tórax y permanece suelta. Presencia de parásitos.
Moluscos bivalvos: (concha de Abanico, Choros, manchas, almejas, Mejillones, etc)	Deben estar vivos, pesados; las valvas deben estar cerradas o cerrarse al tocarlas. Sonido macizo al entrecucharlos, olor fresco marino, movilidad del manto al tocarlo.	Valvas abiertas, no responden a la excitación del manto, olor ácido a pútrido.
Moluscos Cefalópodos: Pulpo, calamar, Jibia, pota.	Piel suave y húmeda; ojos brillantes, olor marino, color característico según la especie, carne firme y elástica, tentáculos bien adheridos al cuerpo.	Piel pegajosa, opaca, olor pútrido, los tentáculos se desprenden del cuerpo.
Gasterópodos: Caracol	Deben estar vivos, bien adheridos a su caparazón, opérculo cerrado, movilidad a la excitación, olor fresco, marino. Desprenden sustancia líquida viscosa transparente.	Secos, se desprenden fácilmente de la caparazón, no presentan movilidad a la excitación, olor ofensivo, pútrido.

PRODUCTOS LACTEOS

Alimento	Características aceptables	Características de rechazo
Leche fresca Pasteurizada	Color blanco; olor y sabor característicos, ligeramente dulce; debe estar en estado líquido. Los envases deben estar íntegros y bien sellados y refrigerados o en recipientes con hielo para mantenerla fría.	Olor y sabor agrio-ácido, color anormal, con visos tornasolados. Estado semisólido, con grumos.
Leche Evaporada	Color blanco cremoso, amarillenta, consistencia ligeramente espesa, olor y sabor característicos. Los envases deben estar íntegros, rotulados con fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Envases con abolladuras, hinchados u oxidados. Estado semisólido, con grumos. Olor ofensivo.
Leche condensada	Color blanco cremoso, amarillenta, consistencia espesa, olor y sabor característicos, envases íntegros, rotulados, con la fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Envases con abolladuras, hinchados u oxidados.
Leche en polvo	Color blanco cremoso, consistencia espesa, olor y sabor característicos, los envases deben estar íntegros, rotulados, con la fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Envases rasgados, perforados, sucios. La leche con grumos, hilos o húmeda.

Ques o fresco	Color blanco cremoso, olor y color característicos. Debe provenir de leche pasteurizada o de fabricación formal.	Presencia de materias extrañas. Olor Fuerte, ofensivo, con mohos.
Mantequilla	Color amarillo, olor y sabor dulce característico, consistencia sólida (conservada en frío) y aspecto homogéneo en envases o envolturas íntegros, rotulados, con la fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Presencia de exudación de líquido (suerro). Sabor rancio.

VEGETALES FRESCOS

Alimento	Características aceptables	Características de rechazo
Hortalizas	Las verduras de hoja no deben haber floreado (excepto la coliflor y el brócoli). Hojas verdes, enteras, brillantes, sin haber alcanzado la lignificación (estado leñoso)	Secas o pegajosas, olor desagradable. Hojas amarillas o con pigmentación negruzca. Atacadas por insectos, larvas, moluscos (caracoles) u hongos. Cubiertas de tierra u otras materias extrañas.
Frutas	Limpias, enteras.	Secas o magulladas, color pálido o negruzco, no característico. Mordidas o picadas, sin parásitos.
Tubérculos, raíces y bulbos	Firmes al tacto.	Secos o blandos, con brotes, picados. Las papas no deben estar verdosas. Cubiertos de tierra.

