

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA  
LA MOLINA**

**FACULTAD DE PESQUERIA**



**“PROPUESTA DE MEJORA EN LA VIGILANCIA SANITARIA EN EL  
EXPENDIO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN CARMEN DE LA  
LEGUA REYNOSO – CALLAO”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL  
TITULO DE INGENIERO PESQUERO**

**JACKELYN MARÍA GUIMET GUTARRA**

**LIMA – PERÚ**

**2024**

---

**La UNALM es titular de los derechos patrimoniales de la presente investigación  
(Art. 24 - Reglamento de Propiedad Intelectual)**

# TESIS GUIMET SUSTENTADA FINAL.pdf

## ORIGINALITY REPORT

<b>11</b> %	<b>9</b> %	<b>7</b> %	<b>4</b> %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>repositorio.unj.edu.pe</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>2</b>	<b>estudiosarabes.org</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>3</b>	<b>www.ins.gov.co</b> Internet Source	<b>1</b> %
<b>4</b>	<b>Luisa Katerine Bustamante Espinoza, Patricia Elizabeth Rodríguez Pañora, José Isidro Yamasqui Padilla. "Riesgos biológicos e inocuidad de los alimentos", Religación, 2023</b> Publication	<b>&lt;1</b> %
<b>5</b>	<b>www.munilambayeque.gob.pe</b> Internet Source	<b>&lt;1</b> %
<b>6</b>	<b>Submitted to Universidad Andina del Cusco</b> Student Paper	<b>&lt;1</b> %
<b>7</b>	<b>introduccionradiologiabrandon.blogspot.com</b> Internet Source	<b>&lt;1</b> %
<b>8</b>	<b>repository.ut.edu.co</b> Internet Source	<b>&lt;1</b> %

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA**

**FACULTAD DE PESQUERÍA**

**“PROPUESTA DE MEJORA EN LA VIGILANCIA SANITARIA EN EL  
EXPENDIO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN CARMEN DE LA  
LEGUA REYNOSO - CALLAO”**

Presentado por:

**JACKELYN MARÍA GUIMET GUTARRA**

Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título de:

**INGENIERO PESQUERO**

Sustentado y aprobado por el siguiente jurado:

---

**Dr. Julio G. Gonzales Fernández**  
Presidente

---

**Mg. Adm. Fredy M. Crispin Sanchez**  
Miembro

---

**Dra. Veronica A. Sierralta Chichizola**  
Miembro

---

**Ing. Nancy Martínez Ordinola**  
Asesor

**LIMA-PERÚ**

**2024**

# INDICE GENERAL

## RESUMEN

## ABSTRACT

<b>I</b>	<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
1.1	PROBLEMÁTICA.....	2
1.2	OBJETIVOS.....	3
1.2.1	OBJETIVO PRINCIPAL.....	3
1.2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
<b>II.</b>	<b>REVISION DE LITERATURA.....</b>	<b>5</b>
2.1	SITUACIÓN EPIDEMIOLÓGICA MUNDIAL.....	5
2.2	TERMINOLOGÍA UTILIZADA.....	6
2.3	PARTES INVOLUCRADAS EN LA VIGILANCIA SANITARIA.....	9
<b>III.</b>	<b>DESARROLLO DEL TRABAJO.....</b>	<b>11</b>
3.1	MARCO SITUACIONAL.....	11
3.2	PROCESO DE VIGILANCIA SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN EL DISTRITO DE CARMEN DE LA LEGUA REYNOSO.....	13
3.2.1	DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DE LAS INSPECCIONES SANITARIAS.....	15
3.2.2	CALIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS SEGÚN LA INSPECCIÓN.....	18
<b>IV</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIONES.....</b>	<b>24</b>
4.1	INSPECCIONES REALIZADAS ANTES DE LA PANDEMIA DEL COVID- 19.....	24
4.1.1	INSPECCIONES A RESTAURANTES- CEVICHERÍAS.....	25
4.1.2	INSPECCIONES- MERCADOS DE ABASTO.....	30
4.2	INSPECCIONES SANITARIAS DESARROLLADAS DURANTE LA PANDEMIA DEL COVID-19.....	32
4.2.1	RESTAURANTE- CEVICHERÍA “SOMALY”.....	32
4.2.2	RESTAURANTE-CEVICHERÍA “LAS BRISAS”.....	47
4.2.3	INSPECCIONES REALIZADAS A CINCO (5) MERCADOS DEL DISTRITO DE CARMEN DE LA LEGUA Y REYNOSO.....	63

4.3	PROPUESTA DE MEJORA.....	69
4.3.1	PROPUESTA DE MEJORA PARA LAS INSPECCIONES REALIZADAS ANTES DE LA PANDEMIA.....	69
4.3.2	PROPUESTA DE MEJORA PARA LAS INSPECCIONES REALIZADAS DURANTE LA PANDEMIA.....	73
<b>V</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>77</b>
<b>VI</b>	<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>78</b>
<b>VII</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>79</b>
<b>VIII</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>82</b>

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Descripción de los mercados de abasto de CLR y número de puestos de pescados y mariscos.....	13
Tabla 2: Tipos de inspecciones sanitarias realizadas a establecimientos de productos pesqueros.....	15
Tabla 3: Lista de verificación y la distribución de los riesgos para establecimientos de expendio de productos pesqueros- cevichería o servicios afines.....	20
Tabla 4: Lista de verificación y la distribución de los riesgos para Mercados de Abasto puestos pescados y mariscos en mercados de abasto.....	20
Tabla 5: Calificación del establecimiento según porcentaje de cumplimiento (Restaurante-cevichería).....	21
Tabla 6: Calificación del establecimiento según porcentaje de cumplimiento (Mercados de abasto).....	21
Tabla 7: Calificación del establecimiento según porcentaje de alto riesgo (R3) en restaurantes y afines.....	22
Tabla 8: Calificación del establecimiento según porcentaje de riesgo 3 (R3) para Mercados de abasto.....	22
Tabla 9: Resultados obtenidos de las inspecciones realizadas en establecimientos- Cevicherías y tipificación según ordenanza N°005-2020-MDCLR.....	26
Tabla 10: Resultados de las inspecciones realizadas a los puestos de pescados y mariscos de los mercados de abastos.....	31
Tabla 11: Resultados de las Inspecciones a cevicherías.....	62
Tabla 12: Resultados de las inspecciones de las cevicherías según riesgos encontrados.....	63
Tabla 13: Descripción y ubicación de la supervisión de los cinco mercados del distrito de Carmen de la legua Reynoso .....	64

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa del distrito de CLR.....	11
Figura 2: Flujo de las inspecciones sanitarias realizadas por la Municipalidad CLR .....	18
Figura 3: Porcentaje de establecimientos según calificación.....	30
Figura 4: Porcentaje de establecimientos según calificación.....	32
Figura 5: Acta de Inspección Sanitaria de la Cevichería Somaly.....	33
Figura 6: Pediluvio inadecuado.....	35
Figura 7: Objetos en anaqueles de almacenamiento de alimentos.....	36
Figura 8: Acercamiento de las mesas, no apropiadas o inadecuadas .....	37
Figura 9: Piso de la cocina se encuentra sucia y con útiles de limpieza.....	38
Figura 10: Productos dispuestos en contacto directo con el suelo y material en desuso almacenado en la cocina.....	39
Figura 11: Mal almacenamiento de productos comestibles .....	40
Figura 12: Almacenamiento inadecuado en refrigeración.....	41
Figura 13: Se visualiza que los servicios higiénicos son usados como almacén de productos en desuso.....	42
Figura 14: Depósito inadecuado para residuos sólidos.....	43
Figura 15: Abertura en el área de la cocina.....	44
Figura 16: Cañerías con goteras.....	45
Figura 17: Utensilios de madera inadecuados para productos pesqueros.....	46
Figura 18: Utensilios de cocina en mal estado y dispuestos conjuntamente con los útiles de limpieza.....	46
Figura 19: Luminaria sin la mica protectora .....	47
Figura 20: Acta de Inspección Sanitaria N°103-2020-MDCLR.....	48
Figura 21: Zapallito italiano y panes con presencia de hongos.....	50
Figura 22: Cartones dispuestos en el suelo y suelo en condiciones antihigiénicas.....	51
Figura 23: Lavadero sin cartel del procedimiento de lavado de manos.....	52
Figura 24: Productos almacenados en contacto con el suelo .....	53
Figura 25: Tacho sin bolsa interior.....	53
Figura 26: Congeladora en condiciones antihigiénicas y productos mal almacenado .....	54

Figura 27: Productos hidrobiológicos inadecuadamente almacenados.....	55
Figura 28: Utilizan bolsas de color negro para el almacenamiento de productos alimenticios.....	56
Figura 29: El inodoro se encuentra sin tapa y el dispensador sin jabón y papel toalla .....	57
Figura 30: Manipuladores de alimentos en inadecuadas condiciones de higiene (uñas postizas) y sin indumentaria adecuada.....	58
Figura 31: Objetos personales dispuestos inadecuadamente en el establecimiento y en el área de cocina.....	59
Figura 32: Utensilios e implementos de cocina no se encuentran en condiciones para su uso.....	60
Figura 33: Útiles de limpieza dispuestos en la cocina.....	61
Figura 34: Luminaria sin mica protectora.....	61
Figura 35: Transmisión en vivo por el Facebook Institucional de la Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso.....	74
Figura 36: Campaña de asesoría y acompañamiento a los establecimientos del distrito.....	76
Figura 37: Operativo inspecciones sanitarias en Restaurantes.....	112
Figura 38: Revisión de la cocina.....	112
Figura 39: Verificación de los depósitos usados para almacenamiento de alimentos .....	113
Figura 40: Explicando las observaciones dentro del establecimiento para ser subsanadas.....	113
Figura 41: El área de Fiscalización procede a realizar la clausura del establecimiento .....	113
Figura 42: Equipo Técnico. Lic. Leonardo Ochoa de Especialista de Salud Ambiental de DIRESA, Bach. Jackelyn Guimet Gutarra- Especialista de la Subgerencia de Sanidad de Carmen de la Legua e Ing. Lizeth Reyes- Especialista de DIRESA.....	114
Figura 43: Inspección sanitaria a los puestos del mercado Amauta en VSM.....	114
Figura 44: Brindando recomendaciones para ser subsanadas .....	115
Figura 45: Entrevista realizada para la oficina de Imagen de la Municipalidad sobre las acciones realizadas en los mercados.....	115



## INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: Lista de verificación para las inspecciones sanitarias del distrito de CLR.....	82
ANEXO 2: Cuadro de infracciones y sanciones aprobadas por la ordenanza municipal N°... N°005-2020-MDCLR.....	92
ANEXO 3: Proyecto de ordenanza sobre el sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas en el distrito de Carmen de la legua Reynoso.....	94
ANEXO 4: GALERIA FOTOGRAFICA.....	112

## RESUMEN

Este trabajo monográfico tuvo como objetivo principal proponer mejoras para los hallazgos encontrados en la vigilancia sanitaria de los establecimientos de expendio de productos pesqueros del distrito de Carmen de la Legua Reynoso, aplicando la Norma Técnica Sanitaria NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines". Esta propuesta contribuirá a que los establecimientos comerciales de productos pesqueros brinden un servicio de calidad higiénico sanitaria adecuada.

Los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso presentan deficiencias en el cumplimiento de la normativa sanitaria. El desconocimiento de la normativa en manipuladores de alimentos y la población en general ha generado errores en el servicio de expendio, limitando así el cumplimiento de las medidas sanitarias requeridas.

Esta situación representa un riesgo significativo para la salud pública y la seguridad alimentaria de los habitantes del distrito. La falta de cumplimiento de las normativas sanitarias puede resultar en la venta de productos pesqueros en mal estado, lo que a su vez aumenta la probabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos y otros problemas de salud relacionados.

Durante la labor realizada en la subgerencia de sanidad y gestión ambiental se vio la necesidad de regular mediante una ordenanza municipal los parámetros y condiciones sanitarias de los establecimientos comerciales de alimentos en general. Asimismo, se implementó un programa de capacitaciones constantes acompañado de incentivos para los comerciantes relacionados al rubro de alimentos. Todo ello con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los servicios de expendio de alimentos incluyendo los productos pesqueros dentro del distrito protegiendo la salud de la población.

**Palabras claves:** Productos pesqueros, propuesta de mejora, vigilancia sanitaria

## **ABSTRACT**

This monographic work aims to propose improvements for the findings identified in the health surveillance of fish product retail establishments in the district of Carmen de la Legua Reynoso, applying Technical Health Standard NTS No. 142-MINSA/2018/DIGESA, "Health Standard for Restaurants and Related Services". This proposal will contribute to ensuring that commercial establishments selling fish products provide a hygienic and sanitary service of adequate quality.

Fish product retail establishments in the district of Carmen de la Legua Reynoso exhibit deficiencies in complying with health regulations. Lack of awareness of regulations among food handlers and the general population has led to errors in retail services, thereby limiting compliance with required health measures.

This situation poses a significant risk to public health and food safety for the district's inhabitants. Non-compliance with health regulations can result in the sale of fish products in poor condition, thereby increasing the likelihood of foodborne illnesses and other related health issues.

After years of work in the sub-management of health and environmental management, the need arose to regulate the parameters and sanitary conditions of food commercial establishments in general through a municipal ordinance. Likewise, a program of constant training accompanied by incentives for traders in the food sector was implemented. All of this is aimed at ensuring the sanitary quality of food retail services, including fish products within the district, and protecting the health of the population.

**Keywords:** Fish products, improvement proposal, health surveillance

## **I. INTRODUCCIÓN**

Se sabe que más del 90% de las enfermedades transmitidas por alimentos en el Perú afectan principalmente a los sectores más deprimidos de la población. Muchas de estas enfermedades se originan por el consumo de comidas en restaurantes, escuelas, venta callejera e incluso en el propio hogar. La causa más frecuente de los brotes es la deficiente manipulación de los alimentos, debido a la mala aplicación de procedimientos higiénicos a la hora de prepararlos.

Las buenas prácticas sanitarias en el manejo de los alimentos constituyen una importante herramienta que involucra a todas las personas que intervienen en el proceso culinario, quienes deben cumplir con ciertas condiciones, tanto personales como de hábitos, aunado a la práctica de medidas de higiene en los establecimientos donde se venden alimentos preparados. Lamentablemente, los alimentos basados en pescados y mariscos suelen prepararse en condiciones sanitarias y culinarias inadecuadas, lo que afecta la calidad del producto final y la salud del consumidor, al tiempo que crea una imagen negativa de la gastronomía nacional. Además, el tiempo que pasan fuera de su ambiente natural influye significativamente, dado que estos alimentos son altamente perecederos y experimentan un aumento exponencial en la degradación bioquímica y microbiológica, lo que compromete su frescura y seguridad alimentaria.

Además, el tiempo que transcurre desde la captura de los productos marinos hasta su preparación es crucial. La frescura del pescado y marisco es fundamental para su calidad y seguridad alimentaria. A medida que pasa el tiempo, los productos marinos comienzan a degradarse rápidamente debido a la acción de las bacterias y enzimas naturales, así como a la oxidación de las grasas. Esta degradación es exponencial, lo que significa que cuanto más tiempo pasa, mayor es la pérdida de calidad y seguridad alimentaria.

La manipulación, almacenamiento y comercialización de productos pesqueros conlleva

desafíos en términos de preservación de la frescura, prevención en la contaminación microbiológica y química, así como la garantía de condiciones higiénicas adecuadas en los puntos de venta. La identificación y abordaje de posibles deficiencias en el proceso de vigilancia sanitaria pueden no solo reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, sino también elevar la confianza de los consumidores en la calidad y seguridad de los productos pesqueros disponibles en el mercado local.

En ese contexto, la búsqueda continua por salvaguardar la salud pública y garantizar la calidad de los alimentos que llegan a la mesa de los consumidores, exige que la vigilancia sanitaria de establecimientos de expendio de productos pesqueros, desempeñe un papel fundamental en la seguridad alimentaria y la protección de los ciudadanos frente a potenciales riesgos derivados del consumo de estos productos. En la vigilancia sanitaria se sabe que la función específica y exclusiva de las municipalidades distritales es controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento de acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas a nivel distrital en concordancia con la norma provincial (subnumeral 3.1 del numeral 3 del artículo 83 de la Ley N ° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades) (MINSA, 2018)

En este contexto, este trabajo de suficiencia profesional realizado en la Municipalidad del distrito de Carmen de La Legua Reynoso (CLR) propone evaluar el proceso de vigilancia sanitaria de los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito. Entre las actividades a realizarse se examinarán los protocolos existentes, los desafíos a los que se enfrenta el sistema de control actual y se planteará una propuesta de mejora fundamentada en prácticas eficientes. Esto permitirá desarrollar estrategias que mitiguen los riesgos asociados al consumo de alimentos en la comunidad, fortaleciendo la infraestructura de vigilancia sanitaria seguridad alimentaria estableciendo las bases para contar con un entorno más saludable y confiable para los consumidores y los actores involucrados en la cadena de suministro de productos pesqueros.

## **1.1 PROBLEMÁTICA**

Debido a su composición química, los recursos hidrobiológicos, se deterioran fácilmente provocando una serie de cambios físico-químicos desde el momento de la captura, la

comercialización y posterior consumo, convirtiéndose en productos susceptibles al deterioro y putrefacción (Corrales et al.,2011). Es por eso que una correcta manipulación y conservación resultan cruciales, para mantenerlos con una buena calidad permitiendo la prolongación de su vida útil. En relación a su valor nutricional, es necesario asegurar que los recursos hidrobiológicos conserven sus propiedades nutritivas por ser tan requeridas por el consumidor.

El expendio de alimentos debe cumplir con lo exigido en la normativa nacional que están alineadas con el código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52) (FAO,2003), los cuales establecen las recomendaciones de que los establecimientos deben cumplir adecuadamente su actividad comercial.

Se realizaron las inspecciones con una adecuación de la Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines (NTS N°142- MINSA/2018/DIGESA). Sumado a ello, en el marco de la coyuntura actual de la pandemia por el Covid-19 se intensificaron los controles sanitarios para garantizar la inocuidad de los alimentos expendidos en el distrito y se implementó en las inspecciones sanitarias, la regulación respecto a los protocolos de bioseguridad en la prevención del covid -19 aplicando la Resolución ministerial: RM-448-2020-MINSA: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid-19" (MINSA, 2020)

## **1.2. OBJETIVOS**

### **1.2.1 Objetivo principal:**

Realizar una propuesta de mejora en el proceso de vigilancia sanitaria de los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso.

### **1.2.2 Objetivos específicos:**

Evaluar el estado de los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso antes de la pandemia del Covid-19 según la normativa vigente.

Evaluar el estado de los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso durante la pandemia del Covid-19 según la normativa vigente.

Proponer mejoras en la vigilancia sanitaria, para asegurar la calidad en los establecimientos de expendio de productos pesqueros en Carmen de la Legua Reynoso.

## II. REVISIÓN DE LITERATURA

### 2.1 Situación epidemiológica mundial

La Organización Mundial de La Salud (OMS) indica que aproximadamente un 75% de las nuevas enfermedades infecciosas humanas aparecidas en los últimos 10 años fueron causadas por bacterias, virus y otros patógenos que surgieron en animales. Muchas de esas enfermedades humanas están relacionadas con la manipulación de animales domésticos y salvajes durante la producción de alimentos en los mercados y mataderos. (OMS, 2009)

En el año 2015 la OMS enfatiza la inocuidad de los alimentos como lema central del Día Mundial de la Salud destacando en enfoque integral en la cadena alimentaria “Alimentos seguros, del campo a la mesa “, indicando entre otros que hay enfermedades emergentes ligadas a la producción de alimentos.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en 2015, enfermedades como la salmonelosis, las infecciones gastrointestinales y la contaminación por *Escherichia coli*, entre otras, afectan a más de 582 millones de personas en todo el mundo, y matan a más de 350 mil cada año. Estas enfermedades se deben a la ingesta de alimentos insalubres como carne animal mal cocinada, frutas y hortalizas contaminadas con heces o pesticidas y mariscos crudos que contiene biotoxinas marinas. Las interconexiones de las cadenas alimentarias mundiales han ocasionado el aumento en número, frecuencia y lugar de estas patologías.

Según el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Perú, durante el período comprendido entre 2010 y 2012, se registró un promedio de 35 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) por año. De estos, el 47% estuvo clínicamente relacionado con casos agudos de salmonelosis. Los alimentos más comúnmente implicados fueron aquellos preparados con mayonesa, representando el 43% de los casos (tales como la crema de



mayonesa y ensaladas). En total, se vieron afectadas unas 2800 personas, y el 51% de los brotes reportados involucraron entre 10 y 50 personas afectadas en promedio. Se identificaron *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* spp. como los patógenos más frecuentes en los alimentos examinados, según un informe del Ministerio de Salud (MINSa) en 2012.

## 2.2 Terminología utilizada

A continuación, se presenta la terminología utilizada en las inspecciones sanitarias. Se siguió lo recomendado por MINSa 2018.

- **Autoridad de Salud:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria (DIGESA) en el nivel nacional, y a través de las direcciones de Salud o la que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana en el nivel regional, la Dirección Regional de Salud (DIRESA) Gerencia Regional de Salud (GERESA) o la que haga sus veces en el Gobierno Regional.
- **Autoridad Sanitaria Municipal:** se refiere a la entidad o institución a nivel local encargada de regular y supervisar el cumplimiento de normativas y estándares sanitarios en una determinada área geográfica, generalmente dentro de un municipio o jurisdicción local. Esta autoridad se encarga de garantizar la seguridad y la salubridad en aspectos como la manipulación de alimentos, el control de plagas, la calidad del agua potable, el manejo de residuos sólidos, entre otros, con el objetivo de proteger la salud pública y prevenir la propagación de enfermedades dentro de la comunidad.
- **Brote de enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs):** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causa de la misma.
- **Contaminación alimentaria:** Presencia de cualquier materia anormal en un

alimento, que comprometa su calidad y seguridad, al ser consumido por la gente.

