



MUNICIPALIDAD DE LA MOLINA

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 160 -2018

La Molina, 25 MAYO 2018

EL ALCALDE DISTRITAL DE LA MOLINA

VISTO: El Informe N° 581-2018-MDLM-GDUE-SGFA de la Subgerencia de Fiscalización Administrativa, concerniente al Proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable"; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley N° 30305, Ley de Reforma Constitucional, establece que las Municipalidades Provinciales y Distritales son órganos de gobierno local y tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, concordante con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;

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

Que, mediante el Decreto Supremo N° 367-2017-EF, se aprobó 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, y mediante Resolución Directoral N° 0004-2018-EF/50.01 se aprobaron los "Instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2018", correspondientes a las metas 01 al 14, cuya fecha máxima de cumplimiento es el 31 de julio de 2018, y metas 15 al 30 cuya fecha máxima de cumplimiento es el 31 de diciembre de 2018, figurando como la Meta 01: "Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos";

Que, la Guía para el cumplimiento de la Meta 01: "Certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos", cuenta con cuatro (04) actividades, estableciéndose para la "Actividad 4, que mediante Resolución de Alcaldía se comunique a las administraciones de los mercados de abasto del distrito, el Proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable, basado en el artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM";

Que, el artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, establece que: "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.";





Que, con Informe N° 581-2018-MDLM-GDUE-SGFA de la Subgerencia de Fiscalización Administrativa, conteniendo el Informe N° 009-2018-KHP del Inspector Sanitario, señala haber elaborado el Proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable", teniendo en cuenta lo expuesto en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercado de Abastos aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, así como los Formatos de Evaluación Sanitaria para la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abasto según Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA y los formatos señalados en la Guía para el cumplimiento de la Meta N° 01;



Que, mediante Informe N° 84-2018-MDLM-GPPDI, la Gerencia de Planeamiento, Presupuesto y Desarrollo Institucional, opina a favor de la propuesta relacionada al proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable", señalada en la Actividad N° 04 de la Meta N°01 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal 2018, recomendando su aprobación de acuerdo a lo establecido en la Guía de cumplimiento de la meta precitada;



Que, a través del Informe N° 133-2018-MDLM-GAJ, la Gerencia de Asesoría Jurídica, señala que corresponde expedir la Resolución de Alcaldía por la cual se apruebe el proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable", comunicándose a las administraciones de los mercados de abastos del Distrito; siendo ratificado por la Gerencia Municipal, con Memorando N° 219-2018-MDLM-GM;

Estando a lo expuesto y en uso de las facultades conferidas en el inciso 6 del Artículo 20° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el Proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable", cuyo texto forma parte integrante de la presente Resolución de Alcaldía.

ARTÍCULO SEGUNDO.- COMUNICAR, a través de la Subgerencia de Fiscalización Administrativa, el Proceso para la certificación de Puestos de Venta como "Puesto de Venta Saludable", aprobado mediante la presente Resolución de Alcaldía, a los administradores de los mercados de abastos del distrito de acuerdo al Padrón Municipal elaborado por la unidad orgánica competente.



ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR a la Subgerencia de Fiscalización Administrativa y a la Gerencia de Desarrollo Urbano y Económico, el cumplimiento de la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



MUNICIPALIDAD DE LA MOLINA

JUAN CARLOS ZUREK P.F.
ALCALDE



PROCESO PARA LA CERTIFICACION DE PUESTOS DE VENTA COMO "PUESTO DE VENTA SALUDABLE"

El presente proceso aplica dentro de la jurisdicción del distrito de La Molina, de acuerdo a la RM N° 282-2003-SA/DM y RD N° 019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA.

1. PÚBLICO DIRIGIDO

- Participarán todos los puestos de venta que pertenezcan a un mercado de abasto con Licencia de Funcionamiento vigente otorgado por la municipalidad.
- El mercado de abasto tendrá que haber establecido el Comité de Autocontrol Sanitario dentro de su Reglamento Interno, tal como se indica en la RM N° 282-2003-SA/DM.
- Solo podrán participar los puestos de venta de los siguientes giros o grupos de alimentos:
 - Carnes y menudencias de animales de abasto
 - Pescados y mariscos
 - Frutas y hortalizas
 - Alimentos procesados, envasados y a granel
 - Comidas preparadas
 - Jugos y refrescos
 - Piensos (alimentos para animales de abasto)
- Los conductores o responsables de los puestos de venta, sean propietarios o arrendatarios, deberán estar laborando de manera ininterrumpida durante todo el proceso de Certificación.

2. RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA

El responsable de la evaluación y calificación de los puestos de venta como "PUESTO DE VENTA SALUDABLE" es la Autoridad de Salud Municipal; es decir, el personal inspector sanitario debidamente identificado. Dichas evaluaciones serán inopinadas.

3. FORMATOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA

La evaluación higiéno-sanitaria se realizará empleando los formatos establecidos en la RM N° 282-2003-SA/DM y RD N° 019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA. Cada formato evalúa criterios generales y específicos, de acuerdo al giro, otorgando puntos sumatorios en caso de cumplirlos, y ningún punto en caso contrario.

La calificación higiéno-sanitaria resultará de la suma de puntos obtenidos por los criterios evaluados y podrá ser uno de los siguientes:

ACEPTABLE	Puntos equivalentes a 75% - 100%
REGULAR	Puntos equivalentes a 50% - 74%
NO ACEPTABLE	Puntos equivalentes a 0% - 49%

Los criterios de evaluación higiéno-sanitaria a cumplir serán los indicados en la RM N° 282-2003-SA/DM y RD N° 019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA, asimismo se debe considerar la normativa detallada en el punto 6 de este procedimiento. Los criterios generales y específicos de evaluación se resumen a continuación:

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN PARA TODOS LOS PUESTOS DE VENTA

1. Ubicado alejado de focos de contaminación (basureros, SS.HH., etc.).	2. Instalaciones con piso, paredes y techo lisos, impermeables, no absorbente y sin grietas. El piso deberá contar con pendiente hacia sumideros u otros, y las uniones con las paredes serán redondeadas.
3. Sin presencia de plagas (insectos, roedores, etc.) y animales domésticos y silvestres.	4. Contar con agua potable y desagüe.
5. La iluminación será natural o artificial evitando el exceso de brillo o sombras.	6. Los focos o fluorescentes en techos y equipos de conservación en frío estarán protegidos.
7. El ambiente interior estará libre de malos olores, humedad o incremento de la temperatura.	8. El interior y exterior del puesto mantendrá el orden adecuado permitiendo el acceso a todas las esquinas para realizar la higiene habitual.





"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

9. Mantener la limpieza y desinfección de todo el puesto de venta, realizándolas fuera del horario de venta y sin contaminar los alimentos.	10. Todo el personal que atiende en la venta estará registrado en la administración del mercado de abasto.
11. El personal manipulador de alimentos deberá tener un buen estado de salud, sin signo de enfermedad.	12. El personal que atiende en la venta mantendrá esmerado aseo personal (cabello corto o recogido, afeitado, bañado, etc.); manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte; sin maquillaje facial, perfumes, cremas u otra sustancia.
13. El personal que atiende en la venta evitará hábitos antihigiénicos; es decir, comer, fumar, toser, no lavarse las manos luego de tocar dinero, celular, salir de los servicios higiénicos, etc., cuando manipulan alimentos.	14. El personal que atiende en la venta tendrá siempre su uniforme completo, limpio, color claro (chaqueta o mandil y gorro que cubra todo el cabello) y usándolo correctamente.
15. El personal que atiende en la venta y que use guantes, deberá mantenerlos limpios y en buen estado.	16. Los alimentos, bebidas, hielo y piensos que estén en venta deberán proceder de establecimientos autorizados y contar con la Autorización Sanitaria del SENASA, Registro Sanitario de la DIGESA o del SANIPES.
17. El titular o responsable del puesto deberá conocer la procedencia de todos los productos que comercializa para fines de rastreabilidad por la Autoridad de Salud Municipal.	18. El puesto deberá mantener la exclusividad del giro o grupo de alimentos que posee, queda prohibido un puesto con más de dos giros por riesgos de contaminación cruzada.
19. El personal que atiende en la venta despacha en bolsas plásticas de primer uso. Los empaques serán almacenados en ambientes libres de contaminación.	20. Los implementos de limpieza, insecticidas y productos similares, guardados lejos de los alimentos.
21. Los contenedores de desechos o basura serán de material resistente al lavado frecuente y con tapa, mantendrán siempre la limpieza y una bolsa interior.	22. Los alimentos, agua, hielo, superficies vivas y superficies inertes deberán cumplir con los Criterios Microbiológicos y/o Límite Máximo de Residuos, de acuerdo a la normativa vigente.