GRANOS, CEREALES Y DERIVADOS

Alimento	Características aceptables	Características de rechazo
Granos: Menestras, Maní, cereales, etc.	Deben estar enteros y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados (rotos, picados por insectos)	Húmedos, con residuos de tierra, arena o piedritas.
Arroz	Bolsas íntegras y secas. Superficie lustrosa con menos de 0.5% de granos manchados.	Olor a humedad, con cuerpos extraños (heces de roedores principalmente).
Harinas de: trigo, maíz, habas, chuíño, etc.	Bolsas íntegras y secas.	Con grumos o apelmazadas y con olor rancio. No deben contener mas de 15% de humedad.
Pan	Pan de panadería: Corteza de color caramelo y consistencia quebradiza, color de la miga de acuerdo al tipo de harina utilizada, olor característico. Pan de fábrica: Corteza de color caramelo, miga blanda, esponjosa de color según el tipo de harina utilizada, olor característico. Etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Con zonas almidonosas o fungosas, trozos de sal o cuerpos extraños. El pan de fábrica con fecha de expiración vencida o sin registro sanitario.
Fideos	Deben presentarse enteros y con envases íntegros, etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Olor a rancio. Los fideos frescos no deben contener mas de 35% de humedad. Envases rotos, con presencia de manchas, gorgojos, larvas o cuerpos extraños. Fecha de expiración vencida o sin registro Sanitario.

OTROS PRODUCTOS

Producto	Características aceptables	Características de rechazo
Alimentos enlatados	Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y fecha de expiración vigente, además de composición del producto, nombre y dirección del fabricante.	Envases con deformaciones, hinchados, abolladuras, u oxidaciones. Cuando al abrir se aprecian gases u olores desagradables. Fecha de expiración vencida o sin registro sanitario.
Espicias y condimentos	Espicias enteras que muestren granos u hojas secas, enteras. Las especias y condimentos de fábrica deben tener etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario.	Húmedos, con presencia de cuerpos extraños como paja, tierra, heces de roedores. No aceptar especias molidas que no provengan de fábrica.
Embutidos y carnes curadas	Color y sabor propios y uniformes. Las carnes curadas deben mostrar superficies secas, brillantes, olor y sabor característicos. Deben tener registro sanitario y fecha de expiración vigente.	Con superficie húmeda y pegajosa, con exudación de líquido o cambios de coloración. Zonas flácidas a la palpación, con indicios de putrefacción o fermentación. Con manchas parduzcas o verdosas. Fecha de expiración vencida o sin registro sanitario.
Bebidas embotelladas o envasadas	Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y cuando corresponda, con fecha de expiración vigente.	Sin materias extrañas en su interior. Las tapas no deben estar violadas. Ausencia de gas en bebidas carbonatadas.

ANEXO 3

CRITERIOS PARA CALIFICACIÓN SANITARIA DE LOS
MERCADOS DE ABASTO

Los Mercados de Abasto serán calificados por la Autoridad de Salud Municipal en Coordinación con el Ministerio de Salud. Se pueden considerar como mercados saludables considerando por lo menos lo siguiente:

- a) Un mínimo de 75% de puestos aceptables o saludables
- b) Infraestructura de material noble que facilite condiciones de higiene
- c) Programa de higiene y saneamiento operativo.
- d) Servicios higiénicos adecuados y operativos en el 100%.
- e) Evaluaciones microbiológicas indicadoras de higiene e inocuidad de los alimentos, agua y superficies vivas e inertes.
- f) Capacitación en buenas prácticas de manipulación del 100% de personal.
- g) Comité de Autocontrol Sanitario
- h) Vigilancia con autocontrol sanitario operativo

ANEXO 4

FORMATO 1

VIGILANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO
CARNES Y MENUDENCIAS DE ANIMALES DE ABASTO
IDENTIFICACION DEL VENDEDOR Y DEL PUESTO

IDENTIFICACION DE VENDEDORES		IDENTIFICACION DE LA INSPECCION			
Vendedor 1 o titular		Inspección	Inspector	Fecha	
Vendedor 2		Insp. 1			
Vendedor 3		Insp. 2			
		Insp. 3			
		Insp. 4			
1. ALIMENTO	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
1.1 Procedencia formal y NO beneficiada en el puesto (*)	4				
1.2 Aspecto normal de carcasas o vísceras y ausencia de parásitos (quistes, larvas)	4				
1.3 Carnes y menudencias identificadas por especie	2				
12.	10				

2.	BUENAS PRACTICAS	D	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
MANIPULACION (BPM)			4				
			4				
			4				
			4				
			2				
			18				
3. VENDEDOR			4				
			4				
			2				
			2				
			4				
			16				