- **Contaminación cruzada:** Cuando una materia prima, producto o proceso contamina a otra materia prima, producto o proceso.
- **Contaminante:** cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.
- **Covid-19:** es una enfermedad infecciosa causada por el coronavirus SARS-CoV-2. Se caracteriza por síntomas respiratorios como fiebre, tos y dificultad para respirar, aunque también puede presentar otros síntomas. Se transmite principalmente a través de gotículas respiratorias de una persona infectada y puede propagarse mediante contacto con superficies contaminadas. La prevención incluye medidas como el distanciamiento físico, el uso de mascarillas, la higiene de manos y la vacunación.
- **Hallazgo de una inspección:** circunstancia relevante descubierta durante una inspección y que revela un incumplimiento de algún requisito normativo por parte del titular.
- **Inocuidad:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consumen de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la autoridad sanitaria en el marco de la vigencia sanitaria para verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si estos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado que cumple los requisitos establecidos por la autoridad competente con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección sanitaria, auditoria y toma de muestras entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente para la vigilancia y control de alimentos.

- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que por tanto no represente riesgo de contaminar los alimentos.
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación y verificación.
- **Programa de Higiene y saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos utensilios, superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos suciedad, grasa otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos ( agua, desagüé y residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, Bares entre otros. También se incluyen servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- **Servicios de comida:** Lugares donde las personas asisten, voluntaria u obligatoriamente, con la intención de alimentarse. Son: Restaurantes, patios de comidas, empresas de catering, comedores de hospitales, geriátricos, cárceles, asilos, escuelas y empresas, puestos ambulantes, ferias, entre otros.
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier

modalidad de servicio.

- **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.
- **Vigilancia sanitaria de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.

### 2.3 Partes involucradas en la vigilancia sanitaria

Según el “Manual de Inspección de los alimentos basado en el riesgo” elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), indica que cada parte de la cadena alimentaria juega un rol y es responsable de mantener la calidad e inocuidad de los alimentos. Por ello, divide la responsabilidad en tres actores fundamentales:

- **Gobierno:** Quien es la autoridad responsable de proteger la salud pública reduciendo los riesgos de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos y de educar e informar a los consumidores y a la industria alimentaria de todos los aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos.
- **Consumidores:** Quienes desempeñan un papel esencial en el ámbito de la seguridad alimentaria, porque tienen tanto el derecho al consumo de alimentos seguros y saludables como la responsabilidad de mantener la inocuidad de los productos que consumen. Esto implica seguir con prácticas de higiene adecuadas durante la manipulación de los alimentos y respetar las pautas de almacenamiento recomendadas por el fabricante, que suelen figurar en las etiquetas. Aunque algunos consumidores pueden carecer de conocimientos para llevar a cabo estas acciones de manera adecuada, es importante destacar que su participación es clave para prevenir riesgos. Sin embargo, muchos de ellos, pese a su buena voluntad, pueden enfrentar limitaciones en cuanto a la información a la que acceden. Algunos pueden no estar

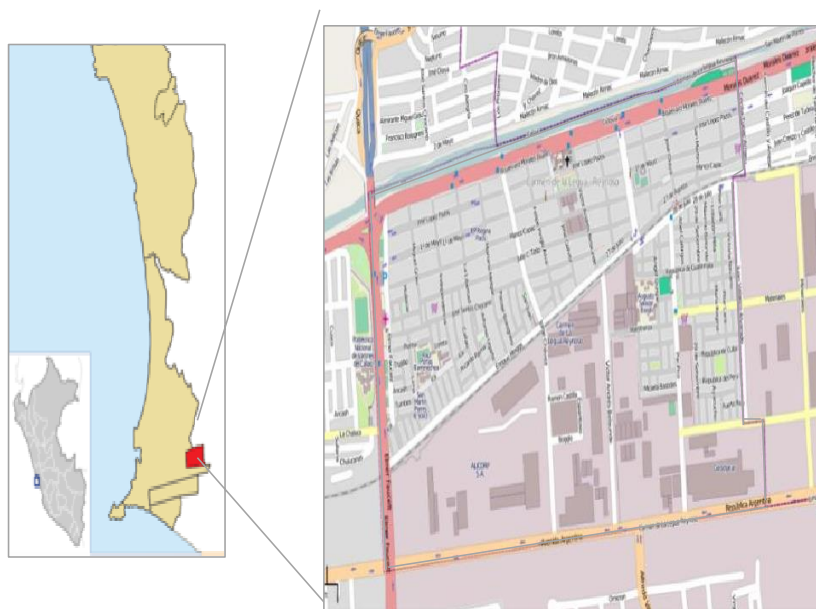
al tanto de cómo manipular correctamente los alimentos en sus hogares o tener acceso limitado a esta información esencial. Por lo tanto, la educación y la difusión de prácticas seguras de manipulación de alimentos son elementos cruciales para empoderar a los consumidores y mejorar la seguridad alimentaria en todos los niveles.

- **Industria alimentaria:** Abarca un conjunto diverso de actores que desempeñan roles importantes en la producción, distribución y suministro de alimentos. Estos actores incluyen a los productores primarios, procesadores, fabricantes, distribuidores, mayoristas, minoristas, establecimientos de alimentos y bebidas, así como los profesionales encargados de la preparación y el servicio de alimentos. Si bien todo individuo o toda empresa tiene el derecho a producir, elaborar, preparar, servir, importar o exportar alimentos, ese derecho conlleva la obligación de asegurar que sean sanos e inocuos, y que dichos individuos o empresas cumpla con toda la legislación vigente, incluso con las normas que protegen a los consumidores de posibles fraudes. Los productos y elaboradores, y también los vendedores al por menor y los encargados de preparar alimentos, aunque no estén incluidos en este manual, cumplirán con sus obligaciones en la medida en que comprendan el porqué de los sistemas eficaces de control de los alimentos y cuenten con la capacidad de utilizarlos en sus empresas. (OMS,2008).

## III DESARROLLO DEL TRABAJO

### 3.1. Marco situacional

El distrito de Carmen de la Legua Reynoso fue creado -ley N° 15247, el 4 de diciembre de 1964, es uno de los seis distritos que conforman la Provincia Constitucional del Callao, en el Perú. El distrito de Carmen de la Legua Reynoso es el segundo distrito de la Región Callao con menor extensión territorial. (figura 1)



**Figura 1: Mapa del distrito de CLR**

Durante el trabajo realizada en la municipalidad de CLR, el alcalde fue el Licenciado Carlos Cox.

Las funciones desempeñadas fueron como Especialista en la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental y como encargada de las Inspecciones Sanitarias en el distrito.

En el distrito, fundamentalmente encontramos una relativa especialización en actividades comerciales fundamentalmente. Un aspecto a notar es el hecho que aún no existe en el distrito grandes centros comerciales y que la actividad comercial está asociada típicamente a bodegas y bazares. Las actividades económicas de hoteles y restaurantes representan el 5,5%.

Según datos de 2019 proporcionados por la Subgerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad, el distrito de CLR alberga aproximadamente 172 establecimientos de venta de alimentos, que incluyen restaurantes, panaderías y bodegas. De estos, 60 son dedicados a la venta de productos pesqueros, y dentro de este grupo, 30 son cevicherías.

Los recursos hidrobiológicos que se comercializan comúnmente en el distrito son pescados y mariscos, así tenemos jurel, bonito, crustáceos y calamares son calamar, que son adquiridas principalmente del terminal de ventanilla.

Según el Decreto Supremo DS-011-2019-MINCETUR establece los procedimientos para solicitar la categorización de los restaurantes de 1 a 5 tenedores, considerando aspectos como la sanidad y otros componentes relevantes. Sin embargo, en el distrito no hay ningún restaurante que esté catalogado como turístico, por lo tanto, ninguno de ellos se encuentra dentro de esta clasificación.

Se considera que los restaurantes del distrito son pequeñas empresas conformados, por lo que la municipalidad considera el principio que indica la ley del procedimiento administrativo general que es el de razonabilidad : “Las decisiones de la autoridad administrativa, cuando creen obligaciones, califiquen infracciones, impongan sanciones, o establezcan restricciones a los administrados, deben adaptarse dentro de los límites de la facultad atribuida y manteniendo la debida proporción entre los medios a emplear y los fines públicos que debe tutelar a fin de que respondan a lo estrictamente necesario para la satisfacción de su cometido”. Por lo tanto, faculta la aplicación de la norma de manera proporcional y racional, considerando el tipo de establecimiento que se está inspeccionando dentro de la jurisdicción.

Asimismo, el distrito cuenta con la presencia de cinco (5) mercados de abastos distribuidos

de la siguiente manera según se observa en la Tabla 1.

**Tabla 1: Descripción de los mercados de abasto de CLR y número de puestos de pescados y mariscos**

<b>MERCADOS</b>	<b>PRESIDENTE</b>	<b>N° Puestos</b>	<b>N° Puestos de pescados y mariscos</b>
Mercado cooperativo de Servicios Especiales	Julio Cesar Vargas Sánchez	147	32
Mercado Carmen de la Legua	Angelica Pedraza Méndez	165	10
Mercado 20 de enero	Priscila Tarazona	195	20
Asociación de Comerciantes Informales “El Amauta”	Edgar Guárdales Huasicoma	212	22
Mercado Cecilia Túpac Amaru	Nancy Cecilia Medrano	35	2
<b>Total, puestos</b>			<b>86</b>

Fuente: Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental de CLR

### **3.2 Proceso de vigilancia sanitaria a establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de La Legua Reynoso**

La municipalidad, según la Ley N°27867 Ley orgánica de Municipalidades, está facultada para realizar tanto inspecciones sanitarias, como también inspecciones ambientales para verificar el cumplimiento de la norma sanitaria como ambiental en los establecimientos comerciales dentro de la jurisdicción. El reglamento de organización de funciones de la municipalidad otorga competencias a la Subgerencia de Sanidad y gestión ambiental para realizar las inspecciones de los establecimientos comerciales, incluyendo restaurantes para



verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria y ambiental.

Las inspecciones fueron realizadas por el equipo Técnico de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental. El equipo fue dirigido por el Ing. Adolfo Martínez Valdez, Subgerente de Sanidad y Gestión Ambiental. Las inspecciones se realizaron con la Fiscalía, SUNAFIL, DIRESA. quienes brindan la base de datos de los establecimientos que cuentan con una licencia de funcionamiento vigente.

Las inspecciones sanitarias a los establecimientos de expendio de alimentos se basaron en la normativa sanitaria vigente y en las leyes conexas indicadas a continuación:

- Decreto Legislativo 1062- Ley de la inocuidad Alimentaria (MINSa 2008)
- D.S. N°007-98-SA- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (MINSa 1998).
- Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 282-2003-SA/DM (MINSa,2003) y en pandemia del COVID 19 se complementó la inspección con el DECRETO SUPREMO N.° 011-2020-PRODUCE en las acciones de prevención y contención del Covid 19. Decreto Supremo que aprueba los “Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19” (MINSa, 2020).
- R.M N° 822-2018-MINSa- NTS N°142-MINSa/2018/DIGESA Norma Técnica para restaurantes y servicios afines (MINSa 2018).
- Ordenanza Municipal N°005-2020-MDCLR, Ordenanza Municipal que aprueba el reglamento de aplicación de sanciones administrativas- RASA y el cuadro de Infracciones y Sanciones- CUIS, de la Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso.

En la Tabla 2 se indica la normativa utilizada en las inspecciones

**Tabla 2: Tipos de inspecciones sanitarias realizadas a establecimientos de productos pesqueros**

Establecimientos de productos pesqueros	Norma Técnica	Legislación
Restaurantes /Cevicherías	Norma Sanitaria para restaurantes y servicios yafines.	RM N°822-2018- MINSA
Puestos de mercados y mariscos en los mercados de abasto	Reglamento de funcionamiento mercados de abasto	de RM N°282-2003-SA/DM

Fuente: Elaboración propia

### 3.2.1 Descripción de las etapas de las inspecciones sanitarias

Las inspecciones sanitarias para verificar el cumplimiento de las componentes sanitarias, se realizaban de manera inopinada a los diferentes establecimientos de expendio de productos pesqueros.

- **Reunión inicial.**

El responsable del equipo, presenta a los integrantes del equipo, el objetivo de la inspección, el alcance, la normatividad y el procedimiento que se seguirá en forma general. El inspector explica el desarrollo de la inspección que va a interferir lo menos posible la labor de los empleados y que tanto la inspección como todos los registros y documentos afines serán confidenciales. Luego de colocarse la indumentaria necesaria como: Mandil blanco, Cubre cabellos, Protector naso bucal, se inicia la inspección con la persona que el establecimiento designe.

Se Inicia la Inspección llenando la primera parte del Acta de Inspección (figura 3)

- **Revisión documentaria.**

Se verifica la documentación exigida de acuerdo a la normativa vigente para lo cual verifica el original y solicita una copia si fuera necesario de los siguientes documentos:

- Licencia de Funcionamiento.
- Certificado de defensa civil
- Certificado de fumigación
- En situación de pandemia se solicita el Plan de Vigilancia (Covid-19)
- Registro del plan de Vigilancia en la plataforma SISCOVID

Revisa de forma rápida las distintas etapas del establecimiento centrándose en aquellas que se consideren críticas, como la cocina y los vestuarios y servicios higiénicos.

En el tiempo de pandemia por el COVID 19, se solicitó la documentación que se necesita para el funcionamiento del establecimiento, los cuales fueron: Constancia de registro emitida por el Ministerio de Salud, el registro del Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo, certificado de fumigación vigente emitido por una empresa de saneamiento autorizada por DIGESA.

- **Inspección**

El inspector realiza la visita a las instalaciones en compañía del personal indicado En todo momento debe prestar atención de forma de evitar accidentes. Con la ayuda de la Lista de Verificación procede a la inspección, anota en campo las observaciones halladas, evaluando los siguientes aspectos: las instalaciones, estructura y acabados, iluminación y ventilación, agua y vapor, disposición de aguas servidas y recolección de desechos sólidos, cuidados en el área de cocina.

- Evaluación del almacenamiento, limpieza y desinfección de ambientes.
- Evaluación de la distribución de ambientes; material, diseño de equipos y utensilios, dispositivos de seguridad y control.

- Evaluación del estado de salud, aseo, presentación, capacitación en higiene de alimentos del personal.
- Evaluación de la instalación para uso del personal: vestuarios y servicios higiénicos. Si puede realizar tomas fotográficas, para esto es recomendable el uso de cámara digital para poder ver los resultados inmediatamente durante la reunión final. Las observaciones son indicadas in situ.
- **Reunión final**

El inspector se reúne con el responsable del establecimiento para la reunión final y responde las preguntas que se le formule.

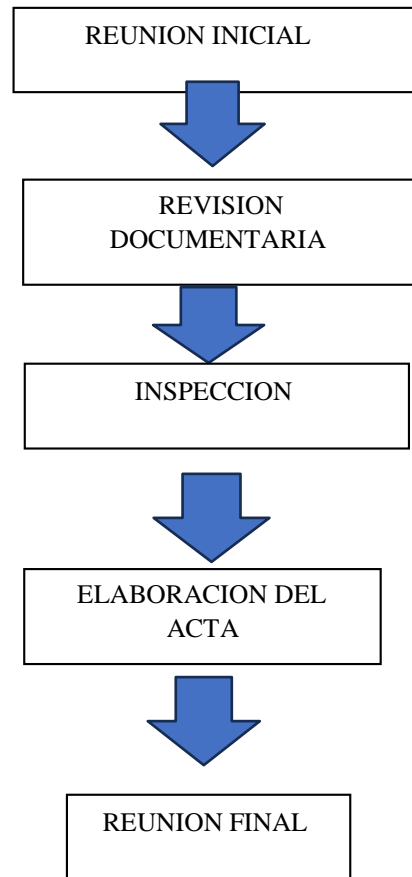
Primero menciona los resultados positivos en forma general para luego informar los hallazgos de la Inspección.

Se explican las acciones a implementar en el establecimiento. Se acuerdan los plazos para levantar las observaciones

Se lee el Acta de Inspección y luego el inspector y el responsable firman el acta.

Se entrega una copia del Acta de inspección al responsable del establecimiento y se da por terminado la inspección in situ.

En la Figura 2 se presenta el flujo que se siguió en las inspecciones de la vigilancia sanitaria.



**Figura 2: Flujo de las inspecciones sanitarias realizadas por la Municipalidad CLR**

### **3.2.2 Calificación de los establecimientos según la inspección**

Después de realizadas las acciones en campo, con la evaluación in situ de los establecimientos, se realiza una comparación considerando los factores de riesgo que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos. El análisis de los factores de riesgo como herramienta para determinar si el sistema de gestión de la inocuidad del establecimiento elaborador es adecuado o no, asegura que la inspección esté basada en el riesgo y que cumple con su objetivo: proteger la salud del consumidor.

Así, MINSA (2018) en su Ficha para la vigilancia sanitaria de restaurantes y servicios afines clasifica cada estándar de la norma técnica N° 142-2018 con los riesgos (R1, R2 y R3)

Donde:

- Riesgo bajo (R1): Si la probabilidad de contaminación es baja, por lo tanto, la probabilidad de producir enfermedades en el consumidor es baja.
- Riesgo medio (R2) Si la probabilidad de contaminación es media, por lo tanto, la probabilidad de producir enfermedades en el consumidor es media
- Riesgo alto (R3) Si la probabilidad de contaminación es alta, por lo tanto, la probabilidad de producir enfermedades en el consumidor es alta.

Las inspecciones sanitarias del distrito CLR se realizaron con una lista de verificación tomando en cuenta si es restaurante –Cevichería) y Mercado de abasto (Anexo 1B)

En la Tabla 3 y Tabla 4, se observa el resumen de la lista de verificación con los estándares de cada norma a utilizar donde se indican los aspectos a evaluar y el tipo de riesgo y lo que representa según los estándares evaluados de cada norma.

**Tabla 3: Lista de verificación y la distribución de los riesgos para establecimientos de expendio de productos pesqueros- cevichería o servicios afines**

ASPECTOS A EVALUAR	Estándar de la norma	R1	R2	R3
I. Condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento.	1.1.1-1.1.16	2	8	6
II. Manipuladores de alimentos	2.1-2.4	0	1	3
III. Programa de buenas prácticas de manipulación- BPM	3.1-3.19	2	5	12
IV. Buenas prácticas de manipulación- BPM	4.1-4.11	1	1	9
V. Medidas de prevención del Covid- 19	5.1 -5.7	0	0	7
<b>TOTAL</b>	<b>57(100%)</b>	<b>5(8,7%)</b>	<b>15(26,2%)</b>	<b>37(64,91%)</b>

**Tabla 4: Lista de verificación y la distribución de los riesgos para Mercados de Abastopuestos pescados y mariscos en mercados de abasto**

ASPECTOS A EVALUAR	Estándar de la norma	R1	R2	R3
I Alimento	1.1-1.3	0	1	2
II. Buenas Prácticas de manipulación-BPM	2.1-2.6	0	1	5
III. Vendedor	3.1-3.5	0	2	3
IV. Ambiente y enseres	4.1-4.10	0	0	10
<b>TOTAL</b>	<b>24(100%)</b>	<b>0</b>	<b>4(16,66%)</b>	<b>20(83,3%)</b>

En la tabla 5 y Tabla 6 se encuentran las clasificaciones según porcentaje de cumplimiento para los establecimientos-cevichería y mercados de abasto respectivamente

**Tabla 5: Calificación del establecimiento según porcentaje de cumplimiento (Restaurante- cevichería)**

Porcentaje de cumplimiento	Calificación
75% a 100%	Aceptable
50% a menos de 75%	Regular
Menos de 50%	No aceptable

**Tabla 6: Calificación del establecimiento según porcentaje de cumplimiento (Mercados de abasto)**

Porcentaje de cumplimiento	Calificación
66 puntos a más (75% a 100%)	Aceptable
44 puntos a 65 puntos (50% a 75%)	Regular
0 a 43 puntos (menos del 50%)	No aceptable

En las tablas 7 y 8 se presentan las calificaciones a tomarse en cuenta para la evaluación de riesgos para restaurantes y puestos de mercados. La calificación del establecimiento según el porcentaje de alto riesgo (R3) en restaurantes y establecimientos similares. Este criterio de evaluación se basa en el nivel de riesgo que representa el incumplimiento de normas sanitarias y de seguridad alimentaria. Para establecimientos donde el porcentaje de riesgo R3 es menor al 10%, se considera una calificación como "Aceptable", lo que indica que el establecimiento cumple con las normativas sanitarias de manera satisfactoria. En el rango del 10% al 30% de riesgo R3, la calificación se clasifica como "Regular", lo que sugiere que el establecimiento puede tener algunas deficiencias o áreas de mejora en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias. Por otro lado, si el porcentaje de riesgo R3 supera el 30%, la calificación se establece como "No Aceptable", indicando que el establecimiento



presenta un nivel significativo de riesgo para la salud pública debido al incumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad alimentaria.