*Los inspectores sanitarios municipales así como los representantes de los ministerios, debidamente identificados, están en la potestad de realizar la toma de muestra de alimentos, agua, superficies vivas y superficies inertes como parte del monitoreo de contaminantes dentro de la vigilancia sanitaria.

CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LOS PUESTOS DE CARNES Y MENUDENCIAS DE ANIMALES DE ABASTO

1. El personal que atiende en la venta tendrá que usar botas de jebe y delantal impermeable o plástico, ambos de color blanco, adicionalmente a lo señalado en el inciso "14" de los Criterios generales para todos los puestos de venta.	2. Está prohibido el beneficio y eviscerado de animales dentro del puesto de venta.
3. Todas las carnes y menudencias de animales de abasto se mantendrán en exhibidores de refrigeración para la venta y estarán sanos y frescos.	4. Las carnes y menudencias de animales de abasto tendrán un pequeño letrero identificando su especie; por ejemplo, carne de cerdo, mondongo de carnero, etc.
5. Los lavaderos deberán ser lisos, sin grietas, impermeables, en buen estado y limpios.	6. Las cámaras y exhibidores de refrigeración, así como los equipos y utensilios serán de material inoxidable, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores y se mantendrán en buen estado, operativo y limpios.
7. Las tablas de picar serán de material inocuo, liso, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. Prohibido el uso de madera y troncos de árbol.	8. Las cámaras de congelación y refrigeración son exclusivas para el tipo de alimento, es decir, sólo guardará carnes y menudencias de animales de abasto.
9. Las cámaras de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 5°C y las cámaras de congelación, -18°C, en el centro de las piezas; con dispositivo de temperatura visible.	10. En las cámaras de refrigeración y congelación, separa los alimentos con envoltura de los que están desprotegidos o trozados.
11. Las carnes rojas no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.	12. Las cámaras de refrigeración y congelación permiten almacenar en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.
13. Las canales son colocadas en ganchos y rielera a 0.30 m del piso y 0,30 m entre piezas.	14. Las piezas cárnicas y menudencias congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso.
15. Las carnes y menudencias de animales de abasto se almacenan identificados.	16. Las cámaras de frío se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.
17. Mantiene los huevos almacenados en recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada, con adecuado almacenado, estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso.	18. Los huevos sanos y frescos son exhibidos en envases limpios, rotulados y en buen estado, libres de materiales extraños y en ambiente libre de contaminantes.
19. La limpieza y desinfección de todo el puesto, mobiliario, equipos y utensilios será mínimo una vez al día con productos autorizados por el Ministerio de Salud.	





CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LOS PUESTOS DE PESCADOS Y MARISCOS