4. AMBIENTE Y ENSERES	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	40				
5. CALIFICACIÓN DEL PUESTO	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
5.1 PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO (1+2+3+4)	84				
5.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100				
5.3 COLOR (pinte el recuadro según la referencia)					

6. OBSERVACIONES	7. REFERENCIA		
Inspección 1	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Color	Calificación
Inspección 2	63 puntos a más (75% a 100%)	Verde	Aceptable
Inspección 3	42 puntos a 62 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular
Inspección 4	0 a 41 puntos (menos del 50%)	Rojo	No aceptable

(*) Criterios de evaluación excluyentes, es decir que su desaprobación se traduce en un a una calificación "no aceptable" (color rojo)

(**) El valor del puntaje es binario: si cumple el requisito se otorga el total; en caso contrario el puntaje es cero

VIGILANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO

PESCADOS Y MARISCOS

IDENTIFICACIÓN DEL MERCADO Y DEL PUESTO

IDENTIFICACION DE VENDEDORES

Vendedor 1 o titular

Vendedor 2

Vendedor 3

IDENTIFICACION DE LA INSPECCION

Inspección Inspector

Fecha

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1. ALIMENTOS

Valor (**)

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1.1 Procedencia formal

4

1.2 Aspecto normal de pescados mariscos y ausencia de parásitos (quistes larvas)

4

1.3 Pescados y mariscos identificados por especie

2

12

10

2. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION (BPM)	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
2.1 Aplica temperatura de frío (3 °C a -18 °C) en la conservación (cama de hielo) (*)	4				
2.2 Usa hielo de agua segura (proveedor) (*)	4				
2.3 Usa agua segura (0,5 ppm de cloro libre residual) y fría para refrescar (*)	4				
2.4 Exhibe en bandejas de material sanitario y de fácil limpieza	4				
2.5 Desinfecta utensilios, superficies, paños y equipos	4				
2.6 Despacha en bolsas plásticas transparentes o blancas de primer uso	2				
TOTAL	22				
3. VENDEDOR					
3.1 Sin episodio actual de enfermedad y sin heridas ni infecciones en piel y mucosas	4				
3.2 Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte	4				
3.3 Cabello corto o recogido, sin maquillaje facial	2				
3.4 Uniforme completo, limpio, y de color claro	2				
3.5 Aplica capacitación en BPM	4				
TOTAL	16				

4. AMBIENTE Y ENSERES	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	40				
5. CALIFICACIÓN DEL PUESTO	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
5.1 PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO (1+2+3+4)	88				
5.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100				
5.3 COLOR (pinte el recuadro según la referencia)					

6. OBSERVACIONES	7. REFERENCIA		
Inspección 1	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Color	Calificación
Inspección 2	66 puntos a más (75% a 100%)	Verde	Aceptable
Inspección 3	44 puntos a 65 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular
Inspección 4	0 a 43 puntos (menos del 50%)	Rojo	No aceptable

(*) Criterios de evaluación excluyentes, es decir que su desaprobación se traduce en un a calificación de "no aceptable" (color rojo)

(**) El valor del puntaje es binario: si cumple el requisito se otorga el total; en caso contrario el puntaje es cero.

FORMATO 3

VIGILANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO

FRUTAS Y HORTALIZAS

IDENTIFICACION DEL MERCADO Y DEL PUESTO

IDENTIFICACION DE VENEDORES

Vendedor 1 o titular

Vendedor 2

Vendedor 3

IDENTIFICACION DE LA INSPECCION

Inspección Inspector

Fecha

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1. ALIMENTO

Valor (**)

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1.1 Procedencia formal

4

1.2 Aspecto normal de frutas y hortalizas,
sin parásitos (huevos y gusanos)

4

1.3 No vende frutas y hortalizas picadas

2

TO

10

2.	BUENAS PRACTICAS	D	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
MANIPULACION (BPM)			4				
			4				
			4				
			2				
			14				
3. VENDEDOR			4				
			4				
			2				
			2				
			4				
			16				