**Tabla 7: Calificación del establecimiento según porcentaje de alto riesgo (R3) en restaurantes y afines**

<b>Porcentaje de Riesgo R3</b>	<b>Calificación</b>
<10 %	Aceptable
10-30%	Regular
Mayor al 30%	No aceptable

**Tabla 8: Calificación del establecimiento según porcentaje de riesgo 3 (R3) para Mercados de abasto**

<b>Porcentaje de Riesgo R3</b>	<b>Calificación</b>
<20 %	Aceptable
20-50%	Regular
Mayor al 50%	No aceptable

La Tabla 8 presenta la calificación del establecimiento de acuerdo al porcentaje de riesgo 3 (R3) en mercados de abasto. Este criterio se centra en evaluar el nivel de riesgo asociado al incumplimiento de las normativas sanitarias en dichos establecimientos. En el caso de los mercados de abasto, si el porcentaje de riesgo R3 es inferior al 20%, se clasifica como "Aceptable", indicando que el establecimiento cumple satisfactoriamente con las normativas sanitarias establecidas. Cuando el porcentaje de riesgo R3 se sitúa entre el 20% y el 50%, la calificación asignada es "Regular", lo que sugiere que el establecimiento podría presentar algunas deficiencias o áreas de mejora en términos de cumplimiento de las normativas sanitarias. Por otro lado, si el porcentaje de riesgo R3 supera el 50%, la calificación es "No Aceptable", lo que señala un nivel significativo de incumplimiento de las normativas sanitarias y, por ende, un riesgo elevado para la salud pública en el establecimiento.

Finalmente, luego de la evaluación de los componentes sanitarios por el personal técnico de la subgerencia de Sanidad y Gestión ambiental, la subgerencia de Fiscalización de acuerdo a sus competencias funcionales y considerando el cuadro de infracciones y sanciones aprobado por la ordenanza Municipal N°005-2020-MDCLR procede a sancionar con multas

administrativas o las respectivas clausuras temporales según sea el caso. (ANEXO 2)

Es importante considerar después de sancionado el establecimiento se sigue estrictamente el procedimiento regular de acuerdo a los plazos considerados en la Ordenanza Municipal N°005-2020-MDCLR para lo cual se le da un plazo perentorio al establecimiento sancionado de 72 horas para subsanar las observaciones mencionados y verificadas en la inspección sanitaria. Pasado el plazo mínimo se realiza la coordinación para asistir a una segunda inspección sanitaria para verificar la subsanación de las observaciones y de ser el caso se realiza el levantamiento de la medida complementaria (clausura temporal) y se reabre el establecimiento no sin antes haber realizado el pago respectivo de la multa administrativa correspondiente.

## **IV. RESULTADOS Y DISCUSIONES**

La importancia de los resultados presentados radica en su capacidad para proporcionar una visión detallada y estructurada de la situación sanitaria de los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso.

A través de estos datos, se podrán identificar áreas de mejora y tomar medidas correctivas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública en la comunidad. Además, facilitan la toma de decisiones informadas por parte de las autoridades competentes y los propietarios de los establecimientos, permitiendo implementar acciones preventivas y correctivas de manera oportuna. En resumen, los resultados son una herramienta fundamental para mejorar la calidad sanitaria de los servicios de expendio de productos pesqueros en el distrito, contribuyendo así al bienestar y la salud de la población local.

### **4.1 Inspecciones realizadas antes de la pandemia del Covid-19**

Antes del brote de Covid-19, las inspecciones en los establecimientos de expendio de productos pesqueros en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso se llevaban a cabo de manera regular y periódica por parte de las autoridades sanitarias locales. Durante estas inspecciones, se verificaba el cumplimiento de las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria, incluyendo aspectos como la higiene del establecimiento, el adecuado almacenamiento y manipulación de los productos pesqueros, así como el cumplimiento de las condiciones de salubridad en las áreas de preparación y venta de alimentos. Estas medidas tenían como objetivo garantizar la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos a la población y prevenir posibles riesgos para la salud pública.

#### **4.1.1. Inspecciones a Restaurantes- cevicherías**

En la Tabla 9 se muestra el resumen de los resultados de las inspecciones inopinadas a los establecimientos de expendio de productos pesqueros durante los meses de agosto a diciembre del 2019. Se inspeccionaron 37 establecimientos comerciales de expendio de alimentos de los cuales 17 de ellos fueron cevicherías

De los 17 restaurantes los hallazgos principales fueron:

- 1) Falta de higiene en la infraestructura, instalaciones y equipos. encontraba en mal estado de conservación e higiene. (R3)
- 2) En el 100% de los casos no contaban con un sistema de evacuación de humos y gases o sicontaban con el sistema no funcionaba o se encontraba descompuesto (R3)
- 3) La iluminación de los ambientes no era la adecuada. Asimismo, las luminarias no se encontraban protegidas en caso de roturas. (R3)
- 4) En el caso de los residuos sólidos no se segregaban ni se acopiaban en un área independiente o separada de los ambientes de proceso (R3)
- 5) No se contaba con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidad para disponerla ropa de trabajo (R2)
- 6) Los servicios higiénicos no se encontraban ordenados y limpios de manera adecuada. Loslavatorios no contaban con dispensadores de jabón, ni medios de secado de manos, ni tampocoel mensaje instructivo para el adecuado lavado de manos (R3)
- 7) El personal manipulador no cuenta con una higiene rigurosa, se visualizó en algunos casosmanos sucias, uñas largas con esmalte, el uso de artículos personales como aretes, sortijas, etc.(R3)
- 8) La vestimenta del personal no se encontraba limpia ni en buen estado de conservación. Entodos los casos se encontraron equipos y utensilios en pésimo estado de conservación.
- 9) Superficies que no favorecían la limpieza e higiene (R3)
- 10) Mal almacenamiento de los productos pesqueros en refrigeración (R3)
- 11) Mal mantenimiento de las congeladoras (R3).

- 12) No disponían de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras(R3).

Del total de las inspecciones de restaurantes se observa que solo el 18% obtuvieron el resultado de regular y 82% de No aceptable (Figura 3). En la tabla 9 podemos observar en la columna de “tipificación” que los hallazgos encontrados en los 17 restaurantes-cevicherías, estuvieron referidos al incumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación y la falta de mantenimiento de equipos con refrigeradoras y congeladoras lo que refleja unas malas condiciones de higiene representando un alto riesgo (92% de R3) que significa que los alimentos expendidos tengan microorganismos que puedan producir enfermedades al consumidor.

**Tabla 9: Resultados obtenidos de las inspecciones realizadas en establecimientos-Cevicherías y tipificación según ordenanza N°005-2020-MDCLR**

N°	Dirección de cevichería	Puntaje	Porcentaje	Resultado	Tipificación	Sanción
1	Avenida Primero de Mayo N°196	45	34,35%	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
2	Jirón 29 de setiembre N°337VSM	55	41,98 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal

<<CONTINUACION>>

3	Jirón José Gálvez N°274	58	44,7 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
4	Jirón Carlos Mariátegui N°275	65	49,61 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
5	Avenida Manco Capa N°297	68	51,9 %	<b>REGULAR</b>	<b>21013: Carecer de utensilios y/o superficies de material de fácil higiene.</b>	Multa 25% UIT
6	Jirón Independencia N°252	60	45,8 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
7	Jirón Tumbes N°198	76	58,01 %	<b>REGULAR</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT

de alimentos y/  
bebidas

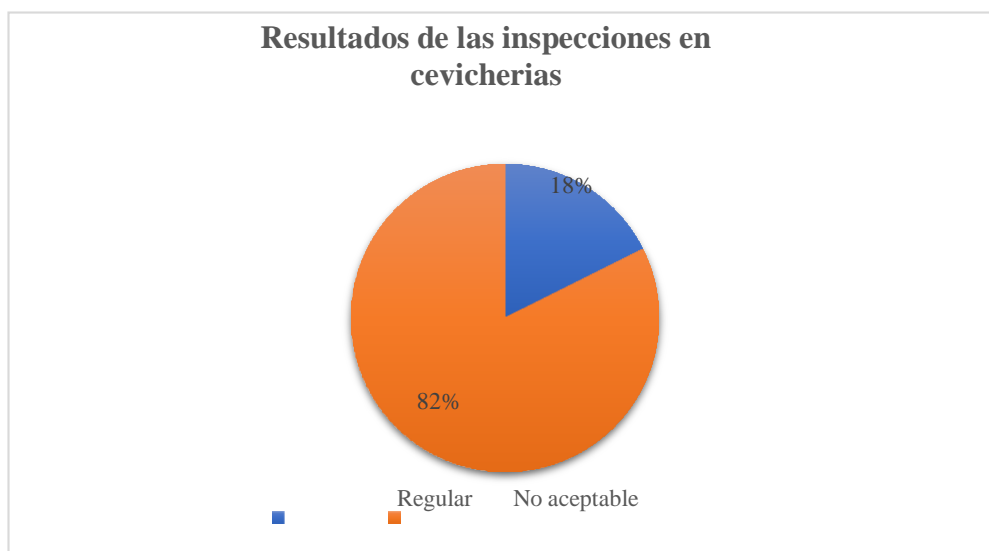
<<CONTINUACION>>

8	Avenida José Santos Chocano N°208	45	34,35 %	<b>NO ACCEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación  o conservación  de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clau suratemporal
9	Avenida López Pazos N°603	50	38,16 %	<b>NO ACCEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación  o conservación  de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clau suratemporal
10	Avenida Elmer Faucett 698	55	41,98 %	<b>NO ACCEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación  o conservación  de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clau suratemporal
11	Avenida Primero de Mayo N°1399	56	42,74 %	<b>NO ACCEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación  o conservación  de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clau suratemporal

<<CONTINUACION>>



12	Jirón José Gálvez N°100	52	39,69 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
13	Avenida Primero de Mayo N°1580	45	34,35 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado losequipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
14	Avenida Manco Cápac N°794	77	58,77 %	<b>REGULAR</b>	21013 carecer de utensilios y/o superficies de materiales de fácil higiene.	Multa a 25% UIT
15	Avenida Elmer Faucett N°728	56	42,74 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado losequipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
16	Avenida Primero de Mayo N°474	42	32,06 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado losequipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
17	Jirón José Gálvez 401	50	38,16 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar otener en mal estado losequipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal



**Figura 3: Porcentaje de establecimientos según calificación**

#### **4.1.2. Inspecciones- Mercados de abasto**

En la Tabla 10 se detallan los resultados obtenidos en las inspecciones a cinco mercados del distrito evaluando principalmente los componentes sanitarios.

Dentro de estos mercados se inspeccionaron 50 puestos de pescados y mariscos del total de 86 puestos en los mercados del distrito de CLR.

En los puestos de pescados y mariscos de los cinco mercados lo hallazgos encontrados fueron:

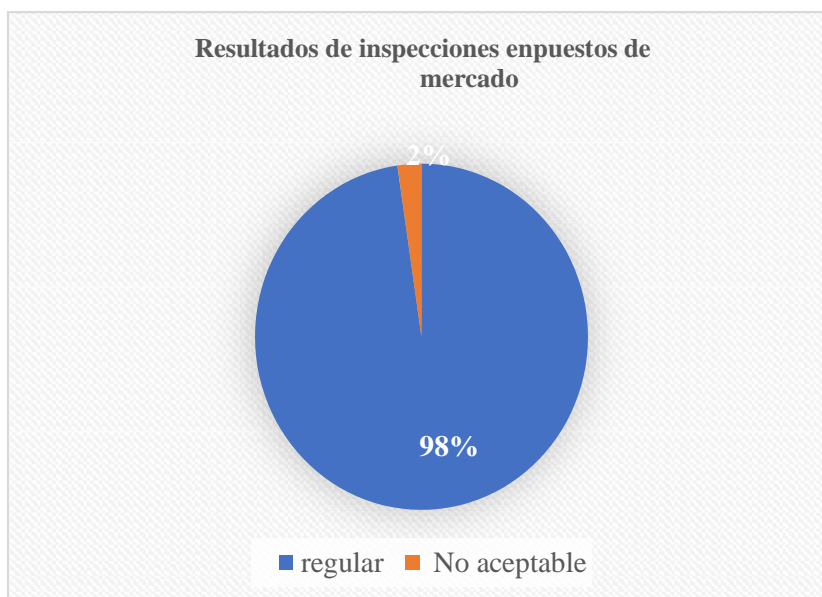
- (1) El pescado fresco y mariscos se encontraban a temperaturas mayores a 5°C (R3)
- (2) Productos pesqueros congelados se encontraban a temperaturas mayores a – 18°C (R3)
- (3) Mariscos como cangrejos y choros se comercializaban muertos (R3)
- (4) Las características y operaciones del puesto de comercialización de pescados y mariscos no cumplían con la norma como: materiales de las paredes de los puestos de fácil limpieza y desinfección (R2)
- (5) Los puestos no contaban con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas. El surtidor de agua no tenía llave de cierre automático (R2)
- (6) La exhibición se realizaba en mesas no revestidas con material liso y sin una

- (7) depresión de 0,15 m a 0,30 m. Además, no había suficiente hielo que cubra al volumen del producto (R2)
- (8) Las tablas de fileteo eran de material no inocuo y liso, presentaban grietas (R3)
- (9) Se encontraron descamadores y cuchillos que no eran de acero inoxidable (R3)
- (10) Se usaban empaques que no eran de primer uso (R2)
- (11) Los residuos provenientes del eviscerado y fileteado del pescado se encontraban en recipientes sin tapa. y eran de material poco resistente (R2)

Se inspeccionaron 86 puestos en total en los cinco mercados del distrito donde el 2% del total obtuvieron la calificación de No aceptable y el 98% de los puestos obtuvieron resultados de Regular (Figura 4). Al evaluar los riesgos encontrados podemos ver que los puestos del mercado presentan 50% de riesgos de probabilidad media (R2) de que pueda producirse enfermedades en el consumidor y 50% de probabilidad alta (R3) de que pueda producirse enfermedades en el consumidor, esto significa en forma general que los puestos son calificados como regular.

**Tabla 10: Resultados de las inspecciones realizadas a los puestos de pescados y mariscos de los mercados de abastos**

MERCADOS	Total de puestos	Puestos inspeccionado	Puntaje promedio	%	Resultado
Mercado cooperativo de Servicios especiales	32	19	49,6	56,36%	<b>Regular</b>
Mercado Carmen de la Legua	10	8	51	57,95%	<b>Regular</b>
Mercado 20 de Enero	20	10	54,5	61,93%	<b>Regular</b>
Asociación de Comerciantes Informales “El Amauta”	22	11	44	50%	<b>Regular</b>
Mercado Cecilia Upac Amaru	2	2	43	48,86%	<b>No aceptable</b>



**Figura 4: Porcentaje de establecimientos según calificación**

En las inspecciones realizadas tanto en las cevicherías y puestos de mercados se constató la carencia de conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, programa de higiene y saneamiento por parte de los manipuladores de alimentos.

## **4.2. Inspecciones sanitarias desarrolladas durante la pandemia del COVID-19**

### **4.2.1. Restaurante- cevichería “SOMALY”**

Se realizó la inspección el día 17 de setiembre del 2020, se hizo presente el equipo técnico en el establecimiento “SOMALY”- con razón social: “Sabores Peruanos E.I.R.L con RUC N°20604879141, ubicado en Av. Primero de Mayo N°392 del distrito de Carmen de la Legua Reynoso. Además, fue un operativo con la Fiscalía, SUNAFIL, DIRESA y la municipalidad distrital de Carmen de La Legua Reynoso.

La supervisión fue realizada por el equipo Técnico de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental, del cual forme parte como especialista. El equipo fue dirigido por el Ing. Adolfo Martínez Valdez, Subgerente de Sanidad y Gestión Ambiental.

- **Resultados**

En la figura 5 se muestra el Acta de inspección sanitaria N° 111-2020, donde se indican los hallazgos encontrados y las acciones correctivas a tomar para el levantamiento de dichos hallazgos.

Para una mejor observación de los hallazgos se muestran las fotografías:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CARMEN DE LA LEGUA REYNOSO  
"SUB GERENCIA DE SANIDAD Y GESTION AMBIENTAL"

**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA**  
N° 111 - 2020-MDCLR

Siendo las 11:30 horas del día 17 del mes de Setiembre del 2020, el personal de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental de la Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso, efectúa una inspección al establecimiento abajo mencionado a fin de verificar las condiciones técnicas sanitarias, de conformidad a lo establecido por la normatividad vigente (132294).

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO**

Nombre o razón social: Sabores Buenos EIRL  
 RUC: 20604879141  
 Responsable del establecimiento: Dr. Párramo de Tazgo N° 302 C.D. L.P. Cargo: Administrador  
 Licencia Municipal vigente N°: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Fecha de última inspección: \_\_\_\_\_  
 Número de operarios: Hombres \_\_\_\_\_ Mujeres \_\_\_\_\_

(1) FM 482200-NORMA LEGISLATIVA PARA LA VIGILANCIA, PROMOCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRANSPORTADORES EDIFICADOS DE EMERGENCIA COVID-19  
 (2) FM 432-2016-NORMA N° 001-NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES  
 (3) FM 123-2016-NORMA N° 001-NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN Y EMPAQUE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, GALLETAS Y PASTELERÍA.  
 (4) FM 263-2016-NORMA N° 001-NORMA SANITARIA DE PLANTAMIENTO DE VEGANEROS DE ABOGADO

**1.- Constatándose lo siguiente:**

- ① Refrigerio no se encuentra abastecido con agua
- ② No cuentan con tacho de lava ropa con bolsa roja nueva os para residuos peligrosos. Inmuebles pintos, techo y alrededores sucios
- ③ Computador no se encuentra actualizado
- ④ Limpio. Almacenamiento de alimento en bolsa, cajas, películas, productos inadecuados en refrigerio
- ⑤ Uso de bolsa nuevas solo de empaquetamiento de productos alimentarios cuando debe ser bolsa de plástico, papel laminado
- ⑥ La sea lavadora de 150 lts no se encuentra indicado tener colocadas las sogas (3) nuevas para la realización de atención casera y debe tener la capacidad para funcionamiento
- ⑦ La ropa se encuentra en estado anti-repellido, presencia de pedacitos, desechos en el suelo
- ⑧ No cuenta con caps de jarras después de ser eliminado en el suelo
- ⑨ Alimentos en mal estado para ser retirados (cubiertos, platos)
- ⑩ Refrigerio no se encuentra abastecido con agua

**2.- Otras observaciones:**

- ① y los productos no se encuentran almacenados adecuadamente
- ② Ombres que no se encuentran en lo x minutos
- ③ Tachos de residuos sólidos no son adecuados tipo pared o de pedal en boca exterior
- ④ Existen aberturas en el piso de la cocina por donde se pueden retirar insectos, palomas, cucarachas, etc.
- ⑤ La tubería del drenaje de la cocina presenta deficiencia y una fuga de agua hacia el piso interior.

Figura 5: Acta de Inspección Sanitaria de la Cevichería Somaly



3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:

- ① Protocolo de desinfección: el pedilevio debe encontrarse limpio abastecido im lejía, deben realizarse el control de flujos de desinfección de mallas, limpieza de calzados.
- ② Higiene la 'mudat' de las mallas que se encuentran en el muelle.
- ③ Incrementar la temperatura del agua a 40º.
- ④ Realizar la limpieza y desinfección de la cocina.
- ⑤ Incrementar tipo tipo varón o de pedal para pedales.
- ⑥ Implementar medidas para las aberturas de la cocina.
- ⑦ Realizar la limpieza del contenedor y refrigeradora.
- ⑧ Arreglar los platos en faldas, hielos, etc. separados.
- ⑨ Limpiar platos y cubiertos para evitar contaminación cruzada.
- ⑩ Todo lo producido almacenado en botes de plástico.
- ⑪ Limpieza de mallas.
- ⑫ Limpiar objetos, cosas, cosas en desuso.
- ⑬ Limpiar los utensilios de cocina en mal estado, tablas de picar en mal estado.
- ⑭ Incrementar las pastillas para los productos almacenados.
- ⑮ Limpiar todo los objetos que no se encuentran o no se utilizan a lo mínimo necesario.
- ⑯ Incrementar la limpieza de la cocina de platos y platos de lavado de mallas.
- ⑰ Resaca la temperatura del agua para las goteras.
- ⑱ Limpieza de mano, manos, etc. de alimentos que se van a consumir.
- ⑲ Incrementar tipo tipo varón o de pedal con bota interior para ambos pedales.

El responsable del establecimiento manifiesta

Se otorga al establecimiento un plazo perentorio de 3 días hábiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia. Siendo las 17:00 horas del día 17 de Agosto del 2020 se da por concluida la inspección, suscribiéndose la presente acta ficha en dos ejemplares uno de los cuales es entregada al representante del establecimiento.

POR LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre del Inspector

Joselyn Cruz Cordero

DNI°

44776365



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CASAPUEBLO

ING. ADOLFO MARTINEZ VALDEZ

Subdirector de Sanidad y Gestión Ambiental

POR EL ESTABLECIMIENTO

Nombre del representante

Paul Cordero Reyes

DNI°

43745695

Paul Cordero Reyes

Firma

Para la inspección sanitaria de la Cevichería “Somaly” se encontraron los siguientes hallazgos:

- (1) El pediluvio no se encontró abastecido con lejía que garantice la adecuada desinfección del calzado al ingreso del personal y los clientes. En ese momento este establecimiento ya realizaba la atención en sala.

De acuerdo a la Resolución Ministerial N°208-2020-PRODUCE: el pediluvio para la desinfección del calzado tiene que encontrarse abastecido de lejía constantemente. Se considera R3 (Riesgo alto) porque cualquier superficie podría ser portador del virus y se deseaba minimizar los riesgos de contagio.

- Acción correctiva: Implementar el protocolo de ingreso adecuado para atención en sala, manteniendo el pediluvio siempre abastecido con lejía para el ingreso de las personas y realizar el control de temperatura.



**Figura 6: Pediluvio inadecuado**

- (2) Presencia de objetos personales, mochilas dispuestas directamente en los anaqueles donde se almacenaban los alimentos (Figura 7)

La norma nos indica que deben existir ambientes para vestuarios del personal, este debe contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y sus objetos personales de manera que unas y otras no

entren en contacto. Asimismo, indica que no podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen de alimentos.