1.El personal que atiende en la venta tendrá que usar botas de jebe y delantal impermeable o plástico, ambos de color blanco, adicionalmente a lo señalado en el inciso "14" de los Criterios generales para todos los puestos de venta.	2.Los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos estarán sanos y frescos, exhibidos sobre una cama de hielo con temperatura de 0°C a 3°C (anexo 1). La superficie de exhibición tendrá una depresión de 0,15 m. a 0,30 m. y un drenaje para el hielo fundido.
3.Los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos estarán sanos y frescos, exhibidos sobre una cama de hielo con temperatura de 0°C a 3°C (anexo 1). La superficie de exhibición tendrá una depresión de 0,15 m. a 0,30 m. y un drenaje para el hielo fundido.	4.Los filetes de pescado y mariscos semiprocados (moluscos sin valva, colas de langostino pelados en otras presentaciones), se expenderán separados de los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos enteros, y será en bandejas lisas, no corrosibles, limpias y en buen estado, colocadas sobre el hielo del exhibidor.
5.El hielo utilizado será de agua potable y de primer uso, almacenado higiénicamente y estará convenientemente molido para su mezcla homogénea con el pescado y mariscos.	6.El expendio de moluscos, equinodermos, cangrejos y langostas enteras serán al estado vivo.
7.Los moluscos y equinodermos desconchados, crudos y/o precocidos se expenderán preservados en hielo o congelados.	8.Los langostinos y camarones enteros se preservarán en hielo y deberán llegar en tal condición al mercado.
9.Las colas de langostas, langostinos y camarones refrigerados en hielo, deberán de haber ingresado al mercado bajo esa condición.	10. El pescado salpreso o salado húmedo de exhibirá en refrigeración y separado del pescado y mariscos frescos, dentro de cajas o bolsas impermeables e inadsorbentes.
11. La venta de pescados, mariscos y productos hidrobiológicos deberán contar con lo siguiente: nombre comercial y científico (por ejemplo, Jurel <i>Trachurus trachurus</i> , Pota <i>Dosidicus gigas</i> , Yuyu <i>Chondracanthus chamissoi</i> , etc.); procedencia (mar, río, lago, acuicultura, país si es importado); fecha de duración de aplicar; descongelado; fraccionado.	12. Los lavaderos deberán ser lisos, sin grietas, impermeables, en buen estado y limpios.
13. Las cámaras y exhibidores de refrigeración, así como los equipos y utensilios serán de material inoxidable, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores y se mantendrán en buen estado, operativo y limpios.	14. Las tablas de picar serán de material inocuo, liso, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. Prohibido el uso de madera.
15. Las cámaras de congelación y refrigeración son exclusivas para el tipo de alimento; es decir, guardará sólo pescados, mariscos y productos hidrobiológicos.	16. Las cámaras de congelación deberán tener una temperatura de -18°C en el centro de las piezas; con dispositivo de temperatura visible.
17. En las cámaras de congelación se separa los alimentos con envoltura de los que están desprotegidos o trozados.	18. Las cámaras de refrigeración y congelación permiten almacenar en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.
19. Los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos congelados se depositan en bandejas o envases protegidos por plástico transparente de primer uso.	20. Los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos se almacenan identificados.
21. La limpieza y desinfección de todo el puesto, mobiliario, equipos y utensilios será mínimo una vez al día con productos autorizados por el SANIPES.	22. Las cámaras de frío se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.



CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LOS PUESTOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.Las frutas, hortalizas y tubérculos para la venta estarán sanos y frescos, sin daños físicos, signos de deterioro o descomposición.	2. Las frutas, hortalizas y tubérculos picados provienen de un centro de procesamiento primario autorizado por el SENASA.
3.Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.	4. Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respecto al piso.
5.Las frutas, hortalizas y tubérculos se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.	6. Los alimentos se encuentran rotulados con la fecha de ingreso.
7.Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	8. Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
9. Alimentos secos, almacenados en envases originales.	10. Los alimentos que requieran conservación en refrigeración se exhibirán en tal condición.
11. Las cámaras y exhibidores de refrigeración, así como el mobiliario, andamios, anaqueles y utensilios serán de material resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente al lavado frecuente y se mantendrán en buen estado, operativos y limpios.	12. Las tablas de picar serán de material inocuo, liso, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. Prohibido el uso de madera.

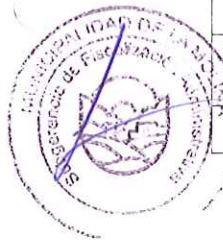


"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

13. Las cámaras de congelación y refrigeración son exclusivas para el tipo de alimento, es decir, sólo guardará frutas y hortalizas.	14. Las cámaras de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 5°C y las cámaras de congelación, -18°C, en el centro de las piezas; con dispositivo de temperatura visible.
15. En las cámaras de refrigeración y congelación, separa los alimentos con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o cortados, pelados.	16. Las cámaras de refrigeración y congelación permiten almacenar en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.
17. Las cámaras de frío se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.	18. La limpieza de todo el puesto, mobiliario, equipos y utensilios será mínimo una vez al día, y la desinfección semanal usando productos autorizados por el Ministerio de Salud.

CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LOS PUESTOS DE ALIMENTOS PROCESADOS, ENVASADOS Y A GRANEL

1. Expende alimentos a granel enteros, libres de materiales extraños y sin signos de deterioro, en envases limpios, resistentes al lavado y en buen estado.	2. Mantiene los alimentos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.
3. Los alimentos a granel y envasados, así como los productos secos y ahumados, se exhiben en ambientes libres de contaminantes.	4. Se exhibirá en refrigeración los productos lácteos y derivados cárnicos de consumo directo así como las salsas artesanales (ajo molido y pelado, ají especial, etc.) y otros productos perecederos de manera ordenada y separada, sin sobrecargar el exhibidor.
5. 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.	6. Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respecto al piso.
7. Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.	8. Los alimentos envasados mantienen el empaque en buen estado y se desempolva en un lugar alejado de la exhibición.
9. Alimentos secos, almacenados en envases originales o rotulados con fecha de ingreso.	10. 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.
11. Las tablas de picar serán de material inocuo, liso, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. Prohibido el uso de madera.	12. Las cámaras de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 5°C y las cámaras de congelación, -18°C, en el centro de las piezas; con dispositivo de temperatura visible.
13. Las cámaras y exhibidores de refrigeración, así como el mobiliario, andamios, anaqueles y utensilios serán de material resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente al lavado frecuente y se mantienen en buen estado, operativos y limpios.	14. En las cámaras de refrigeración y congelación, separa los alimentos con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o cortados, pelados.
15. Las cámaras de refrigeración y congelación permiten almacenar en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.	16. Las cámaras de frío se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.
17. La limpieza de todo el puesto, mobiliario, equipos y utensilios será mínimo una vez al día, y la desinfección semanal usando productos autorizados por el Ministerio de Salud.	



CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LOS PUESTOS DE COMIDAS PREPARADAS Y JUGOS Y REFRESCOS

1. Los puestos de preparación y expendio de comidas y bebidas se ubicarán en una sección separada de la zona de comercialización de alimentos crudos, adicional al inciso "1" de los Criterios generales para todos los puestos de venta.	2. El personal que elabora y cocina tendrá que usar mascarilla y guantes, adicionalmente a lo señalado en el inciso "14" de los Criterios generales para todos los puestos de venta.
3. 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.	4. Las comidas preparadas deberán consumirse en un período no mayor de seis (6) horas.





"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

5. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.	6. Las comidas frías deberán conservarse a temperatura de refrigeración (salsa a la huancaína, causa, sándwiches con mayonesa y otros).
7. Las comidas que requieran recalentamiento deberán ser sometidas a temperatura de ebullición.	8. Las salsas frías usadas en las comidas se prepararán a partir de insumos que reúnan la calidad sanitaria e inocuidad (quesos pasteurizados, mayonesas comerciales, otros).
9. 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.	10. 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.
11. Seca utensilios por escurrimiento o con secador limpio.	12. Los alimentos deberán protegerse en exhibidores de refrigeración cerrados, campanas de malla, o tapas acrílicas transparentes, según corresponda.
13. Los lavaderos deberán ser lisos, sin grietas, impermeables, en buen estado y limpios.	14. Las cámaras y exhibidores de refrigeración, así como los equipos, menaje y utensilios serán de material inoxidable, resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores y se mantendrán en buen estado, operativo, limpios y desinfectados.
15. Las tablas de picar serán de material inocuo, liso, difícil de agrietar, limpias y en buen estado. Prohibido el uso de madera.	16. Las cámaras de congelación y refrigeración almacenará los alimentos en envases con tapa rotulados o cubiertos, de manera ordenada evitando la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, de distinta naturaleza, etc.
17. Las cámaras de frío se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.	18. La limpieza y desinfección de todo el puesto, mobiliario, equipos y utensilios será mínimo una vez al día con productos autorizados por el Ministerio de Salud.
* En la evaluación higiénico-sanitaria se tomarán en cuenta además los criterios específicos para los puestos de Carnes y menudencias de animales de abasto, Pescados y mariscos, Frutas y hortalizas, y Alimentos procesados, envasados y a granel, cuando se evalúen los insumos para la elaboración de las comidas y bebidas.	

CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LOS PUESTOS DE PIENSOS

1. Los piensos no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición y libres de materiales extraños.	2. Mantiene los piensos en sacos o recipientes que puedan cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.
3. Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes limpios, resistentes al lavado y en buen estado que evitan su contaminación o deterioro.	4. Los piensos se exhiben y almacenan en ambientes libres de contaminantes, en envases originales o rotulados con fecha de ingreso.
5. Los piensos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respecto al piso.	6. Los piensos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.
7. Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.	8. El mobiliario, andamios, anaqueles y utensilios serán de material resistente a la corrosión, no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente al lavado frecuente y se mantienen en buen estado, operativos y limpios.
9. La limpieza de todo el puesto, mobiliario, equipos y utensilios será mínimo una vez al día, y la desinfección semanal usando productos autorizados por el Ministerio de Salud.	

4. CERTIFICACIÓN "PUESTO DE VENTA SALUDABLE"

Sólo los puestos de venta que obtengan la calificación higiénico-sanitaria ACEPTABLE y mantengan dicha calificación durante un mínimo de 2 evaluaciones consecutivas, serán distinguidos con la Certificación "PUESTO DE VENTA SALUDABLE" (anexo 2). El periodo mínimo entre las 2 evaluaciones consecutivas será de 30 días.

Dicha distinción será difundida a través de los principales medios de comunicación de la municipalidad para promover la competitividad entre los mercados de abasto y como reconocimiento al comerciante del puesto de venta por cumplir con la normativa sanitaria.

5. VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN "PUESTO DE VENTA SALUDABLE"

El puesto que obtenga la certificación "PUESTO DE VENTA SALUDABLE" será sujeto a evaluación higiénico-sanitaria permanente e inopinada, en caso de comprobarse incumplimiento, se retirará la certificación sin lugar a reclamo.





6. OTRAS DISPOSICIONES

Se recomienda cumplir con los siguientes dispositivos legales en las evaluaciones higiénico-sanitarias:

- Ley N° 26842 Ley General de Salud, y sus modificatorias.
 - Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, sus reglamentos y modificatorias.
 - Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
 - Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
 - Resolución Directoral N° 019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA Formatos de evaluación sanitaria para la certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abasto.
 - Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, y sus modificatorias.
 - Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM Norma Sanitaria para el trabajo de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
 - Decreto Supremo N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios.
 - Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto.
 - Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA NTS N° 114-MINSA-DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
 - Decreto Supremo N° 040-2001-PE Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.
 - Resolución Directoral N° 017-2016-SANIPES-DSNPA Lineamientos para el expendio de pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos en mercados de abasto mayoristas y minoristas.
- Ordenanza N° 305 Ordenanza que aprueba el reglamento de fiscalización y control administrativo de la municipalidad de La Molina (RFCA) y el cuadro de infracciones y sanciones administrativas (CISA).
- Ordenanza N° 343 Ordenanza que modifica el reglamento de fiscalización y control administrativo (RFCA) y el cuadro de infracciones y sanciones administrativas (CISA), aprobado por Ordenanza N° 305, respecto al transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el distrito de La Molina.





"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

ANEXO 1 DETERMINACION DE LA SUFICIENTE CANTIDAD DE HIELO, RD N° 017-2016-SANIPES-DSNPA

El uso del hielo, el cual debe ser colocado por capas, tiene dos propiedades importantes:

- Permitir y mantener el adecuado enfriamiento del pescado.
- Realiza el lavado del pescado cuando este se derrita.

A continuación se presentan las cantidades aproximadas de hielo que deberán tener los pescados y mariscos (exceptuando macroalgas marinas) para su apropiada conservación.

Q(kg)	H _{pg} (kg)	H _{pm} (kg)
1	0.2	0.3
3	0.7	0.8
5	1.2	1.3
8	1.9	2.2
10	2.4	2.7
12	2.9	3.2
15	3.6	4.0
20	4.8	5.4
25	6.0	6.7
30	7.1	8.1
35	8.3	9.4
40	9.5	10.8

Q = Cantidad de pescados y/o mariscos en kilogramos.

H_{pg} = Cantidad de hielo a emplear en caso de mariscos y pescados grasos.

H_{pm} = Cantidad de a emplear en caso de pescados magros.

ANEXO 2 MODELO DE CERTIFICADO DE PUESTO DE VENTA SALUDABLE

Municipalidad Distrital/Provincial de.....

Certificado N°-2018-XX-XXX-XXXX

Puesto de Venta Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos

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

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

Firma del Alcalde

Registro N°: XXX-2018-XX-XXX