4. AMBIENTE Y ENSERES	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	28				
5. CALIFICACIÓN DEL PUESTO	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
5.1 PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO (1+2+3+4)	68				
5.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100				
5.3 COLOR (pinte el recuadro según la referencia)					

6. OBSERVACIONES	7. REFERENCIA		
Inspección 1	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Color	Califica-ción
Inspección 2	52 puntos a más (75% a 100%)	Verde	Aceptable
Inspección 3	35 puntos a 51 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular
Inspección 4	0 a 34 puntos (menos del 50%)	Rojo	No aceptable

(*) Criterios de evaluación excluyentes, es decir que su desaprobación se traduce en un a calificación de "no aceptable" (color rojo)

(**) El valor del puntaje es binario: si cumple el requisito se otorga el total; en caso contrario el puntaje es cero.

FORMATO 4

ANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO
 VTOS PROCESADOS, ENVASADOS Y A GRANEL

IDENTIFICACION DEL MERCADO Y DEL PUESTO

IDENTIFICACION DE VENDEDORES

Vendedor 1 o titular

Vendedor 2

Vendedor 3

IDENTIFICACION DE LA INSPECCION

Inspección Inspector

Fecha

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1. ALIMENTO

Valor %

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

4

4

4

4

16

2. BUENAS PRACTICAS MANIPULACION (BPM)	D	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
		4				
		4				
		4				
		2				
		4				
		4				
		22				
3. VENDEDOR		4				
		4				
		2				
		2				
		4				
		16				

4. AMBIENTE Y ENSERES	Valor (")	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	36				
5. CALIFICACIÓN DEL PUESTO	Valor (")	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
5.1 PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO (1+2+3+4)	90				
5.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100				
5.3 COLOR (pinte el recuadro según la referencia)					

6. OBSERVACIONES	7. REFERENCIA		
Inspección 1	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Color	Calificación
Inspección 2	68 puntos a más (75% a 100%)	Verde	Aceptable
Inspección 3	45 puntos a 67 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular
Inspección 4	0 a 44 puntos (menos del 50%)	Rojo	No aceptable

(*) Criterios de evaluación excluyentes, es decir que su desaprobación se traduce en un a calificación de "no aceptable" (color rojo)

(**) El valor del puntaje es binario: si cumple el requisito se otorga el total; en caso contrario el puntaje es cero.

FORMATO 5

VIGILANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO

COMIDAS PREPARADAS

IDENTIFICACION DEL MERCADO Y DEL PUESTO

IDENTIFICACION DE VENEDORES

Vendedor 1 o titular

Vendedor 2

Vendedor 3

IDENTIFICACION DE LA INSPECCION

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

Inspector

Fecha

1. ALIMENTO

Valor (**)

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1.1 Aspecto normal de los insumos

4

1.2 Agua segura (0,05 ppm de cloro libre residual) para preparar (*)

4

1.3 Hielo de agua segura para bebidas (*)

4

1.4 Carnes, aves, pescados y mariscos totalmente cocidos

4

16

16

2. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACI	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
2.1 Aplica temperatura de frío en la conservación (5 °C o menos)	4				
2.2 Protege alimentos exhibidos	4				
2.3 Recalienta porción a temperatura de seguridad (60 °C a mayor)	4				
2.4 Prueba los alimentos en forma adecuada	4				
2.5 Usa agua segura (0,5 ppm de cloro libre residual)	4				
2.6 Desinfecta utensilios, vajilla, superficies y secadores	4				
2.7 Seca utensilios por escurrimiento o con secador limpio	2				
2.8 Sirve o despacha en vajilla limpia y desinfectada o descartable de primer uso	4				
TOTAL	30				
3. VENDEDOR					
3.1 Sin episodio actual de enfermedad y sin heridas ni infecciones en piel y mucosas	4				
3.2 Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte	4				
3.3 Cabello corto o recogido, sin maquillaje facial	2				
3.4 Uniforme completo, limpio, y de color claro	2				
3.5 Aplica capacitación en BPM	4				
TOTAL	16				