El riesgo de contaminación es medio (R2), ya que existiría una probabilidad de contaminación media donde los objetos personales y los alimentos podrían entrar en contacto

Acción correctiva: Implementar un lugar adecuado para los objetos personales, sino contaran con el espacio suficiente se debe utilizar tappers recipientes y colocarlos en un lugar aislado de los productos de la cocina.



**Figura 7: Objetos en anaqueles de almacenamiento de alimentos**

- (3) La señalización del aforo no se encontraba indicada. Asimismo, tenían colocadas 7 mesas para la realización de atención en sala no garantizando el distanciamiento mínimo entre mesa y mesa de 2m (Figura 8)

Según la normativa para evitar el Covid -19 se recomendaba numerar las mesas para facilitar la ubicación y evitar las aglomeraciones. La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.

El incumplimiento de esta disposición es de riesgo alto (R3) para la propagación del Covid.19. Esto constituye un riesgo alto de propagación del virus.



**Acción correctiva:** Implementar los protocolos para evitar el Covid-19 respetando las distancias debidas según la normativa.



**Figura 8: Acercamiento de las mesas, no apropiadas o inadecuadas**

(4) La cocina estaba sucia, con presencia de productos y desechos en el suelo. Asimismo, se encontró útiles de limpieza en lugares inadecuados.

Se puede notar el piso humedecido y con suciedad, y objetos que no deberían estar en donde se elabora la comida.

La norma nos indica que, durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos y otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato, a fin de no generar riesgo de contaminación. Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El incumplimiento de esta disposición corresponde riesgo alto (R3) la falta de higiene en el procesamiento de los alimentos incurre en un peligro en la salud de los comensales.

**Acción correctiva:** Realizar una exhaustiva limpieza de pisos, paredes y techo. Asimismo, hacer una limpieza diaria del establecimiento para evitar contaminación y presencia de plagas



**Figura 9: Piso de la cocina se encuentra sucia y con útiles de limpieza**

(5) Productos que serán destinados para la elaboración de los platos a servir en el restaurante, se encontraban en contacto directo con el suelo. Asimismo, almacenaban cajas y objetos en desuso.

En la figura 12 se puede observar un mal almacenamiento de productos destinados a la elaboración de los platos. La norma nos indica que el almacenamiento de materias primas e insumos en general que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene, los cuales deben estar separados de las áreas de preparación a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada. Asimismo, se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el establecimiento.

El incumplimiento de esta disposición implicaría un riesgo medio (R2) debido a que se podría incurrir en riesgos de contaminación cruzada.

**Acción Correctiva:** Los implementos de uso de cocina deberían encontrarse en un lugar adecuado en algún anaquel o estante dentro de un lugar debidamente limpio, desinfectados y en condiciones adecuadas. De igual manera, los objetos en desuso deben ser retirados o

desechados. Implementar parihuelas que faciliten que los productos no se encuentren en contacto con el suelo. No debe existir la presencia de ningún producto, envasado o no, en contacto directo con el suelo.



**Figura 10: Productos dispuestos en contacto directo con el suelo y material desuso almacenado en la cocina**

(6) La congeladora presentaba productos pesqueros: como pescados enteros y pota guardados en bolsas negras almacenado junto con carnes y frutas. Productos terminados en tapers sin tapa o no herméticamente cerrados. En la figura 11. Se observa un mal almacenamiento de productos perecibles donde el pescado al igual que los otros alimentos se maltrataban afectando su estado, y al no controlar el tiempo y la temperatura del congelador no garantiza su vida útil. Ello implicaría un Riesgo de contaminación alto (R3) por el contacto de alimentos crudos y cocidos.

El tipo de empaque y el color de las bolsas de almacenamiento es importante para identificar, sellar el contenido evitar exudados que puedan contaminar los productos



**Figura 11: Mal almacenamiento de productos comestibles**

**Acción Correctiva:** Realizar limpieza completa del congelador. El almacenamiento de productos debería guardarse en tapers, no utilizar bolsas que no sean de primer uso como bolsas negras que son para la utilización de residuos sólidos. Controlar la temperatura de la congeladora periódicamente y realizar su mantenimiento.

- (7) La refrigeradora presentaba insumos a usarse en platos de pescados y mariscos almacenados sin tapas.

En la Figura 12 se puede observar que los productos que no están tapados podrían además de absorber olores que lo harían defectuoso al paladar, podría haber una contaminación cruzada de crudos a alimentos cocidos.

El tipo de riesgo sería alto (R3) ya que podría incurrir en riesgo de contaminación cruzada.

**Acción correctiva:** Envasar los alimentos en envases herméticos, controlar la temperatura del refrigerador y realizar el mantenimiento adecuado.



**Figura 12: Almacenamiento inadecuado en refrigeración**

- (8) En la figura 13 se observa el pequeño espacio del servicio higiénico, la infraestructura no es adecuada y utiliza dicho servicio para almacenar utensilios en desuso. Este servicio no permite la comodidad en su uso. No están provistos de dispensadores y material para la higienización de los usuarios.

La norma nos indica que los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso (papel higiénico, papel toalla, entre otros)

Asimismo, en estos ambientes deben colocarse mensajes instructivos para su uso correcto, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos.

Este incumplimiento implicaría un Riesgo medio (R2).

**Acción correctiva:** Los vestuarios y servicios higiénicos deben ser ambientes separados y deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con el material necesario para la higiene de los usuarios, debe contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos.



**Figura 13: Se visualiza que los servicios higiénicos son usados como almacén de productos en desuso**

- (9) Los tachos utilizados no son los adecuados para la disposición de los residuos sólidos. Deberían ser tipo vaivén o de pedal con bolsa interior que garantice la adecuada disposición de los residuos sólidos.

En la figura 14 observamos una mala disposición de los residuos sólidos, convirtiéndose en un foco de contaminación y un atrayente de plagas como moscas, roedores y otros animales. Es por ello que estaría considerado como riesgo alto (R3). La norma nos indica que en los ambientes donde se procesan alimentos, la basura, incluida la vajilla desechada durante las operaciones diarias, deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, con capacidad suficiente para la actividad, que cuente con un procedimiento que ofrezca una barrera que evite la contaminación.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores destinados exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un método que garantice su aislamiento, estos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento y estar ubicados en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos; manteniéndose cerrados cuando no se utilizan a fin de evitar la proliferación de insectos, roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

**Acción correctiva:** Utilizar un tacho de color rojo, con bolsa interior de color rojo, tipo vaivén o de pedal, debidamente señalizado para los residuos peligrosos (gorro, guantes, mascarillas). Utilizar tachos con pedal, con bolsas negras. Asimismo, se sugiere realizar la segregación de los residuos: separándolos en orgánicos e inorgánicos para facilitar el reciclaje.



**Figura 14: Depósito inadecuado para residuos sólidos**

- (10) En la Figura 15 podemos observar presencia de aberturas en el área de la cocina por donde posiblemente podrían ingresar vectores: palomas, ratas y/o diversos animales. Asimismo, ingresa polvo, objetos, suciedad, etc.

Los restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que pueden implicar contaminación cruzada para los alimentos.

Los establecimientos deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas, generación de polvo, humos, gases, malos olores, aguas servidas, animales silvestres, entre otros factores de riesgo de contaminación), lo que debe ser demostrado objetivamente y verificado en la vigilancia sanitaria. El riesgo de contaminación implica un riesgo medio (R2).



**Acción correctiva:** Se recomienda que cubran con alguna calamina esas aberturas. Asimismo, que implementen un material liso y de fácil higienización, que favorezca la limpieza.



**Figura 15: Abertura en el área de la cocina**

- (11) La tubería del lavadero de la cocina (Figura16) presentaba deficiencias y se encontró con una gotera que generaba un empozamiento en el área de cocina.

En la figura se observa un enorme foco de contaminación, pues es el lavadero de los alimentos lo que implica que las personas que están en contacto directo con ese empozamiento, sino cuentan con hábitos de limpieza, podría existir un riesgo de contaminación cruzada. Por lo cual es un riesgo alto (R3)

La norma nos indica que el sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua. El establecimiento debe garantizar que el agua que utiliza es segura o inocua para el consumo humano y la provisión de agua debe ser suficiente para todas las actividades que realiza.



**Acción correctiva:** Se indica que deben solucionar y arreglar las deficiencias en el abastecimiento de agua en el lavadero. Evitando que existan cualquier tipo de goteras, que podrían generar un empozamiento y riesgos de contaminación.



**Figura 16: Cañerías con goteras**

- (12) Presencia de utensilios en mal estado. Como ollas, utensilios de madera inadecuados para la preparación de alimentos ya que no facilitan su higienización, utensilios en contacto directo con útiles de limpieza (Figura 17)

La norma nos indica que los utensilios deben ser de material que sea de fácil higiene, no de material como el de madera que no permite la higienización adecuada y nos indica que todos los implementos deben encontrarse en buen estado de conservación e higiene. Por lo cual esto implicaría un riesgo alto (R3) por estar directamente en contacto con los alimentos.

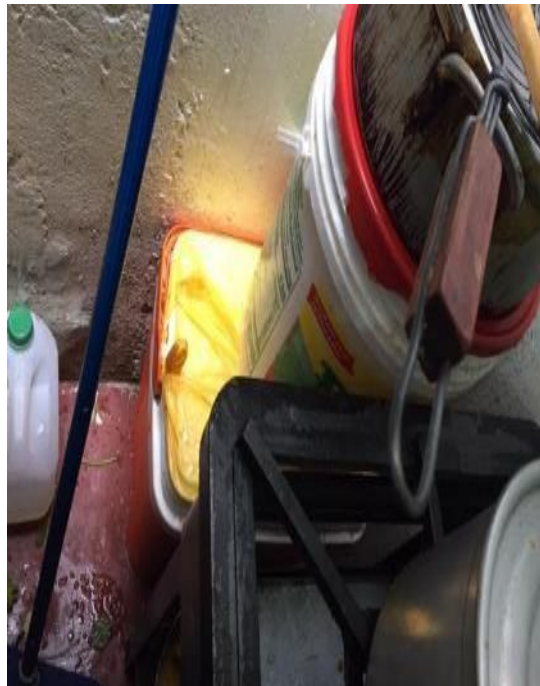
**Acción correctiva:** Dar de baja todos los objetos que no estén bien conservados y no sean de un material que favorezca la higienización adecuada.



**Figura 17: Utensilios de madera inadecuados para productos pesqueros**

- (13) Se puede observar utensilios de cocina en mal estado de conservación y dispuesto conjuntamente con los útiles de limpieza. (figura18) La norma no indica que los útiles de limpieza deben contar con un espacio específico para su almacenamiento que no sea cercano a los espacios donde se procesan los alimentos. Por lo cual esto implicaría un riesgo alto (R3) por un riesgo de contaminación.

**Acción correctiva:** Se debe colocar los útiles de limpieza en el espacio adecuado para éstos que no implique contaminación con los alimentos



**Figura 18: Utensilios de cocina en mal estado y dispuestos conjuntamente con los útiles de limpieza**

Las luminarias dentro del área de la cocina no cuentan con protección. En la norma se indica que las luminarias deben estar protegidas, por el riesgo a que si se rompen las luminarias, podrían provocar accidentes y peligros de contaminación. Esto implicaría un riesgo medio (R2) (figura 19)

Acción correctiva: La colocación inmediata de la mica protectora para las luminarias del establecimiento.



**Figura 19: Luminaria sin la mica protectora**

#### **4.2.2 Restaurante-cevichería “LAS BRISAS”**

El día 08 de septiembre del 2020, el equipo técnico realizó una inspección en el establecimiento "Las Brisas", con RUC N°10096047113, ubicado en la Av. Elmer Faucett N°1254 del distrito de Carmen de la Legua Reynoso. Durante la inspección, la Sra. Carmen Vilma Velásquez Salazar se encontraba presente como representante del restaurante.

La supervisión la realizamos siguiendo la metodología descrita anteriormente. El equipo técnico de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental estuvo dirigido por el Ing. Adolfo Martínez Valdez, Subgerente de Sanidad y Gestión Ambiental y el Sr. Juan de dios Fernández.







**Acción correctiva:** Implementar los protocolos de ingreso al establecimiento según la normativa vigente.

- (2) Se constató presencia de productos en aparente estado de descomposición (Figura 21).

Mantener alimentos en estado de descomposición cerca de otros alimentos puede ser peligroso debido al riesgo de contaminación cruzada. La descomposición de alimentos a menudo implica la presencia de bacterias, mohos y otros microorganismos que pueden propagarse fácilmente a otros alimentos si no se manejan adecuadamente. Por lo cual esto implicaría un riesgo alto (R3).

**Acción correctiva:** Es importante siempre verificar los productos almacenados y de encontrar alimentos en presunto estado de descomposición se debe retirar de inmediato.



**Figura 21: Zapallito italiano y panes con presencia de hongos**

- (3) Se puede observar (Figura 22) que el congelador se encontraba sobre cartones que no permitían una adecuada desinfección y limpieza. Además, que el piso estaba muy sucio y era de material inadecuado para su limpieza.

La presencia de materiales en desuso dificulta mantener la limpieza adecuada. Considerando ello la norma nos indica que esto implicaría un riesgo medio (R2) ya que podría favorecer la contaminación cruzada.

**Acción correctiva:** Se deben retirar todos los materiales y objetos que se encuentren en desuso y que puede ser foco de contaminación. De igual manera cambiar el material del piso que facilite la limpieza adecuada de la superficie.



**Figura 22: Cartones dispuestos en el suelo y suelo en condiciones antihigiénicas**

- (4) La zona del lavado en la cocina no cuenta con aviso del procedimiento del adecuado lavado de manos (Figura 23)

Según la normativa, es esencial que el instructivo se encuentre visible en todos los lavaderos. El lavado de manos adecuado es una medida fundamental para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos y otras infecciones. Los manipuladores de alimentos pueden tener contacto directo con los alimentos que se sirven a los clientes, y el lavado de manos es una barrera para eliminar o reducir la transmisión de bacterias y virus. Este incumplimiento es considerado de riesgo medio (R2)

**Acción correctiva:** Implementar instructivos del adecuado lavado de manos en los lavaderos y realizar capacitaciones.



**Figura 23: Lavadero sin cartel del procedimiento de lavado de manos**

- (5) Se encontró productos alimenticios en contacto directo con el suelo y almacenado con útiles de limpieza (Figura 24)

Encontrar productos alimenticios en contacto directo con el suelo y almacenados junto a útiles de limpieza representa una violación seria de las prácticas de seguridad alimentaria, porque al colocar el alimento en el suelo, existe un riesgo de contaminación con microorganismos dañinos, pesticidas y otras sustancias que pueden transferirse a los alimentos lo que aumenta la probabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos. Asimismo, almacenar alimentos junto a útiles de limpieza presenta el riesgo de contaminación cruzada. Los productos químicos de limpieza pueden liberar residuos o vapores que contaminan los alimentos, comprometiendo su seguridad y calidad. Por lo cual este incumplimiento es considerado de riesgo alto (R3).

**Acción correctiva:** Implementar un área específica para almacenar los útiles de limpieza que no se encuentre en contacto con el área de cocina, ni con productos alimenticios.





**Figura 24: Productos almacenados en contacto con el suelo**

- (6) Los tachos no cuentan con una bolsa interior para el manejo de los residuos. Asimismo, no cuenta con un tacho de color rojo, tipo vaivén o de pedal con bolsa interior roja debidamente señalizada para residuos peligrosos y con equipo de protección personal (EPP).

Según la norma es obligatorio mantener tachos tipo vaivén o de pedal con bolsa interior para manejar los residuos sólidos generales y otro para los residuos peligrosos, se podría generar contaminación y propagación del virus de covid-19, por lo cual es considerado riesgo alto (R3)

**Acción correctiva:** Implementar tachos tipo vaivén con bolsa interior para poder segregar los residuos sólidos, respetando el uso de EPP.



**Figura 25: Tacho sin bolsa interior**

- (7) La congeladora presentaba productos tanto pesqueros como yuyo, pescado almacenado conjuntamente con carnes y frutas. Asimismo, se encontraba almacenado en bolsas. La base del congelador presentaba un cartón y en estado completamente antihigiénico (Figura 26)

Almacenar productos pesqueros junto con carnes y frutas en la misma congeladora aumenta el riesgo de contaminación cruzada. Los productos marinos pueden liberar olores y sustancias que afectan la calidad de otros alimentos. Asimismo, almacenar alimentos en bolsas no es higiénico, por lo tanto, seguro. Las bolsas pueden romperse o filtrar, lo que resultaría una contaminación de los alimentos. Además, la mezcla de diferentes tipos de alimentos sin una separación adecuada puede dar lugar a riesgos de contaminación.

Debemos considerar que el cartón puede absorber líquidos y contaminantes, creando un entorno propicio para el crecimiento bacteriano y la contaminación de los alimentos. Considerando todo lo expuesto y según la interpretación de la normativa este incumplimiento es considerado riesgo alto (R3).

**Acción correctiva:** Almacenar los alimentos de manera que se evite la contaminación cruzada. Los productos pesqueros, carnes y frutas deben almacenarse en secciones separadas del congelador. Asimismo, utilizar envases adecuados y seguros para el almacenamiento. Evitar el uso de bolsas no aptas para alimentos y verificar que estén cerradas herméticamente para prevenir fugas. De igual manera, limpiar y desinfectar periódicamente el congelador es esencial para mantener un ambiente higiénico. Debe reemplazarse el cartón por materiales más resistentes y fáciles de limpiar.



**Figura 26: Congeladora en condiciones antihigiénicas y productos mal almacenado**

- (8) Se encontró “yuyo” *Chondracanthus chamissoi* almacenado en una bolsa, el color del producto y la forma de almacenarlo no garantizaba la frescura del producto, por lo tanto, no apto para el consumo humano. Asimismo, se encontraba dispuesto con otros productos que no eran recursos hidrobiológicos (Figura 27).

El color del yuyo y su forma de almacenamiento son indicadores importantes de frescura y calidad. Si el producto no tiene un aspecto fresco o si se almacena de manera inadecuada, existe el riesgo de que haya perdido su calidad y pueda no ser apto para el consumo humano y almacenarlo con otros productos que no son recursos hidrobiológicos aumenta el riesgo de contaminación cruzada. Los diferentes alimentos pueden tener diferentes requisitos de almacenamiento y podrían afectarse mutuamente en términos de sabor y calidad. Existe un riesgo de alto (R3) de proliferación de bacterias u otros microorganismos, lo que afecta la seguridad del producto.

**Acción correctiva:** Evitar almacenar alimentos con diferentes requisitos de almacenamiento en el mismo lugar para prevenir la contaminación cruzada.



**Figura 27: Productos hidrobiológicos inadecuadamente almacenados**

- (9) Se encontró alimentos almacenados en bolsas de color negro.

Según la normativa las bolsas de color negro pueden dificultar la identificación de posibles contaminantes, manchas o problemas en los alimentos. Utilizar bolsas de primer uso, que generalmente son transparentes o de colores claros, facilita la inspección visual de los alimentos y ayuda a garantizar su higiene y seguridad. Asimismo, la bolsa de color negro puede contener tintes o sustancias que podrían transferirse a los alimentos, lo que aumenta el riesgo de contaminación. Además, la falta de visibilidad puede dificultar la detección de posibles problemas en los alimentos, como moho o deterioro. Se considero R3

**Acción correctiva:** Utilizar exclusivamente bolsas diseñadas y aprobadas para el contacto con alimentos.



**Figura 28: Utilizan bolsas de color negro para el almacenamiento de productos alimenticios**

- (10) El baño no cuenta con el kit de lavado de manos: jabón líquido y papel toalla. El inodoro no cuenta con tapa. (Figura 29)

La ausencia del kit de lavado de manos puede permitir la propagación de enfermedades y no garantiza la higiene del establecimiento. Asimismo, la falta de tapa en el inodoro puede ser considerada como una cuestión de comodidad y también puede afectar la higiene al permitir la dispersión de partículas durante la descarga. Según la norma esta se especifica como riesgo medio (R2).

**Acción correctiva:** Proporcionar el kit de lavado de manos y asegurar el equipamiento en los servicios higiénicos.



**Figura 29: El inodoro se encuentra sin tapa y el dispensador sin jabón y papel toalla**

- (11) Como se puede observar en la Figura 32, los meseros y ayudante de cocina no cuentan con la indumentaria adecuada y no se encontraban en las condiciones de higiene adecuadas para manipular alimentos.

Según la normativa los manipuladores de alimentos deben contar con un mandil o indumentaria de color claro o blanco en perfectas condiciones de limpieza. Asimismo, no deben contar con uñas postizas, esmalte, joyas etc, los cuales son portadores de microorganismos y al encontrarse en contacto con los alimentos, podrían contaminarlos. Esto se considera un riesgo alto (R3)

**Acción correctiva:** Los manipuladores de alimentos deben contar con la indumentaria adecuada, mandil de color claro o blanco y no contar con joyas. Realizar verificación de estos componentes por parte del empleador diariamente.





**Figura 30: Manipuladores de alimentos en inadecuadas condiciones de higiene (uñas postizas) y sin indumentaria adecuada**

(12) Los objetos personales de los trabajadores se encuentran en la cocina (Figura 31)

La norma nos indica que el almacenamiento de materias primas e insumos en general que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales: Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene, los cuales deben estar separados de las áreas de preparación a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada. Asimismo, se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

El incumplimiento de esta disposición implicaría un riesgo medio (R2) debido a que se podría incurrir en riesgos de contaminación cruzada.

**Acción correctiva:** Implementar un lugar exclusivo para el almacenamiento de objetos personales o en el caso no cuenten con espacio suficiente recurrir a tapers donde almacenes los objetos de manera hermética.



**Figura 31: Objetos personales dispuestos inadecuadamente en el establecimiento y en el área de cocina**

- (13) Presencia de utensilios en mal estado. Asimismo, utensilios de madera que no son los adecuados para la manipulación de alimentos ya que no facilitan la higienización. De igual manera la presencia de una tabla de picar en mal estado no apta para la utilización de los recursos hidrobiológicos (Figura 32).

La norma nos indica que los utensilios deben ser de material que sea de fácil higiene, no de material como el de madera que no permite la higienización adecuada y nos indica que todos los implementos deben encontrarse en buen estado de conservación e higiene. Por lo cual esto implica un riesgo alto (R3)

**Acción correctiva:** Dar de baja los utensilios que ya no cuenten con material adecuado, realizar periódicamente limpieza para la eliminación de material inservible.



**Figura 32: Utensilios e implementos de cocina no se encuentran en condiciones para su uso**

(14) Útiles de limpieza dispuestos en el área de cocina (Figura 33)

Los utensilios de limpieza, como esponjas, trapos o escobas, pueden contener residuos de suciedad, productos químicos de limpieza o microorganismos no deseados. Si estos utensilios entran en contacto con superficies o utensilios de cocina, hay riesgo de transferencia de contaminantes, lo que puede afectar la seguridad de los alimentos. La norma indica que los útiles de limpieza deben contar con un espacio específico para su almacenamiento que no sea cercano a los espacios donde se procesan los alimentos. Por lo cual esto implicaría un riesgo alto (R3) por un riesgo de contaminación.

**Acción correctiva:** Implementar un lugar adecuado y exclusivo para el almacenamiento de útiles de limpieza.





**Figura 33: Útiles de limpieza dispuestos en la cocina**

- (15) Las luminarias dentro del área de la cocina no cuentan con protección (Figura 34) En la norma se indica que las luminarias deben estar protegidas, por el riesgo a que, si se rompen las luminarias, podrían provocar accidentes y peligros de contaminación. Esto implicaría un riesgo medio (R2)

**Acción correctiva:** Revisar periódicamente las luminarias y asegurarse que cuente con mica protectora.



**Figura 34: Luminaria sin mica protectora**

En la tabla 11 se puede observar que tanto la Cevichería “Somaly” y la Cevichería “Las Brisas” Tuvieron el resultado de NO ACEPTABLE, esto se debe que la mayoría de los hallazgos de cada cevichería son similares, siendo estos referidos al incumplimiento de las buenas prácticas de higiene y elaboración de los alimentos lo cual implica la probabilidad que los alimentos preparados que llegan al consumidor tienen una probabilidad alta de producir enfermedades al consumidor (Tabla 12). La calificación obtenida se puede comparar con lo reportado por el Ministerio de trabajo , sector de PROM pyme (2017) el cual estudió una muestra de 27 restaurantes que expenden productos elaborados sobre la base de pescados y mariscos (cevicherías), ubicados en 21 distritos diferentes de Lima Metropolitana, donde el resultado del promedio indica, que se cumplen sólo en un 43% las buenas prácticas de elaboración de alimentos, se cumplen sólo en un 56% las prácticas de saneamiento básico y se cumple sólo en un 57% los requerimientos mínimos de infraestructura del establecimiento, que si vemos en la tabla 5, la calificación sería “No aceptable”.

**Tabla 11: Resultados de las Inspecciones a cevicherías**

N°	Cevicheria	Puntaje	Porcentaje	Resultado	Tipificación	Sanción
1	SOMALY	45	34,35%	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal
2	Las brisas	55	41,98 %	<b>NO ACEPTABLE</b>	21012: Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/ bebidas	Multa 25% UIT y clausura temporal

Según los datos presentados en la Tabla N°11, se confirma que ambas cevicherías obtuvieron un porcentaje inferior al 50%, lo que resulta en una calificación de "No Aceptable". En consecuencia, se tipifica una infracción que conlleva una multa equivalente al 25% de 1 Unidad Impositiva Tributaria (UIT) y como medida complementaria, la clausura temporal del establecimiento.

**Tabla 12: Resultados de las inspecciones de las cevicherías según riesgos encontrados**

<b>RESTAURANTE</b>	<b>RIESGO 1</b>	<b>RIESGO 2</b> (N° %)	<b>RIESGO 3</b> (N° %)	<b>Total</b>
<b>“SOMALY”</b>	0	5(35,75)	9 (64,20)	14
<b>“LAS BRISAS”</b>	0	5(33,33)	10 (66,66)	15

La Tabla 12 muestra los resultados de los hallazgos encontrados en las cevicherías, clasificados según tres niveles de riesgo: Riesgo 1, Riesgo 2 y Riesgo 3. Cada nivel de riesgo está representado por el número de hallazgos encontrados y el porcentaje correspondiente respecto al total de hallazgos realizados en cada cevichería. Además, se presenta el total de hallazgos en cada establecimiento.

Para el restaurante "SOMALY", no se registraron hallazgos clasificados como Riesgo 1. Se encontraron 5 hallazgos (equivalentes al 35,5%) clasificados como Riesgo 2 y 9 hallazgos (64,20%) clasificados como Riesgo 3, con un total de 14 hallazgos.

En el caso del restaurante "LAS BRISAS", tampoco se identificaron hallazgos clasificados como Riesgo 1. Se encontraron 5 hallazgos (33,33%) clasificados como Riesgo 2 y 10 hallazgos (66,66%) clasificados como Riesgo 3, sumando un total de 15 hallazgos.

#### **4.2.3. Inspecciones realizadas a cinco (5) mercados del distrito de Carmen de la Legua y Reynoso**

Se estructuró con los presidentes del mercado una previa inspección sanitaria del mercado donde se levantó un acta de inspección sanitaria y se realizó las observaciones y recomendaciones que debían implementar después de la clausura temporal del mercado. Las

recomendaciones y observaciones brindadas se dieron en base a la normativa vigente.

Se procedió con las inspecciones a los cinco mercados de abasto dentro de la Jurisdicción de Carmen de la Legua Reynoso (Tabla13)

La supervisión fue realizada por el equipo Técnico de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental: dirigido por el Sr. Juan de dios Fernández Vega y yo. Asimismo, se contó con la presencia de personal de la Sub Gerencia de Fiscalización. Se procedió a la inspección del establecimiento con la verificación de los componentes sanitarios.

**Tabla 13: Descripción y ubicación de la supervisión de los cinco mercados del distrito de Carmende la legua Reynoso**

LUGAR	COORDENADAS UTM	UBICACIÓN	FECHA Y HORA DE SUPERVISIÓN
Mercado cooperativa 20 de enero	X: 272970 Y: 8667877	Av. Materiales Crda. 2	24/06/2020 09:30 am
Mercado Asociación de Comerciantes Informales Amauta	X: 272977 Y: 8667860	Av. 29 de setiembre Crd.5	24/06/2020 10:00 am
Mercado Cooperativa de Servicios Especiales Reynoso LTD.	X: 271781 Y: 8667897	Jr. Independencia N°576	19/06/2020 10:00 am
Mercado Cooperativa de Servicios Especiales Cecilia Túpac	X: 273246 Y: 8668340	Av. Primero de Mayo Crda.15	17/06/2020 9:30 am
Mercado sindicato de trabajadores propietarios del mercado de Carmen de la legua <u>callao</u>	X: 272422 Y: 8668187	Av. Manco Cápac N°824	17/06/2020 10:30 am

- **Resultados**

De la supervisión de los cinco mercados se realizó un consolidado considerando que los mercados en Carmen de la Legua habían presentado las mismas deficiencias y falencias en la implementación de los protocolos de bioseguridad, así como también de la normativa sanitaria. Por ser una situación de pandemia, los puestos de venta de los mercados incluyendo los de venta de pescados y mariscos, tenían los mismos incumplimientos relacionados a la implementación de medidas para prevenir la propagación del COVID 19.

A continuación, se revisan los hallazgos encontrados en las supervisiones a los mercados del distrito de Carmen de la legua Reynoso con el tipo de riesgo de la producción de enfermedades (en este caso la enfermedad del COVID 19).

- 1) No contaban con la implementación de los protocolos de ingreso al establecimiento: control de temperatura, pediluvio, y punto de desinfección de manos (R3)
- 2) No contaban con señalización de aforo en el establecimiento (R3)
- 3) Los puestos de venta no contaban con barrera física, la implementación de la mica protectora para la prevención del Covid-19 (R3)
- 4) Los puestos de venta en su totalidad no contaban con tachos adecuados en cada puesto para la disposición de sus residuos sólidos.(R3)
- 5) Los comerciantes de los puestos de venta no contaban con un dispensador de alcohol líquido o alcohol en gel, que garantice la desinfección de las manos (R3)
- 6) No tenían una adecuada señalización del ingreso y salida para los consumidores y trabajadores del mercado de abasto (R3).

- 7) Los pisos del establecimiento en general no eran de un material de fácil higienización. Asimismo, presentan desniveles y roturas lo que impidiera la correcta limpieza y posterior desinfección (R2)
- 8) Las luminarias no funcionaban adecuadamente (R1)
- 9) No tenían habilitado el centro de almacenamiento temporal de residuos sólidos que garantice el adecuado manejo de los mismos. (R3)
- 10) No contaban con un tacho de color rojo, tipo aviven o de pedal con una bolsa interior roja para la disposición de los residuos peligrosos, debidamente señalizado (R2).
- 11) Los servicios higiénicos no se encontraban en condiciones adecuadas para su uso. No había el kit de lavado de manos (papel toalla, jabón líquido, alcohol); tampoco contaban con tacho con tapa pedal o vaivén para el adecuado manejo de residuos. No se encontraban adecuadamente limpios (R2)
- 12) Los puestos de ventas no se encontraban adecuadamente limpios y carecen de la infraestructura adecuada. Pisos y paredes no garantizaban la adecuada limpieza (R2)
- 13) En cuanto a los puestos de venta de alimentos, el personal manipulador no contaba con la indumentaria adecuada para dicha labor (R2)
- 14) Se encontraron en muchos puestos productos dispuestos directamente en el suelo. Asimismo, diversos objetos en desuso, cajas bolsas que ayudarían a la proliferación de vectores e impedirían la limpieza adecuada del puesto de venta (R2)
- 15) En cuanto a los techos se verificó que se encontraban con roturas y expuestos lo que permitiría que fácilmente puedan entrar vectores al establecimiento considerando que ahí se expenden alimentos (R3).

### **Acciones Correctivas:**

En base a los **quince (15) hallazgos** encontrados inicialmente se realizaron las siguientes recomendaciones al establecimiento en el acta de inspección.

- 1) Implementar el protocolo de ingreso: que cuente con pediluvio para la desinfección del calzado, punto de desinfección de manos y control de temperatura con termómetro clínico infrarrojo. Asimismo, las señalizaciones en el establecimiento que indican la prevención de la Covid-19.
- 2) Implementar la señalización de aforo en el establecimiento garantizando que debería ser el 50% del aforo inicial presente en el ITS.
- 3) Implementar la mica protectora o alguna barrera física que garantice el distanciamiento entre las personas. Asimismo, que impida que el consumidor ingrese al puesto y coja los productos que se expendan.
- 4) Implementar alcohol líquido, alcohol en gel para la desinfección de las manos. Asimismo, se recomienda la utilización de una bandeja para la disposición del dinero.
- 5) Para los puestos que cuenten con la implementación de un lavadero se indica que debe encontrarse abastecido de medio que permitan la higienización de las manos: jabón líquido, papel toalla y alcohol. Asimismo, implementar la señalización del adecuado procedimiento de lavado de manos en los lavaderos.
- 6) En los mercados que el espacio del puesto es estrecho y limitado se indica que se señalice que solo un consumidor debe encontrarse en el puesto.
- 7) Señalización en el suelo del distanciamiento mínimo de 1m de distancia entre la persona.

- 8) Todos los puestos de venta deben contar con un tacho tipo vaivén o de pedal con una bolsa interior, debe encontrarse siempre tapado, para la disposición de los residuos.
- 9) Las luminarias que se encuentren descompuestas deben ser reemplazadas. Asimismo, se indicó a los puestos de venta del rubro de alimentos: carnes, recursos hidrobiológicos, embutidos y otros deben implementar una mica protectora a la luminaria que garantice que su rotura no afecte al manipulador de alimentos, ni los productos que se expenden.
- 10) Los manipuladores de alimentos deben encontrarse con la indumentaria adecuada para sus labores, contar con un mandil blanco o de color claro, toca para el cabello, mascarilla en buen estado, guantes y botas de jebe (de ser necesario)
- 11) Se indicó además que los establecimientos que cuenten con los techos con aberturas, deben sellarlos o colocar mallas para evitar la proliferación o el ingreso de vectores.
- 12) Se indicó que retiren todos los objetos en desuso, cajas, bolsas ya que almacenar cosas podría generar proliferación de vectores en el establecimiento. Además, que impide la correcta limpieza y desinfección del establecimiento.
- 13) Se recomendó también la implementación de parihuelas para evitar que los productos se encuentren en contacto directo con el suelo.
- 14) Se recomendó que realicen la señalización de la prohibición del ingreso de animales al mercado de abasto.
- 15) Se indicó que los servicios higiénicos deben encontrarse siempre limpios y desinfectados, Asimismo, los lavaderos deben encontrarse abastecidos de jabón líquido, papel toalla, alcohol en gel para la higiene de las manos. De igual manera los inodoros deben tener tapa y contar con un tacho con tapa tipo vaivén o de pedal con una bolsa interior.



- 16) Se recomendó subsanar todas las roturas del suelo, paredes e infraestructura. Asimismo, que realicen una pintura de la infraestructura con pintura epóxica o esmalte que sea de fácil higienización, así garantizar la limpieza y desinfección del establecimiento.
- 17) Se indicó que deben implementar un lugar para el centro de almacenamiento temporal de residuos sólidos. En el cual se incluya dos tachos o contenedores de acuerdo a la cantidad de residuos que maneje el mercado, con tapa y bolsa interior. Uno será señalizado para los residuos inorgánicos y el otro para la disposición de residuos orgánicos. Asimismo, tendrán un tacho de color rojo con tapa tipo vaivén o de pedal, con una bolsa interior roja, señalizado para residuos peligrosos donde se colocarán los EPPs que ya no se usen. Asimismo, esta área debe estar dispuesta con mayólicas o en su defecto pintada con esmalte para que garanticen la limpieza diaria del área. Asimismo, contar con un punto de agua y encontrarse ventilado.
- 18) Se les indico que deben incidir siempre en la limpieza y desinfección diaria de todo el mercado.

### **4.3. Propuesta de mejora**

#### **4.3.1 Propuesta de mejora para las inspecciones realizadas antes de la pandemia**

La propuesta de mejora estuvo basada en los resultados de las inspecciones, donde se observó lamentablemente que los alimentos a base de pescados y mariscos suelen manejarse y prepararse en inadecuadas condiciones sanitarias y culinarias, ello redundando en desmedro de la calidad del producto final y la salud del consumidor, al tiempo que crea una negativa imagen de la gastronomía del distrito de CLR, por eso es importante que el manipulador y el que elabora alimentos conozca el concepto de salud, y comprenda que no sólo es un estado de bienestar físico, mental y social, sino que involucra un estado de equilibrio entre el ser humano y el medio ambiente, donde la higiene y la sanidad de los servicios de alimentación desempeñan un papel trascendente en la realización de las actividades diarias. Las buenas prácticas de manipulación (BPM) representan los procedimientos mínimos exigidos en el mercado nacional en cuanto a higiene y

manipulación de alimentos. Para cual se establecieron capacitaciones a los diferentes grupos relacionados:

- **Capacitación Continua para el personal de los mercados y establecimientos de preparación de pescados y mariscos**

Buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y transporte de alimentos, especialmente productos pesqueros, que son alimentos de alto riesgo por sus características, peligros asociados con la contaminación y el deterioro de los alimentos, programa de higiene y saneamiento, entre otros.

Enfermedades transmitidas por los alimentos y el control de los alimentos: factores de riesgo, contaminación cruzada, alimentos provenientes de fuentes no inocuas.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento en operaciones de limpieza.

Procedimientos operativos estándar de las etapas clave durante la elaboración de los alimentos.

- **Capacitación Continua para el personal encargado de las inspecciones**

Los controles nacionales de calidad de los alimentos se basan en la inspección para asegurarse de que se cumplen las reglamentaciones relativas a la calidad e inocuidad. Sin embargo, en el Perú, las inspecciones reglamentarias continúan basándose en el producto y se efectúan como reacción en lugar de efectuar inspecciones basadas en el riesgo con un enfoque preventivo, por eso en el distrito de CLR se capacito a los inspectores al uso de procedimientos apropiados para la inspección, muestreo del sistema de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos a fin de asegurarse de que se apliquen los controles adecuados, según las particularidades de cada tipo de producto y los riesgos asociados, como por ejemplo en productos pesqueros.

- **Coordinación Interinstitucional**

En el Perú, los sistemas no están centralizados, sino que están compuestos por múltiples instituciones con prioridades diversas. Estas instituciones cuentan con sus propios sistemas de inspección de sectores específicos y a menudo se superponen o presentan carencias. Además, no coordinan su accionar y habitualmente utilizan procedimientos de inspección muy diferentes, por eso se promovió reuniones para mejorar la colaboración entre diferentes entidades gubernamentales como SANIPES, PRODUCE, DIRESA y otras organizaciones relacionadas con la seguridad alimentaria para compartir información y recursos.

Establecer protocolos de comunicación claros y eficientes entre las autoridades de salud, municipal, pesca y otras entidades pertinentes.

Se establecieron alianzas con instituciones educativas, como escuelas y universidades, para incluir la educación sobre seguridad alimentaria y vigilancia sanitaria de los alimentos en los planes de estudio. Esto garantizará una mayor difusión de conocimientos y buenas prácticas desde temprana edad.

- **Promoción de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e Higiene**

Se desarrollaron campañas de concientización y capacitación para promover la adopción de Buenas Prácticas de Manufactura y procedimientos de higiene en los establecimientos de expendio de productos pesqueros.

- **Concientización a la comunidad**

Se organizaron talleres y charlas educativas para informar a la comunidad sobre la importancia de consumir productos frescos y seguros, así como los riesgos para la salud asociados con el consumo de productos en mal estado. Esto ayudará a aumentar la conciencia entre los consumidores y fomentar una demanda de productos de calidad.

- **Mejora en la Transparencia y Comunicación**

Se establecieron canales de comunicación transparentes con los consumidores para informar sobre los resultados de las inspecciones y medidas tomadas.

Se publicaron informes periódicos sobre el estado de la seguridad alimentaria en el sector pesquero, destacando tanto los éxitos como las áreas de mejora.

- **Incentivos Económicos**

Se implementaron incentivos financieros para los establecimientos que demuestren un compromiso destacado con la seguridad alimentaria, alentando la adopción de mejores prácticas. Para ello se desarrolló a nivel de proyecto el Programa “Establecimiento Saludable”.

Las inspecciones sanitarias realizadas antes de la pandemia beneficiaron a los comerciantes y trabajadores de expendio de alimentos y bebidas, ya que se les explico de manera didáctica cual es la normativa a seguir y como es que debería implementarse in situ en cada uno de sus establecimientos. Se proporcionó asesoría en la implementación de sistemas de gestión integrada con énfasis en la gestión ambiental, auditoría ambiental, calidad, seguridad y salud ocupacional.

Como profesionales es importante indicar lo que se viene desarrollando ya que beneficia de manera directa a la gestión municipal del alcalde Lic. Carlos Cox Palomino que la finalidad principal es salvaguardar la salud de la población carmelina. A medida que aseguramos la inocuidad de los alimentos entre ellos los productos pesqueros que se expenden dentro de la jurisdicción de Carmen de la Legua Reynoso, podremos proteger la salud pública.

Se realizaron inspecciones preventivas, asesoramiento y seguimiento de los establecimientos de expendio de alimentos.

El trabajo realizado no solo es un aporte a la gestión, sino también se ve reflejado en la comunidad y la finalidad de todos estos trabajos es poder favorecer a la población y que los establecimientos de productos alimenticios dentro de la jurisdicción de Carmen de la Legua Reynoso puedan asegurar el expendio de alimentos inocuos y garantizar la salud de la población.

#### **4.3.2 Propuesta de mejora para las inspecciones realizadas durante la pandemia**

##### **1 Capacitación dirigida a los establecimientos comerciales en general sobre los protocolos de bioseguridad para la prevención de la covid-19 mediante medios virtuales**

- Es importante la contribución que se hizo al distrito ya que se considerara que la coyuntura de la pandemia por la Covid-19 generó que los gobiernos locales redoblen los esfuerzos en temas sanitarios, realizando la vigilancia sanitaria de la normativa vigente y de igual manera de los lineamientos para la prevención de la enfermedad como fue estipulado en la RM448-2020-MINSA
- En vista del desconocimiento de la población en cuanto a la normativa expuesta para la prevención del Covid-19 en los establecimientos comerciales confirmado en las diversas inspecciones inopinadas realizadas y, con la finalidad de que los administrados y la comuna en general tenga los conocimientos necesarios para evitar sanciones administrativas y pecuniarias, medidas complementarias y salvaguardar la salud de la población y la de los trabajadores se incidió en la implementación de los protocolos de Bioseguridad para la prevención de la Covid-19 mediante capacitaciones.
- Se afianzaron los conocimientos de la comunidad en general, con capacitaciones en los protocolos de bioseguridad frente a la Covid-19. Esta acción se desarrolló en coordinación con la oficina de Imagen Institucional de la Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso. Se realizó una capacitación de la RM-448-220-MINSA:” lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a la Covid-19.