4. AMBIENTE Y ENSERES	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	4				
	36				
5. CALIFICACIÓN DEL PUESTO	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
5.1 PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO	98				
(1+2+3)					
5.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100				
5.3 COLOR (pinte el recuadro según la referencia)					

6. OBSERVACIONES	7. REFERENCIA		
Inspección 1	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Color	Calificación
Inspección 2	74 puntos a más (75% a 100%)	Verde	Aceptable
Inspección 3	49 puntos a 73 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular
Inspección 4	0 a 48 puntos (menos del 50%)	Rojo	No aceptable

(*) Criterios de evaluación excluyentes, es decir que su desaprobación se traduce en una calificación de "no aceptable" (color rojo)

(**) El valor del puntaje es binario: si cumple el requisito se otorga el total; en caso contrario el puntaje es cero.

AGENCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO

JUGOS Y REFRESCOS

IDENTIFICACION DEL MERCADO Y DEL PUESTO

IDENTIFICACION DE VENEDORES

Vendedor 1 o titular

Vendedor 2

Vendedor 3

IDENTIFICACION DE LA INSPECCION

Inspección

Inspector

Fecha

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1. ALIMENTO

Valor (**)

Insp. 1

Insp. 2

Insp. 3

Insp. 4

1.1 Aspecto normal de los insumos

4

1.2 Agua segura (0,05 ppm de cloro libre residual) para preparar (*)

4

1.3 Nivel de agua segura para bebidas (*)

4

TOTAL

12

2. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION (BPM)	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
2.1 Aplica temperatura de frío en la conservación (5 °C o menos)	4				
2.2 Protege alimentos exhibidos	4				
2.3 No prueba los alimentos con los utensilios de preparación	4				
2.4 Usa agua segura (0,5 ppm de cloro libre residual)	4				
2.5 Lava y desinfecta equipos, utensilios, superficies y secadores	4				
2.6 Sirve en vasos en buen estado, limpios y desinfectados o en vasos descartables de primer uso.	4				
2.7 Seca utensilios por escurrimiento o con secador limpio	4				
TOTAL	28				
3. VENDEDOR					
3.1 Sin episodio actual de enfermedad y sin heridas ni infecciones en piel y mucosas	4				
3.2 Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte	4				
3.3 Cabello corto o recogido, sin maquillaje facial	2				
3.4 Uniforme completo, limpio, y de color claro	2				
3.5 Aplica capacitación en BPM	4				
TOTAL	16				

4. AMBIENTE Y ENSERES	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
4.1 Exterior e interior del puesto limpio y ordenado	4				
4.2 Superficie para cortar en buen estado y limpia	4				
4.3 Utensilios en buen estado, limpios y protegidos	4				
4.4 Mostrador de exhibición en buen estado y limpio	4				
4.5 Paños y secadores limpios y desinfectados	4				
4.6 Basura bien dispuesta (tacho o bolsa interior y tapa)	4				
4.7 Desagüe con sumidero, rejilla y trampa en buena condición	4				
4.8 Ausencia de vectores, roedores u otros animales, o signos de su presencia (excrementos u otros)	4				
4.9 Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos	4				
TOTAL	36				
5. CALIFICACIÓN DEL PUESTO	Valor (**)	Insp. 1	Insp. 2	Insp. 3	Insp. 4
5.1 PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO (1+2+3+4)	92				
5.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100				
5.3 COLOR (pinte el recuadro según la referencia)					

6. OBSERVACIONES	7. REFERENCIA		
Inspección 1	Puntaje y porcentaje de cumplimiento	Color	Calificación
Inspección 2	69 puntos a más (75% a 100%)	Verde	Aceptable
Inspección 3	46 puntos a 68 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular
Inspección 4	0 a 45 puntos (menos del 50%)	Rojo	No aceptable

(*) Criterios de evaluación excluyentes, es decir que su desaprobación se traduce en una calificación de "no aceptable" (color rojo)

(**) El valor del puntaje es binario: si cumple el requisito se otorga el total; en caso contrario el puntaje es cero