Es de suma importancia que como profesionales y egresados de la UNALM tengamos la capacidad para poder expresar nuestros conocimientos adquiridos en las diversas áreas y que tengan un repercusión y aporte a la comunidad.



**Figura 35: Transmisión en vivo por el Facebook Institucional de la  
Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso**

En base a los hallazgos encontrados en los diferentes establecimientos de expendio de productos pesqueros, tanto como mercados, autoservicios y restaurantes-cevicheras. Se verificó la deficiencia en infraestructura e implementos para el desarrollo de las actividades con productos alimenticios, específicamente productos pesqueros y las condiciones sanitarias que en algunos casos fueron deficientes y los pudieron hacer merecedores de sanciones pecuniarias y administrativas y tipificarlos como delitos contra la salud pública. En base a esta situación se buscó en primera instancia salvaguardar la salud de la población carmelina asegurando el expendio de productos pesqueros inocuos, aptos para el consumo humano. Asimismo, se busca que la población también colabore y conozca para que pueda exigir productos de en óptimas condiciones de sanitarias.

## **2. Elaboración de la Ordenanza sobre sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas**

También se tiene como propuesta para la regulación de las inspecciones sanitarias dentro del distrito de Carmen de la Legua Reynoso en los establecimientos comerciales de expendio de alimentos y bebidas la aprobación de un proyecto de ordenanza: “proyecto de ordenanza sobre sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas”, la cual se encuentra en el presente trabajo como ANEXO 3, elaborado con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los establecimientos de expendio de alimentos y servicios afines de la jurisdicción del distrito de Carmen de la Legua Reynoso donde incluye un programa de capacitaciones e inspecciones preventivas e inspecciones con el área de fiscalización. Asimismo, un reconocimiento a los establecimientos que cumplan con la normativa sanitaria como “Establecimientos saludables”

- **Creación del programa “Establecimientos saludables”**

Para ello se realizaron mejoras en el proceso realizando capacitaciones a los comerciantes en los temas mencionados previamente. Asimismo, se realizaron inspecciones preventivas para in situ en el establecimiento verificar las condiciones y brindarles las recomendaciones necesarias y observaciones que deben subsanar para que se encuentren adecuadas. Para ello también está en curso la campaña de asesoría gratuita y acompañamiento para la implementación de los protocolos de bioseguridad y la normativa sanitaria vigente en los diferentes establecimientos comerciales. Enfocándose directamente en la vigilancia sanitaria de los establecimientos de expendio de alimentos que son la competencia directa de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental. Asimismo, de implementar los protocolos y normativa sanitaria vigente se les brindará un reconocimiento como “Establecimientos saludables” a medida de incentivo que más establecimientos se sumen a la campaña.



**Figura 36: Campaña de asesoría y acompañamiento a los establecimientos del distrito**

Actualmente se han redoblado las acciones respecto a la vigilancia sanitaria en todos los establecimientos comerciales. que indica los lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición al Covid-19. La salubridad como la seguridad alimentaria de los productos, junto con la promoción de buenas prácticas en su manipulación, tienen como propósito la protección de la salud de la población residente en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso.



## V. CONCLUSIONES

- 1) Las inspecciones realizadas revelaron deficiencias en infraestructura, almacenamiento, preparación y manipulación de los alimentos, que pueden comprometer la seguridad alimentaria y la salud pública.
- 2) El 82% de los establecimientos inspeccionados obtuvieron resultados no aceptables.
- 3) La alta proporción de establecimientos con resultados no aceptables indica una situación crítica que requirió una intervención inmediata para salvaguardar la salud pública y la seguridad alimentaria en la comunidad.
- 4) La situación crítica identificada en los resultados de la inspección subraya la urgencia de implementar medidas correctivas y preventivas a nivel local y regional para garantizar la seguridad alimentaria en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso.
- 5) La implementación de programas de capacitación y concientización dirigidos a propietarios y empleados de los establecimientos se presentó como una necesidad imperativa y el objetivo fue mejorar la comprensión de las normativas sanitarias y fomentar la adopción de buenas prácticas de manipulación y almacenamiento de productos pesqueros.
- 6) Se elaboró el “proyecto de ordenanza sobre sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas” fue elaborado con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.
- 7) La vigilancia sanitaria garantizó la calidad de los productos pesqueros previniendo brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

## **VI RECOMENDACIONES**

- Incidir en las capacitaciones constantes en temas de manipulación de alimentos, higiene y saneamiento a los diferentes comerciantes del distrito de Carmen de la Legua Reynoso.
- Mantener la realización de operativas constantes en cuanto a los protocolos de bioseguridad para la prevención de la Covid-19. Asimismo, para la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.
- Establecer indicadores para medir el impacto de las mejoras implementadas, como la reducción de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

## VII REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Congreso de la República del Perú (2003) Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, Diario Oficial de la República del Perú. Fecha 27 de mayo.

Congreso de la República del Perú (2015). Constitución Política del Perú, modificada por la Ley N° 30305 Diario Oficial de la República del Perú- 10 de marzo.

Corrales, L.; Alvarado, M. y Castillo L. (2011). Estudio bacteriológico de la calidad del pescado fresco, Bagre (*Pseudoplatystoma sp*) y Mojarra roja --) comercializado en el Municipio del el Colegio Cundinamarca. Colombia.

Guimet, G, J, (2020) Entrevista realizada sobre los protocolos de Bioseguridad para la prevención de la COVID-19 en establecimiento comerciales en la Pagina institucional de la Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso. Recuperado de:<https://www.facebook.com/watch/?v=328631814861882&extid=SFsRIWILSLwhGioN> Fecha 10 de junio

Ministerio de la producción. (2008). Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Ministerio del Ambiente. (2017). D.L. N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y el D.S. N° 014-2017 – MINAM, Reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

Ministerio de Salud. (1997). Ley N°26842, Ley General de Salud.

Ministerio de Salud. (1998). Decreto Supremo N° 007-98 SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Ministerio de Salud. (2008). Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos

Ministerio de Salud (2012). Dirección General de Epidemiología DGE Boletín Epidemiológico N°50, vol. Recuperado de:  
<http://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2012/50.pdf>

Ministerio de Salud. (2018). Resolución Ministerial 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines.

Ministerio de Salud. (2020). R.M N°448-2020-MINSA, Lineamientos para la prevención, vigilancia y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a la COVID-19.

Ministerio de trabajo y promoción del empleo – Prom Pyme (2017) Manual de buenas prácticas de manipulación

Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso. (2019). Ordenanza N°013 -2019 MDCLR que apruebe el Reglamento de organización y funciones (ROF) de la municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso.

Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso. (2020) Ordenanza Municipal N°005-2020-MDCLR, Ordenanza Municipal que aprueba el reglamento de aplicación de sanciones administrativas-RASA y Cuadro único de Infracciones y sanciones –CUI de la Municipalidad distrital de Carmen de la Legua Reynoso.

Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso. (2020). Ordenanza Municipal N°009-2020-MDCLR, Ordenanza que promueve las medidas de Bioseguridad y control para Prevenir, Mitigar y Evitar la Propagación de la COVID-19 en los establecimientos Públicos y privados del Distrito de Carmen de la Legua-Reynoso.

Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso. (2020). Operativo realizado respecto a los

protocolos de Bioseguridad para la prevención de la COVID-19 en Restaurantes y servicios afines [Video]. Recuperado de:  
<https://www.facebook.com/watch/?v=664545944170147&extid=c31aJZkherdY7vh>  
C

Municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso. (2020). Inspecciones sanitarias a Restaurantes y afines. Recuperado de:  
<https://www.facebook.com/watch/?v=373588743670013&extid=dj2IkVTRlBJbQu>  
D0

Organización Mundial de la Salud OMS, (2009): 10 datos sobre la inocuidad de los alimentos, Datos y cifras, Recuperado de:  
[http://www.who.int/features/factfiles/food\\_safety/facts/es/index3.html](http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/facts/es/index3.html) 2

Organización Mundial de la Salud (2012) Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros Segunda edición- Roma

Organización de las Naciones unidas para la alimentación y la Agricultura (FAO)(2008) Manual de inspecciones de los alimentos basada en el riesgo- N°89

Organización panamericana de la Salud OPS (2015). Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades. Recuperado en:  
[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10639%3A2015-los-alimentos-insalubres-causan-mas-de-200-enfermedades&Itemid=1926&lang=es](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10639%3A2015-los-alimentos-insalubres-causan-mas-de-200-enfermedades&Itemid=1926&lang=es)

## **VIII ANEXOS**

### **ANEXO 1: Lista de verificación para las inspecciones sanitarias del distrito de CLR**

#### **1. A Lista de verificación para Restaurantes- Cevicherías**

<b>I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN.</b>						
<b>N°</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>RIESGO</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1.1</b>	El uso exclusivo para la preparación de alimentos. (5.2.1)	R3	3			
<b>1.2</b>	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene. (5.2.1)	R3	3			
<b>1.3</b>	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos. (5.2.1)	R2	2			
<b>1.4</b>	Cuenta con sistema de evacuación de humor y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos. (5.2.1)	R2	2			
<b>1.5</b>	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutarlas de manera higiénica. (5.2.2)	R1	1			
<b>1.6</b>	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros). (5.2.2)	R1	1			
<b>1.7</b>	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; cloro libre residual mínimo 0.5ppm en el punto de consumo. (5.2.3)	R3	3			
<b>1.8</b>	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento. (5.2.3)	R3	3			
<b>1.9</b>	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso. (5.2.4)	R3	3			
<b>1.10</b>	Las aguas residuales se evacuan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y rebose, según corresponda. (5.2.4)	R3	3			
<b>1.11</b>	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras (5.2.4)	R1	1			
<b>1.12</b>	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo. (5.2.5)	R2	2			
<b>1.13</b>	Dispone de Servicios Higiénicos (SSHH) operativos y ordenados, en ambientes por separado para personal manipulador y para comensales. (5.2.5)	R2	2			

1.14	Los SSHH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado. (5.2.5)	R2	2			
1.15	En los SSHH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénicos y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros. (5.2.5)	R2	2			
1.16	De no contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe. (5.2.6)	R2	2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla. (5.2.6)	R1	1			
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero de manos de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medio de secado de manos, teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos. (5.2.6)	R2	2			
<b>II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>						
2.1	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectada o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. (6.3.1)	R3	3			
2.2	El personal mantiene una rigurosa higiene personal, (cabello limpio, manos limpias con uñas cortas y sin esmalte y recogido, no lleva artículos de uso personal aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). No fuma, ni come, durante las operaciones con alimentos. (6.3.3)	R2	2			
2.3	La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado de conservación. (6.3.3)	R2	2			
2.4	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo. (6.3.4)	R1	1			
<b>III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION-BPM (PROCESO DE ELABORACION, SERVIDO)</b>						
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del establecimiento y alimentos que prepara (cuenta con registros de verificación). (6.2)	R2	2			
3.2	Cuenta con ambiente o ambientes de almacenamiento, separado de las áreas de preparación. (6.2.1)	R1	1			
3.3	De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizado por lo menos con la siguiente información:					
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS)	R1	1			



	Información del rotulado y fecha vencimiento	R2	2			
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)	R2	2			
	Control de temperatura refrigerado (4 a 1°C) (de corresponder)	R3	3			
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3	3			
<b>3.4</b>	Para la recepción de materias primera e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado. (6.2.1)	R2	2			
<b>3.5</b>	Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad. (6.2.1)	R1	1			
<b>3.6</b>	El procesamiento previo de alimentos crudos (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1)	R2	2			
<b>3.7</b>	El procesamiento intermedio- cocción /blanqueado/fritura/horneado/otros. Mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1.)	R2	2			
<b>3.8</b>	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1)	R2	2			
<b>3.9</b>	No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final. (6.2.2)	R2	2			
<b>3.10</b>	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones	R2	2			
<b>3.11</b>	De corresponder, el autoservicio de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene; en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado. (6.2.2)	R2	2			
<b>3.12</b>	La entrega de alimentos a las áreas de autoservicio, servido en mesa o Despacho a domicilio cuenta con registros de control de temperaturas de conservación: servido en frío y/o en caliente y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás. (6.2.2)	R1	1			
<b>3.13</b>	El servido en mesa o despacho para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene. (6.2.2)	R1	1			

<b>3.14</b>	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e integro (6.2.2)	R1	1			
<b>3.15</b>	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen buen estado de conservación e higiene. (6.2.2)	R2	2			
<b>3.16</b>	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso y se verifica que se desecha inmediatamente. (6.2.2)	R1	1			
<b>3.17</b>	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal. (6.2.2)	R1	1			
<b>3.18</b>	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles. (6.2.3)	R1	1			
<b>3.19</b>	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal. (6.2.3)	R1	1			
<b>IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO-PHS</b>						
<b>4.1</b>	Aplica el manual del Programa de Higiene y Saneamiento- PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual. (6.4)	R3	3			
<b>4.2</b>	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. (6.4.1).	R1	1			
<b>4.3</b>	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento e intermedio, se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso. (5.2.4)	R2	2			
<b>4.4</b>	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (5.2.4)	R2	2			
<b>4.5</b>	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1.)	R2	2			
<b>4.6</b>	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1)	R3	3			
<b>4.7</b>	El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (inspector, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. (6,4,2)	R3	3			
<b>4.8</b>	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento. (6.4.2)	R3	3			
<b>4.9</b>	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS. (6.4.2)	R2	2			
<b>4.10</b>	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados. (6.4.2)	R2	2			

<b>4.11</b>	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos. (6.4.2)	R3	3			
<b>V. MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID-19</b>						
<b>5.1</b>	Presenta Plan de Prevención y control del Covid-19 al SISCOVID	R3	3			
<b>5.2</b>	Elaboro e implemento protocolos de prevención del Covid.19 según protocolo sectorial	R3	3			
<b>5.3</b>	Realiza el registro de temperatura del personal y/o encuesta de temperatura	R3	3			
<b>5.4</b>	Implemento pediluvio para desinfección del calzado	R3	3			
<b>5.5</b>	Personal usa adecuadamente la mascarilla	R3	3			
<b>5.6</b>	Cuenta con mica/y plástico protector	R3	3			
<b>5.7</b>	Segrega adecuadamente los residuos sólidos para prevenir la covid-19 considerando un tacho de color rojo para el desecho de material contaminado como mascarillas, etc.	R3	3			

#### LEYENDA

R=RIESGO

R1= BAJO RIESGO

R2=MEDIANO RIESGO

R3=ALTO RIESGO

Para la calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que el alimento se contamine.

**V: valor del ítem**

**REFERENCIA**

75% a 100% ACEPTABLE

50% a menos de 75% REGULAR

Menos de 50% NO ACEPTABLE

**Valor1=R1**

**valor2 = R2**

**valor3= R3**

## 1. B Lista de verificación para Mercados de Abasto

<b>I. ALIMENTO</b>						
	<b>Criterio</b>	<b>Valor</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observación</b>
<b>1.1</b>	Procedencia formal	<b>4</b>				
<b>1.2</b>	Aspecto normal de pescados o mariscos y ausencia de parásitos (quistes, larvas)	<b>4</b>				
<b>1.3</b>	Pescados y mariscos identificados por especie	<b>2</b>				
<b>II. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION- BPM</b>						
<b>2.1</b>	Aplica temperatura de frío (3°C - 18°C) en la conservación (cama de hielo)	<b>4</b>				
<b>2.2</b>	Usa Hielo de agua segura (proveedor)	<b>4</b>				
<b>2.3</b>	Usa agua segura (0.05 ppm) y fría para refrescar	<b>4</b>				
<b>2.4</b>	Exhibe en bandejas de material sanitario y de fácil limpieza	<b>4</b>				
<b>2.5</b>	Desinfecta utensilios, superficies, paños y equipos	<b>4</b>				
<b>2.6</b>	Despecha en bolsas plásticas transparentes o blancas de primer uso.	<b>2</b>				
<b>III. VENDEDOR</b>						
<b>3.1</b>	Sin episodio actual de enfermedad y sin heridas ni infecciones en piel y mucosas	<b>4</b>				
<b>3.2</b>	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	<b>4</b>				
<b>3.3</b>	Cabello corto o recogido, sin maquillaje facial	<b>2</b>				
<b>3.4</b>	Uniforme completo, limpio, y de color claro.	<b>2</b>				
<b>3.5</b>	Aplica capacitación en BPM	<b>4</b>				
<b>IV. AMBIENTE Y ENSERES</b>						
<b>4.1</b>	Puesto ubicado en zona según rubro y sin riesgo de contaminación cruzada	<b>4</b>				
<b>4.2</b>	Exterior e interior del puesto limpio y ordenada (sin jabas)	<b>4</b>				
<b>4.3</b>	Superficie para cortar en buen estado y limpia	<b>4</b>				
<b>4.4</b>	Equipos y utensilios en buen estado y limpios	<b>4</b>				
<b>4.5</b>	Mostrador de exhibición en buen estado y limpio	<b>4</b>				
<b>4.6</b>	Paños, secadores en buen estado y limpios	<b>4</b>				
<b>4.7</b>	Basura bien dispuesta (tacho c/bolsa interior y tapa)	<b>4</b>				

<b>4.8</b>	Desagüe con sumidero, rejilla y trampa en buena condición	4				
<b>4.9</b>	Ausencia de vectores, roedores u otros animales, o signos de su presencia (excrementos u otros)	4				
<b>4.10</b>	Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos.	4				
<b>V. CALIFICACION DEL PUESTO</b>						
<b>5.1</b>	Puntaje total del puesto	88				
<b>5.2</b>	Porcentaje de cumplimiento	100				
<b>VI. REFERENCIA</b>						
	66 puntos a más (75% a 100%)					<b>ACEPTABLE</b>
	44 puntos a 65 puntos (50% a 75%)					<b>REGULAR</b>
	0 a 43 puntos (menos del 50%)					<b>NO ACEPTABLE</b>





**Anexo 2: Cuadro de infracciones y sanciones aprobado por la ordenanza  
Municipal N°... N°005-2020-MDCLR**

LÍNEA DE ACCIÓN 02: SALUD Y SALUBRIDAD				
2.1 SALUD E HIGIENE				
21001	Por no contar con certificado de capacitación para la manipulación de alimentos (de manera individual) otorgado por la autoridad competente.	L	5%	Clausura Temporal
21002	Laborar los manipuladores de alimentos sin la vestimenta adecuada, según las normas sanitarias vigentes.	L	5%	Clausura Temporal
21003	Atender al público y desarrollar otra actividad no compatible en los locales de expendio de alimentos preparados.	L	25%	Clausura Temporal
21004	No preservar los alimentos en condiciones reglamentadas para su comercialización.	M	50%	Decomiso y/o Clausura Temporal
21005	Utilizar en la comercialización y expendio de alimentos, restos de alimentos preparados o utilizados del día o días anteriores.	G	100%	Decomiso y/o Clausura Temporal
21006	Comercializar y/o almacenar alimentos o productos de consumo humano que no estén aptos para su consumo.	G	100%	Decomiso y/o Clausura Temporal
21007	Beneficiar animales dentro de los puestos de venta.	L	25%	Clausura Temporal
21008	Reutilizar envases desechables en la comercialización de alimentos.	L	5%	Decomiso y/o Clausura Temporal
21009	Comercializar y/o almacenar alimentos, bebidas o productos de consumo humano falsificados, adulterados, deteriorados o sin la autorización sanitaria adecuada y/o con fecha de vencimiento expirada.	G	100%	Decomiso y/o Clausura Temporal
21010	Utilizar y/o manipular alimentos y productos de consumo humano con utensilios, equipos, estantería o tenerlos incompletos, deteriorados, antihigiénicos o de material inadecuado.	M	50%	Decomiso y/o Clausura Temporal
21011	Por utilizar sustancias o productos perjudiciales para la salud en la limpieza y desinfección de equipos o utensilios para la elaboración de alimentos y bebidas.	M	50%	Clausura Temporal
21012	Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación o conservación de alimentos y/o bebidas.	L	25%	Clausura Temporal

CODIGO	INFRACCION	GRAVEDAD	% UIT	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS
21013	Carecer de utensilios o superficies de material higienizable.	L	25%	Clausura Temporal
21014	Carecer los establecimientos comerciales, bodegas y otros lugares públicos de papeleras con tapa en la puerta de ingreso al establecimiento.	L	5%	
21015	Permitir, promover o favorecer la prostitución y/o la trata de personas en un establecimiento o inmueble.	MG	1000%	Clausura Definitiva y/o Retención
21016	Depositar en espacios públicos todo tipo de residuos o desperdicios, tales como latas, botellas, recipientes en general, plásticos, neumáticos, chatarra o cualquier otro tipo de objetos o desperdicios que puedan convertirse en criaderos del zancudo Aedes Aegypti.	G	100%	Clausura Temporal y/o Retiro
21017	Almacenar neumáticos al aire libre en los establecimientos donde se ejecute el servicio de venta y reparación de los mismos, a fin de evitar que puedan convertirse en criaderos del zancudo Aedes Aegypti trasmisor del Dengue.	M	50%	Clausura Temporal y/o Retiro
21018	Mantener depositados repuestos o autopartes de vehículos susceptibles de acumular agua y que permitan convertirse en criaderos del zancudo.	M	50%	Clausura Temporal y/o Retiro
21019	Almacenar botellas vacías, que directa o indirectamente acumulen agua y permitan convertirse en criaderos del zancudo.	M	50%	Clausura Temporal y/o Retiro
21020	Impedir, evitar, imposibilitar, reprimir u obstaculizar las labores de erradicación de los focos infecciosos que atenten contra la salud de la población.	M	50%	Clausura Temporal
21021	Por crear condiciones que favorezcan la proliferación del vector del Dengue en piscinas u otras instalaciones.	G	100%	Clausura Temporal
21022	Por no mantener herméticamente o adecuadamente tapados y limpios los recipientes o reservorios con agua; cuando ya se efectuó un control vectorial con tratamiento sanitario anterior.	G	100%	Clausura Temporal
21023	Por no controlar o eliminar todos los potenciales criaderos del vector del mosquito	M	30%	Clausura Temporal
21024	Por no mantener debidamente protegido y seguros todo tipo de recipiente de agua	M	30%	Clausura Temporal
21025	Por no cortar las hierbas o maleza de su predio o inmueble (predio baldío)	L	20%	
21026	Por no limpiar o erradicar los desechos sólidos húmedos o con agua (predio baldío)	L	20%	



23011	Incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria de los manipuladores de alimentos.	L	5%	
23012	Permitir el trabajo de los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad.	G	100%	
23013	Incumplir las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las etapas que impliquen riesgo sanitario.	G	100%	
23014	Por comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sin Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	G	30%	Clausura Temporal
23015	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos sin la autorización de la Autoridad competente.	L	15%	
23016	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en condiciones inadecuadas de almacenamiento, higiene y seguridad.	G	30%	
23017	Por transportar alimentos para consumo en contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensillos contaminados o por falta de higiene del manipulador de alimentos( ya sea por su condición de enfermo o portador)	G	30%	
23018	Por acumular desechos en compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores para el transporte de los alimentos.	L	15%	Decomiso/Clausura temporal
23019	No contar con un Centro de Acopio para el almacenamiento temporal de residuos sólidos conforme a lo establecido en el Reglamento Nacional de Edificaciones	G	100%	Clausura Temporal



Municipalidad Distrital de Carmen de La Legua - Reynoso

ESCALAS MULTAS	DESCRIPCION	% UIT
L	LEVE	5% - 29%
M	MODERADO	30% - 49%
G	GRAVE	50% - 100%
MG	MUY GRAVE	+100%



## **Anexo 3.1: Proyecto de Ordenanza sobre el sistema Local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso**

### **INFORME N°416-2020-JMGG-SGSGA/GDA/MDCLR**

**A** : Ing. Adolfo Martínez Valdez  
**Gerente de Desarrollo Ambiental**

**DE** : Bach. Jackelyn Guimet Gutarra  
**Especialista Ambiental**

**ASUNTO** : Informe técnico del proyecto final de Ordenanza sobre el sistema Local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso y el proyecto de Ordenanza.

**FECHA** : Carmen de la Legua Reynoso, 19 de Noviembre del 2020

---

Tengo a bien dirigirme, para saludarlo cordialmente y a la vez remitir a su despacho el informe técnico del proyecto final de Ordenanza sobre el sistema Local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso y el proyecto de Ordenanza para que UD. sirva revisarlo y dar su **VISTO BUENO** para su posterior aprobación; siendo esto de suma importancia para la ejecución y cumplimiento, que por la competencia funcional y administrativa la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental debe cumplir en materia de supervisión y control de alimentos y bebidas de consumo humano.

Asimismo, esta ordenanza tiene como finalidad regular la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas; así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano, en concordancia con las normas legales y técnicas en vigencia, cuyo cumplimiento sea aplicable a nivel local.

#### **I. INTRODUCCION**

La escasa vigilancia sanitaria de alimentos en el comercio interno local en nuestro distrito, ha contribuido a la baja disponibilidad de alimentos, que cumplen con estándares sanitarios inocuos para la población. Ello sumado a las malas prácticas de higiene traen como consecuencia alimentos contaminados y un alto número de casos de enfermedades diarreicas agudas en los consumidores. En este sentido, conocer las condiciones sanitarias del transporte y comercio interno local de alimentos primarios en la jurisdicción de

Carmen de la Legua Reynoso, permitirá reducir los peligros de contaminación y proteger la vida y la salud de estos. El fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal de alimentos, en el transporte y comercio local, permitirá a las municipalidades contar con información actualizada de las personas y organizaciones dedicadas a esta actividad y evaluar las condiciones sanitarias, aplicar las medidas preventivas y correctivas que traigan como consecuencia la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Finalmente el cumplimiento permitirá a las municipalidades cumplir con las funciones asignadas por la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades y el Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de Alimentos y sus reglamentos, obtener mayores ingresos, disponer de personal capacitado, poder realizar mayor vigilancia, hacer cumplir las normas sanitarias en temas de alimentos; finalmente, incrementará la disponibilidad de alimentos inocuos a través de establecimientos de expendio de alimentos saludables, para proteger la vida y la salud de los consumidores.

## **II. ANTECEDENTES**

- Aproximadamente un 75% de las nuevas enfermedades infecciosas humanas aparecidas en los últimos 10 años fueron causadas por bacterias, virus y otros patógenos que surgieron en animales y productos animales. Muchas de esas enfermedades humanas están relacionadas con la manipulación de animales domésticos y salvajes durante la producción de alimentos en los mercados y mataderos. (OMS, 2009)
- En el año 2015 la OMS enfatiza la inocuidad de los alimentos como lema central del Día Mundial de la Salud destacando el enfoque integral en la cadena alimentaria “Alimentos seguros, del campo a la mesa”, indicando entre otros que hay enfermedades emergentes ligadas a la producción de alimentos. (OMS, 2015)
- De acuerdo a la Organización Panamericana de la Salud OPS, (2015) la salmonelosis, las enfermedades gastrointestinales y la infección por *Escherichia coli*, entre otras, enferman a más de 582 millones de personas en el mundo y matan a más de 350 mil cada año. Estas enfermedades se deben a la ingesta de alimentos insalubres como carne animal mal cocinada, frutas y hortalizas contaminadas con heces o pesticidas y mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas. Las interconexiones de las cadenas alimentarias mundiales han impulsado el aumento en número, frecuencia y lugar de estas patologías.
- Mediante el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Perú, entre los años 2010 al 2012 se han reportado un promedio de 35 brotes de ETA por año, 47 % de los cuales se relacionaron clínicamente con casos agudos de salmonelosis. Los alimentos mayormente implicados fueron los preparados con Mayonesa 43% (crema de mayonesa, ensaladas). El total de personas afectadas fueron 2800 y, el 51% de los brotes reportados tuvieron entre 10 a 50 afectados en promedio. Se reportaron al *Staphilococcus aureus* y *Salmonella Sp.* como los patógenos más frecuentes en alimentos examinados. (DGE-MINSA, 2012)

- El equipo técnico de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental de la municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso viene realizando esfuerzos denodados en temas de vigilancia sanitaria mediante la realización de inspecciones sanitarias inopinadas para evaluar las condiciones en las cuales se encuentran los establecimientos de expendio de alimentos del distrito. Durante las inspecciones se realiza un levantamiento de información donde se constata las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones, distribución, equipos y utensilios con los que opera los establecimientos. Asimismo, se constata las condiciones y el conocimiento del manipulador de alimentos. Incluyendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos durante todo el proceso y el programa de higiene y saneamiento.
- Se han realizado inspecciones sanitarias en 15 establecimientos comerciales de expendio de alimentos del distrito entre panaderías, restaurantes y bodegas de los cuales el 100% no cuentan con las condiciones adecuadas para garantizar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, el 30% de los establecimientos inspeccionados fueron clausurados por incumplir diversos parámetros tipificados en el cuadro de infracciones y sanciones para el área sanitaria.
- De las inspecciones sanitarias realizadas en los meses de Setiembre y octubre se verifica que en el 100% de los establecimientos inspeccionados no cuentan con las condiciones adecuadas para el expendio de alimentos que garanticen la inocuidad de los mismos.

## I. MARCO LEGAL

- **Constitución Política del Perú, modificada por la Ley N° 30305** establece que las municipales provinciales y distritales son órganos de gobierno local con autonomía política, economía y administrativa en los asuntos propios de su competencia, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades. Asimismo, en el Art 7° consagra que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, la del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa.
- **Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, del artículo 83°**, numeral 1, subnumeral 1.1 establece que son funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales regular las normas respecto del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas de la materia; y, el subnumeral 3.1 del numeral 3 del referido artículo contempla como función específica exclusiva de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales.
- **Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos** establece que el control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos

dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.

▪ **Resolución Ministerial 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines**, señala los restaurantes y servicios afines están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según jurisdicción. Esta vigilancia puede responder entre otros a una fiscalización del cumplimiento de la presente norma sanitaria, a una vigilancia post certificación de PGH, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria, en atención a quejas o reclamos a operativos.

▪ **Decreto Supremo N° 007-98 SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, del artículo 6°**, señala que la vigilancia sanitaria del transporte de alimentos y bebidas, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de las municipalidades.

▪ **Ley N°26842- Ley General de Salud, Artículo 88° y 89°**, establecen que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano están sujetas a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud, y que un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.

▪ **Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA aprobó la NTS N°088-MINSA/DIGESA – Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería:** con la finalidad de contribuir a proteger la salud de los consumidores y disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos de panificación, galletería y pastelería y los establecimientos que los fabrican, elaboran y expenden, la cual fue rectificadora a través de la Resolución Ministerial N°315-2012/MINSA, del Artículo 7° Responsabilidades: en el nivel local, las municipalidades tienen la responsabilidad de la difusión y supervisión de la aplicación de la presente norma sanitaria en el ámbito de su competencia.

▪ **Ordenanza N°013 -2019 MDCLR que apruebe el Reglamento de organización y funciones(ROF) de la municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso, Artículo 48°**, funciones y obligaciones de la subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental, del inciso dd) : formular, proponer, implementar y ejecutar las actividades bajo responsabilidad de la municipalidad en materia de supervisión y control de alimentos y bebidas de consumo humano, en materia de vigilancia sanitaria, y del inciso ee) :programar las actividades de vigilancia sanitaria de los servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para el cumplimiento del plan operativo anual.

### III. OBJETIVOS

Los objetivos planteados para la elaboración del presente informe son los siguientes:

#### 3.1. *Objetivo General*

Implementar una Ordenanza sobre el sistema Local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso de manera progresiva con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los establecimientos de expendio de alimentos y servicios afines de la jurisdicción del distrito de Carmen de la Legua Reynoso.

#### 2.2 *Objetivos Específicos:*

- ✓ Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos.
- ✓ Controlar los riesgos de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar a la salud de la población de Carmen de La Legua Reynoso.
- ✓ Realizar Inspecciones sanitarias inopinadas en los establecimientos expendio de alimentos como medidas de vigilancia y control de la inocuidad alimentaria y cumplimiento de las normativas sanitarias
- ✓ Garantizar la calidad y composición de los alimentos e insumos en el proceso, elaboración y consumo final.

### II. JUSTIFICACIÓN:

La Gerencia de Desarrollo Ambiental, a través de la Sub Gerencia de Sanidad y Gestión Ambiental tiene como función , como lo establece la **Ordenanza N°013 -2019 MDCLR que apruebe el Reglamento de organización y funciones (ROF) de la municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso en** Artículo 48° , formular, proponer, implementar y ejecutar las actividades bajo responsabilidad de la municipalidad en materia de supervisión y control de alimentos y bebidas de consumo humano, en materia de vigilancia sanitaria. Asimismo, programar las actividades de vigilancia sanitaria de los servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para el cumplimiento del plan operativo anual.

Es así que la Ordenanza que Ordenanza sobre el sistema Local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso se debe realizar con el fin de efectuar labores que prevengan el brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) con el objetivo de velar por el bien común de la población que representa y su único interés de tomar

medidas que garanticen las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas que se expenden en los diferentes tipos de comercios en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso.

Se emite el presente proyecto de ordenanza que establece, entre otras cosas, las condiciones higiénico sanitarias, las cuales son de aplicación a los establecimientos que se dedican a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, los cuales se clasifican en: restaurantes, panaderías y/o pastelerías, bodegas, mercados, jugueterías, establecimientos de venta de comida rápida, centros comerciales, supermercados, almacenes, bares, pubs, discotecas, autoservicios, cafeterías, heladerías, servicios de alimentación escolar, servicios de alimentación colectivo, anticucherías, cevicherías, picanterías, así como cualquier otro establecimiento que elabore, transforme, transporte y/o comercialice alimentos y bebidas de consumo humano.

Asimismo, se busca establecer las medidas necesarias respecto a inspecciones sanitarias, control de plagas, control de calidad e inocuidad, capacitación y programas de capacitación, instrucción y supervisión, entre otros puntos.

### **III. CONCLUSIÓN:**

De lo expuesto se concluye la necesidad, como se estipula en el reglamento de funciones de la municipalidad de Carmen de la Legua Reynoso, de regular mediante una ordenanza los parámetros y las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas que se expenden en los diferentes tipos de establecimientos de expendio de alimentos en el área de nuestra jurisdicción. Asimismo, se podrá contribuir con la mejora en los servicios de expendio de alimentos, mejorando la calidad del servicio brindado y garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas, todo ello ayudará a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios y se podrá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano dentro del distrito. Asimismo, podremos salvaguardar la salud de los grupos vulnerables y en general de toda la población carmelina.

### **IV. RECOMENDACIONES**

Una vez finalizado el presente informe, se formula las siguientes recomendaciones:

- La subgerencia de Sanidad y Gestión ambiental deberá brindar las capacitaciones necesarias a los manipuladores de alimentos dentro del distrito para que pueden adquirir los conocimientos mínimos en cuanto buenas prácticas de Manipulación de Alimentos y los conceptos básicos de higiene y saneamiento.
- La subgerencia de sanidad y Gestión Ambiental brindará un seguimiento realizando inspecciones inopinadas y asistencia técnica a los manipuladores de alimentos de los establecimientos de expendio de comidas dentro de la jurisdicción de Carmen de la Legua Reynoso en base a la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todo lo dispuesto previamente.

- Encargar a las distintas áreas competentes como son: **Gerencia Municipal, Secretaria General, Gerencia de Desarrollo Ambiental, Sub Gerencia de Fiscalización, Gerencia de Asesoría Jurídica, así como la Sub Gerencia de Sanidad y Gestión Ambiental, Gerencia de Desarrollo Económico** para su conocimiento y cumplimiento de las acciones que por su competencia funcional y administrativa corresponda.

Agradeciéndole la atención correspondiente,

me despido de usted. Atentamente;

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Jackelyn', enclosed in a faint rectangular border.

Jackelyn María Guimet Gutarra



## **A.3.2 ORDENANZA**

### **ORDENANZA SOBRE SISTEMA LOCAL DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA INOCUIDAD E IDONEIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1°. - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso tiene como misión efectuar labores que prevengan el brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) con el objetivo de velar por el bien común de la población que representa y su único interés de tomar medidas que garanticen las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas que se expenden en los diferentes tipos de comercios en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso. En ese sentido y en cumplimiento de todas las normas y directivas en materia de supervisión y control de la inocuidad alimentaria dispone la creación del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas.

Artículo 2°. - El Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas (SLSCHIAB) se encuentra constituido por la Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso y demás instituciones del estado con competencia en Salud Pública y Vigilancia Sanitaria; así como de Empresas Privadas que por la naturaleza de sus actividades contribuya positivamente al cumplimiento del objetivo del Sistema.

Asimismo, se indica que la Gerencia de Desarrollo Ambiental a través de la Subgerencia de Sanidad y gestión Ambiental es la unidad orgánica encargada de organizar, evaluar, coordinar y supervisar el correcto funcionamiento del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas (SLSCHIAB) en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso.

Artículo 3°. - La presente Ordenanza Municipal regula la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas, así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas legales y técnicas en vigencia cuyo cumplimiento sea aplicable a nivel local.

Artículo 4°. - Cumpliendo con lo dispuesto por la Ley General de Salud N° 26842, y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos, se establecen:

- a) Normas de Funcionamiento de Expendio de Alimentos y Bebidas, establece los criterios y requisitos que deben contar cada uno de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas en el distrito de Carmen de la Legua, los cuales se agrupan en Establecimientos Comerciales de Panadería, productos de Galletería y Pastelerías, Restaurantes y Servicios Afines, Mercados. Esto con el fin de garantizar las condiciones de inocuidad e idoneidad de los alimentos y bebidas que se expendan.
- b) Normas a los que se sujetan las inspecciones higiénico – sanitarias a las personas naturales y jurídicas, así como a los establecimientos comerciales indicados en el literal a) dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas para el consumo humano.
- c) La capacitación que deberán tener los manipuladores de alimentos y bebidas de consumo humano.
- d) El control de plagas (insectos, roedores) acciones preventivas y concurrentes.
- e) Los controles necesarios para que los alimentos, bebidas o materias primas destinadas a su elaboración, deberán responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas especificados en las normas sanitarias correspondientes.

Artículo 5°. -

- a) La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso es el ente encargado de normar, evaluar y supervisar los aspectos higiénico – sanitarios en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso a través de la Gerencia de Desarrollo de Medio Ambiente y su Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental.

b) En cuanto a fiscalización es la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental en coordinación con la Subgerencia de Fiscalización, Subgerencia de Mecenazgo y la Dirección Regional de Salud del Callao serán los órganos y entidades encargadas de efectuar acciones que permita controlar los aspectos higiénico – sanitarios.

Artículo 6°. - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso efectuará inspecciones periódicas a los establecimientos comerciales, personas naturales y jurídicas que expendan alimentos y bebidas para el consumo humano, controles sanitarios de acuerdo a las normas sanitarias; así mismo propiciará la capacitación de los manipuladores de alimentos y vigilará la aplicación de medidas para la eliminación de plagas.

Para tales fines se deberá contar con personal idóneo para dicha labor, así como implementos e infraestructura que cumplan con las normas de calidad en vigencia, los que podrán ser propios o de terceros.

## TÍTULO I

### DEL ÁMBITO Y DEL ALCANCE DE LA ORDENANZA

Artículo 7°. - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua, tiene como objetivo fundamental de proveer de bienestar común de la comunidad de Carmelina, por lo que se busca mediante el presente dispositivo ejercer funciones para normar, evaluar, supervisar, incentivar y sancionar los asuntos relacionados a la salud pública en las actividades de expendio de alimentos y bebidas.

Artículo 8°. - La presente Ordenanza crea el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas (SLSCIAB), el cual comprende a toda persona natural o jurídica, pública o privada cuyas actividades se encuentren relacionadas al expendio de alimentos y bebidas para el consumo humano en todas sus etapas (elaboración, transformación, transporte y comercialización) productivas y comerciales.

Artículo 9°. - Los establecimientos comerciales de elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano tendrán que acondicionar su infraestructura, esta debe ser sanitariamente adecuada, debe proteger los alimentos y sus materias primas de cualquier tipo de contaminación ya sea física, química o biológica; así mismo estas estructuras deben facilitar las labores de limpieza y desinfección.

Artículo 10°. - Los establecimientos comerciales de elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano deberán contar con la capacidad en implementos y personal necesarios para conservar los alimentos y bebidas en condiciones sanitariamente adecuadas, así mismo deberán establecer buenas prácticas de manipulación de alimentos y control de vectores, los cual deben contemplar aspectos como uso adecuado de utensilios y materiales, almacenamiento adecuado de materias primas, estiba de productos, acciones de fumigación y desinfección para el control de plagas, así como de mantener un grado de higiene del personal que manipula los alimentos y bebidas.

Artículo 11°. - La Subgerencia de Sanidad y Gestión ambiental en coordinación con la Subgerencia de Fiscalización controlarán el estado de salud e higiene de aquellas personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que por su naturaleza ejerzan labores de manipulación de alimentos o bebidas en cualquiera de sus etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo), así mismo se podrá solicitar la intervención de otras entidades ya sean terceras o propias, especializadas en supervisión, control y orientación sanitaria, sus actividades deben ser concordantes con las normas legales en vigencia.

## TÍTULO II

### DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

**Artículo 12°.** - La presente Ordenanza comprende toda persona natural o jurídica, público o privado, que por su naturaleza de sus labores se encuentre en contacto directo con productos o bebidas de consumo humano, en todas las etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo).

**Artículo 13°.** - La presente Ordenanza se aplica a los establecimientos que se dedican a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, los cuales se clasifican en: restaurantes, panaderías y/o pastelerías, bodegas, mercados, juguerías, establecimientos de venta de comida rápida, centros comerciales, supermercados, almacenes, bares, pubs, discotecas, autoservicios, cafeterías, heladerías, servicios de alimentación escolar, servicios de alimentación colectivo, anticucherías, cevicherías, picanterías, así como cualquier otro establecimiento que elabore, transforme, transporte y/o comercialice alimentos y bebidas de consumo humano.

**Artículo 14°.** - Los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de alimentos y bebidas deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios para su funcionamiento:

- a) El establecimiento debe contar con un suministro de agua potable constante, así como de un sistema de alcantarillado funcional que no exponga a los alimentos y bebidas a algún tipo de riesgo de contaminación cruzada.
- b) Todas las personas que laboran directamente con los alimentos o bebidas deben contar con la indumentaria de trabajo adecuado (guantes, mascarilla, gorro, mandil todo de color claro), así mismo los manipuladores no deben portar alhajas ni tener heridas abiertas que pueda significar un riesgo de contaminación biológica.
- c) El área de preparación de alimentos y bebidas de consumo humano, deberá ser lo suficientemente amplio como para permitir que los alimentos y bebidas sigan un flujo continuo desde el área de preparación hasta el lugar de consumo, sin que en el proceso se vea expuesto a algún tipo de contaminación ya sea física, química o biológica.
- e) El establecimiento debe realizar como mínimo 03 fumigaciones anuales (cada 04 meses), dichos servicios deben ser realizados por empresas serias debidamente registradas en las autoridades sanitarias competentes, para lo cual al momento de realizar la inspección de cumplimiento deberá demostrar su inscripción y la realización de sus servicios con evidencia fotográfica y documentaria.
- f) El establecimiento deberá disponer de un área de almacenamiento de productos con ventilación e iluminación adecuada, así mismo dicha área deberá contar con un sistema de prevención de intromisión de plagas que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos que ahí se dispongan.
- g) Los pisos de los establecimientos deberán ser de materiales no absorbentes, lisos, resistentes a la corrosión, así mismo deberá tener el grado de inclinación suficiente para el uso adecuado de los sumideros (en caso de contar con ellos).
- h) Las paredes de los establecimientos deberán ser de material no absorbente, lisos, resistentes a la corrosión y cubiertos de pintura lavable de color claro.
- i) Los techos de los establecimientos deberán tener superficies lisas, no absorbentes y estarán cubiertas con pintura lavable de color claro.
- j) Disponer de servicios higiénicos para los usuarios en forma tal que evite la contaminación, así mismo estos deben estar en proporción y acorde a lo que establece la norma sanitaria en vigencia.
- k) Disponer de espacios suficientes para que el personal pueda guardar sus objetos personales, estos deben estar ubicados en lugares ajenos al área de preparación de alimentos, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos y bebidas.
- l) Disponer de tachos para la disposición de residuos sólidos en lugares que no atente con la inocuidad de los alimentos y bebidas, así mismo deberán contar con sus respectivas tapas.

**Artículo 15°.** - Las personas naturales o jurídicas que se dedican al transporte de alimentos y bebidas, así como de materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en la elaboración de alimentos y bebidas, deben transportarse de manera tal que eviten su contaminación o su descomposición.

Así mismo deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

a) No deben transportar alimentos y bebidas en compartimientos donde se haya transportado productos químicos, tóxicos, residuos sólidos, agroquímicos y/o cualquier otro tipo de sustancia que pueda ocasionar la contaminación del alimento o bebida.

b) Los alimentos y bebidas no deberán estar en contacto directo con el transporte, debiendo estar adecuadamente almacenados y estibados evitando en todo momento la contaminación cruzada.

c) La empresa que transporta deberá contar con un manual o procedimiento escrito de transporte, de higienización y de desinfección debiendo elaborar reportes para la autoridad Municipal cuando lo requiera debiendo adjuntar evidencia documentaria y fotográfica de lo indicado.

**Artículo 16°.-** En concordancia de lo dispuesto en el presente Título II, las empresas naturales y jurídicas ya sean público o privadas deberán mantener las condiciones de limpieza e higiene de los espacios alternos a los directamente implicados en los procesos de elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de alimentos y bebidas, es decir techos, pasadizos y cualquier otra área no contemplado como área directa de manipulación de alimentos y bebidas pero que por su proximidad puedan significar un riesgo de contaminación de los alimentos y bebidas.

### TÍTULO III INSPECCIONES SANITARIAS

#### VIGILANCIA SANITARIA

**Artículo 17°.** - La vigilancia sanitaria de los establecimientos de elaboración, transformación y comercialización de alimentos y bebidas, así como de transporte, está a cargo de la Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso, de la Municipalidad Provincial del Callao y de cualquier otra institución del estado que en cumplimiento de sus funciones tenga que efectuar acciones de vigilancia sanitaria.

#### CAPÍTULO I INSPECCIONES

Artículo 18° - Las inspecciones sanitarias tiene como objetivo principal la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente ordenanza y demás dispositivos normativos aplicables en vigencia, así mismo se verifica las condiciones de trabajo del personal, estado de la infraestructura, estado de los equipos y utensilios, superficies en contacto y no contacto, esto con el fin de garantizar que dichos aspectos mantengan condiciones adecuadas de conservación e higiene.

**Artículo 19°.** - **Acorde a los dispositivos normativos aplicables en vigencia, se definen tres (03) tipos de inspecciones:**

a) Inspección sanitaria por denuncia o queja vecinal, este tipo de inspección se da en atención a denuncias y/o quejas que necesitan ser comprobadas mediante inspección, en este tipo de inspección se evaluarán aspectos documentarios de cumplimiento municipal como labores de fumigación, licencias de funcionamiento, permisos diversos, etc. Así mismo se evaluarán condiciones de trabajo diversas, personal, estructuras, sistemas de almacenamiento, este tipo inspecciones son inopinadas y en caso de incumplimiento de la normativa está sujeta a sanciones.

b) Inspección higiénico sanitaria, este tipo de inspección son de oficio y se programan según cronograma de inspecciones, estas son semestrales incluyen evaluaciones oculares, organolépticas y de toma de muestras. Los hallazgos evidenciados

son notificados al administrado como observaciones subsanables sujetas a Re inspecciones que pueda originar sanciones.

c) Acciones de Vigilancia Sanitaria, este tipo de inspección son inopinadas se rige de la siguiente manera:

- Una primera inspección de diagnóstico, se da a aquellos establecimientos que no hayan sido evaluados, la finalidad es de tener un diagnóstico sobre el cual ir subsanando y mejorando.

- Una segunda inspección de seguimiento, esta verifica el porcentaje de cumplimiento de aquellas observaciones y/o hallazgos evidenciados en la primera inspección de diagnóstico.

- La tercera inspección de cumplimiento, esta inspección tiene como objetivo de realizar la visita en compañía de personal de la Subgerencia de Fiscalización, se verificará el cumplimiento de indicado en la primera y segunda inspección; en caso de incumplimiento se procederá a sancionar pecuniaria y administrativamente; esta sanción estará acompañada de un acta en donde se consigne el tiempo máximo de plazo para la subsanación de observaciones.

- La cuarta inspección de cierre, esta inspección tiene como objetivo de levantar las observaciones en el plazo máximo otorgado en la tercera inspección, de no cumplir con lo dispuesto en la tercera inspección se procederá a realizar las gestiones necesarias para efectuar las medidas complementarias conexas a la sanción interpuesta en la tercera inspección, teniendo que por reincidencia luego de ejecutar la medida complementaria la Sub Gerencia de Desarrollo Económico evaluará la aplicación de una medida definitiva como revocatoria de licencia municipal o clausura definitiva.

Los reportes e informes respectivos serán remitidos por los inspectores sanitarios autorizados por la Municipalidad, estos informes deben ser evaluados por técnicos quienes elaborarán estadísticas de avance y cumplimiento de objetivos y metas, los cuales serán revisados periódicamente por los funcionarios del área y la alta dirección.

#### TÍTULO IV

##### CONTROL DE PLAGAS

**Artículo 20°.** - Las plagas constituyen una amenaza crítica para la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas. Estas plagas proliferan cuando las condiciones del lugar así lo permiten, siendo necesario su control, prevención y erradicación por los conductores o propietarios de los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, transporte o comercialización de alimentos y bebidas.

**Artículo 21°.** - Los establecimientos deberán adoptar medidas efectivas para el control de plagas, buenas prácticas de higiene que evite la proliferación de plagas. La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso efectuará acciones de vigilancia sanitaria para verificar el control de plagas por parte de los administrados.

**Artículo 22°.** - Los establecimientos deberán mantener en buenas condiciones de higiene y salubridad, así como de dotar de medidas y/o mecanismos necesarios para impedir el acceso de plagas y eliminar posibles lugares de proliferación de plagas (agujeros, desagües, y otros lugares por lo que puedan ingresar insectos rastreros y roedores).

**Artículo 23°.** - La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes estarán a cargo de empresas especializadas debiendo de emitir informe a la Autoridad Municipal cuando así lo requiera debiendo adjuntar como pruebas, documentos fehacientes como certificados y evidencia fotográfica. Así mismo se deberá indicar en los documentos entregados por las empresas especializadas el tiempo que debe permanecer el rodenticida, e insecticida antes de que el establecimiento pueda realizar sus labores normales y efectuar la limpieza necesaria para evitar que los roedores e insectos se encuentren dentro del establecimiento.

**Artículo 24°.** - Los establecimientos deberán tomar las previsiones del caso a fin de evitar la contaminación de alimentos y bebidas al momento de efectuar labores de fumigación, desratización y desinfección.

La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso en amparo de sus funciones podrá solicitar informe del administrado en donde se detalle las acciones realizadas frente a un hecho de control de plagas, debiendo el administrado colocar las pruebas documentarias y fotográficas del hecho ejecutado.

## TÍTULO V

### DEL CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

**Artículo 25°.** - Todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren en contacto directo con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas y procesos, deben ser afectos al control higiénico – sanitario.

**Artículo 26°.** - Los principios generales del control de la calidad sanitaria e inocuidad, establecen una base sólida y totalmente responsable que permite asegurar la higiene de los alimentos y bebidas, debiendo aplicar parámetros higiénicos sanitarios de las normas aplicables en materia de calidad alimentaria, criterios microbiológicos, entre otros.

**Artículo 27°.** - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso basará sus inspecciones y controles en base al sistema HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control), dicho sistema permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos, así mismo cuando sea necesario se realizarán toma de muestras de superficies vivas, inertes, de alimentos y bebidas.

**Artículo 28°.** - El Sistema HACCP aplicable servirá de modelo referencial que permitirá establecer parámetros cuyo cumplimiento será progresivo de tal forma que permita que aquellas personas naturales o jurídicas, público o privado que ejerzan labores con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas se adecuen en corto y mediano plazo.

## TÍTULO VI

### CAPACITACIÓN

#### CAPÍTULO I

##### OBJETIVOS

**Artículo 29°.** - Todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren en contacto directo con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas (Elaboración, Transformación, Transporte, Comercialización y Consumo), así como aquellas personas que vallan a tener contacto directo o indirecto, deberán recibir capacitación y/o instrucción, a un nivel propio de las actividades a desarrollar.

**Artículo 30°.** - La Capacitación se considera como un instrumento estratégico que permite prevenir cualquier acción que ponga en riesgo la inocuidad e idoneidad de los alimentos y bebidas, la capacitación es fundamental para desarrollar adecuadamente el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas en el ámbito del distrito de Carmen de la Legua Reynoso.

**Artículo 31°.** - La Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas tiene una importancia fundamental y será requisito indispensable para la gestión de permisos y/o licencias de funcionamiento. Todo el personal debe pasar satisfactoriamente capacitación debiendo ejercer su aprendizaje al momento de desarrollar su función.

#### CAPÍTULO II CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

**Artículo 32°.** - La Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas tiene una importancia fundamental todo el personal deberá pasar capacitación antes de iniciar cualquier labor de manipulación directa o indirecta de alimentos y bebidas, esta medida en aras de proteger a los alimentos y bebidas contra acciones que los exponga a contaminación y deterioro.

Los conductores y/o propietarios ya sea personas naturales o jurídicas, público o privadas de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano, son los responsables que el personal a su cargo cuente con el conocimiento y entrenamiento adecuado, debiendo presentar certificados de capacitación cuando la autoridad municipal así lo requiera.

**Artículo 33°.** - Aquel personal que ejerce labores de limpieza y desinfección dentro del establecimiento deberá recibir entrenamiento adecuado a fin de evitar que los productos químicos utilizados para el ejercicio de sus labores no pongan en riesgo de contaminación y deterioro a los alimentos y bebidas.

**Artículo 34°.**- La Municipalidad a través de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental, brindarán la capacitación y/o instrucción requerida para la correcta manipulación de alimentos y bebidas, no obstante los conductores y/o propietarios ya sea personas naturales o jurídicas, público o privadas de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano podrán acceder a capacitaciones en otras instituciones y/o centros de capacitación.

### CAPÍTULO III

#### PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN

**Artículo 35°.** - Entre los módulos que como mínimo deben contener la capacitación figuran los siguientes:

Desarrollo de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Almacenamiento de Alimentos y

Bebidas. Control de la Idoneidad de Alimentos y Bebidas

Manipulación y Envasado de

Alimentos y Bebidas Gestión de

Residuos Sólidos.

**Artículo 36°.** - La Capacitación se desarrollará de manera anual como mínimo, para los trabajadores de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano. Este tiene carácter de obligatorio para seguir ejerciendo actividades comerciales y cuya principal finalidad es la de Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Su costo es asumido por los conductores y/o propietarios de la actividad comercial.

### CAPÍTULO IV

#### INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN

**Artículo 37°.** - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso efectuará evaluaciones periódicas de la eficacia y efectividad de los programas establecidos en la presente ordenanzas tanto de los controles, inspecciones y programas de capacitación, esto con el fin de asegurar que los procedimientos se cumplan y de esta forma garantizando que los alimentos que se expenden en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso cumplen con las condiciones de Inocuidad e Idoneidad Alimentaria.

**Artículo 38°.**- Las personas que tengan contacto directo o indirecto en cada una de las etapas (Elaboración, Transformación, Transporte, Comercialización y Consumo) de los alimentos y bebidas, deberán tener el conocimiento suficiente sobre principios y buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas para poder identificar y evaluar los posibles riesgos teniendo que reportarlos al titular, responsable o dueño del establecimiento, teniendo este último que adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias. La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso podrá verificar las medidas adoptadas tanto por los trabajadores como por el titular, responsable o propietario.

**Artículo 39°.** - El programa de Capacitación deberá estar en constante actualización, debiendo siempre tener concordancia con lo indicado en las normas y guías sanitarias emitidas por las autoridades sanitarias competentes. Los asistentes a los cursos podrán contribuir constructivamente en la mejora de los cursos del Programa de Capacitación.

Así mismo el personal, conductor y/o propietario podrán solicitar capacitaciones de actividades específicas a sus necesidades

TÍTULO VII  
DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD,  
INFRACCIONES Y SANCIONES

**Artículo 40°.** - En aplicación de las normas sobre vigilancia de la calidad sanitaria, inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas, así como las normas sanitarias y demás disposiciones obligatorias que se indican en la presente ordenanza, por lo que las acciones y medidas de seguridad, infracciones y sanciones la Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso podrá aplicar las siguientes:

- a) Decomiso, incautación, movilización, retiro de mercado y destrucción de alimentos y bebidas.
- b) Suspensión temporal del ejercicio de actividades de producción y comercio de alimentos y bebidas.
- C) Restricción del tránsito de productos alimenticios
- c) Cierre Temporal o definitivo de instalaciones o de todo el establecimiento.

**Artículo 41°.** - La aplicación de medidas de seguridad, infracciones y sanciones se hará con estricto arreglo a los criterios que señala el artículo 135° de la Ley General de Salud.

**Artículo 42°.** - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso podrá efectuar las tomas de muestras tanto de superficies inertes, vivas, de alimentos y bebidas necesarias que podrá tomar como sustento para poder aplicar una medida de seguridad, infracción y sanción.

**Artículo 43°.** - En caso de evidenciar infracciones que pongan en riesgo inminente la seguridad, salubridad, inocuidad e idoneidad de los alimentos y bebidas se procederá a efectuar la suspensión temporal del ejercicio de actividades y cierre temporal del establecimiento, hasta que el riesgo inminente sea controlado por el titular, responsable, conductor y/o propietario.

**Artículo 44°.** - La Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental, contará con un registro detallado de las medidas aplicadas por establecimiento, debiendo de notificar a aquellos establecimientos recurrentes a las autoridades sanitarias correspondientes; así como de informar a la Subgerencia de Desarrollo Económico en aplicación de sus funciones inicie el proceso de revocatoria de licencia de funcionamiento.

TÍTULO VIII  
DE LOS INCENTIVOS

**Artículo 45°.** - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso a manera de incentivo creará el Programa “Establecimientos Saludables” orientado a aquellos establecimientos comerciales de expendio de alimentos con giro de restaurantes y servicios afines.

CAPÍTULO I



## DEL PROGRAMA DE “ESTABLECIMIENTO SALUDABLES”

**Artículo 46°.** - El Programa de “Establecimientos Saludables” tiene como objetivo de incentivar a los conductores de establecimientos comerciales de expendio de alimentos y bebidas aplicar adecuadamente la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines RM N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142- MINSA/2018/DIGESA. otorgándole un Certificado de “ESTABLECIMIENTO SALUDABLE” en el distrito de Carmen de la Legua Reynoso. Así mismo tiene como objetivos específicos:

- a) Prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) a través de un control y vigilancia sanitaria permanente de la preparación de comidas y bebidas en los restaurantes y servicios afines ubicados en el Distrito de Carmen de la Legua Reynoso.
- b) Difundir en la población los beneficios de la certificación sanitaria a establecimientos comerciales de expendio de alimentos y/o bebidas y servicios afines cumpliendo las normas sanitarias vigentes.
- c) Concientizar en temas de salud ambiental y salubridad a la población que brinda los servicios de restaurantes, mercados, y servicios afines y los consumidores.
- d) Promover la mejora de la calidad de los restaurantes, mercados y servicios afines al mejorar, manejar y mantener sostenidamente la infraestructura, equipos, expendio de alimentos y bebidas.
- e) Acreditar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, almacenaje y los principios generales de higiene.
- f) Lograr obtener el óptimo desempeño en todas las áreas del establecimiento comercial.
- g) Mejorar las condiciones sanitarias, condiciones de trabajo, proteger la salud de los consumidores, reducir las enfermedades transmitidas por alimentos que no aplican las normas sanitarias para restaurantes y servicios afines.
- h) Monitorear y controlar la aplicación de las normas sanitarias para los restaurantes, mercados y servicios afines.
- i) Cambiar los hábitos y percepción del riesgo en los consumidores.

**Artículo 47°.** - El Programa de “Establecimiento Saludables” dentro de las actividades que lo conforman está las siguientes:

- a) Evaluación de la aplicación de la Norma Sanitaria de Restaurantes y Servicios afines de los postulantes.
- b) Evaluación microbiológica de alimentos, bebidas, superficies vivas y superficies inertes.
- c) Servicio de capacitación, asesoría y asistencia técnica en normativa sanitaria y condiciones normales de higiene específica al personal del establecimiento.
- d) Acreditación y Certificación Sanitaria de los restaurantes y servicios afines.

**Artículo 48°.** - El Programa de “Establecimiento Saludables”, tiene las siguientes etapas:

- a) Convocatoria.
- b) Inscripción.
- c) Primera Visita y Primera Toma de Muestra.
- d) Primera Capacitación.
- e) Segunda Visita.
- f) Segunda Capacitación.
- g) Tercera Visita y Segunda Toma de Muestras.
- h) Taller
- i) Certificación.

## TÍTULO IX

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primera. - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso a través de la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental en un plazo de treinta (30) días útiles emitirá reglamentación de la presente ordenanza, en coordinación de las demás unidades orgánicas relacionadas.

Segunda. - La Municipalidad Distrital de Carmen de la Legua Reynoso dispondrá de los recursos e infraestructura necesaria para el cumplimiento de la presente Ordenanza, la que podrá ser mediante el desarrollo de servicios propios o de terceros, los que deberán ser acreditados por la Subgerencia de Sanidad y Gestión Ambiental.

### DEFINICIONES

Para los fines de la presente ordenanza las siguientes expresiones tiene el significado que se indica a continuación:

- Contaminación: Intromisión de un agente ajeno (contaminante) en los alimentos y bebidas que pueda alterar significativamente su composición pudiendo causar daño a la población.
- Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.
- Colector Doméstico: Significa la tubería o alcantarilla construida para evacuar los líquidos domésticos.
- Colector Industrial: Significa la tubería o alcantarilla construida para evacuar los líquidos industriales.
- Industrial: Por este término se entenderá a cualquier firma, empresa, agencia, compañía que está conectada a la red pública de desagüe.
- Ph: Se entenderá por tal, al logaritmo de base 10 de la recíproca de la concentración de iones hidrógeno expresado en moles por litros.
- Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- Idoneidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.
- Producción primaria: Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.
- Sistema HACCP: Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

- Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.
- Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- Diagrama de Flujo: Representación sistemática de la secuencia de fase u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- Límite Crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. Medida Correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los OCC indican pérdida en el control de proceso.
- Plan de HACCP: Documentos preparados de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.
- Cuerpo receptor: Cualquier corriente de agua natural o cuerpo de agua receptor de efluentes líquidos.
- Contaminación Cruzada: Transferencia microbiana de un alimento de alto riesgo a otro vulnerable por ser consumido directamente.

POR TANTO:

Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase.

## Anexo 4: GALERIA FOTOGRAFICA

### PROGRAMA EDUCCA

#### OPERATIVOS INOPINADOS EN PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD



**Figura 37: Operativo inspecciones sanitarias en Restaurantes**

#### GALERÍA FOTOGRÁFICA DEL OPERATIVO REALIZADO A LA CEVICHERA



**Figura 38: Revisión de la cocina**



**Figura 39: Verificación de los depósitos usados para almacenamiento de alimentos**



**Figura 40: Explicando las observaciones dentro del establecimiento para ser subsanadas**



**Figura 41: El área de Fiscalización procede a realizar la clausura del establecimiento**



**Figura 42: Equipo Técnico. Lic. Leonardo Ochoa de Especialista de Salud Ambiental de DIRESA, Bach. Jackelyn Guimet Gutarra- Especialista de la Subgerencia de Sanidad de Carmen de la Legua e Ing. Lizeth Reyes- Especialista de DIRESA**

### **INSPECCIONES REALIZADAS A MERCADOS DE ABASTO**

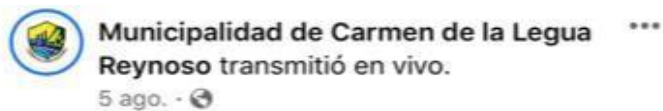


**Figura 43: Inspección sanitaria a los puestos del mercado Amauta en VSM**





**Figura 44: Brindando recomendaciones para ser subsanadas**



VISITA DE INSPECCIÓN EN EL MERCADO "EL AMAUTA" EN VSM

✅ La Subgerencia de Sanidad supervisa la implementación de los protocolos de bioseguridad en los puestos pendientes de reinicio de sus actividades.



**Figura 45: Entrevista realizada para la oficina de Imagen de la Municipalidad sobre las acciones realizadas en los mercado**