



Resolución Ministerial

Lima, 03 de Julio del 2023

Visto, el Expediente N° DIGESA20230000109, que contiene el Informe N° D000076-2023-DIGESA-AJAI-MINSA y el Memorandum N° D000967-2023-DIGESA-MINSA, de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y, el Informe N° D000649-2023-OGAJ-MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo; y que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla; asimismo, el artículo 88 de la citada Ley, modificado por el Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas, dispone que la fabricación y comercialización de alimentos destinados al consumo humano están sujetos a control y vigilancia higiénica o sanitaria, según corresponda, en función al análisis de riesgo alimentario para la protección de salud;

Que, de acuerdo con el artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos; en tal sentido, están obligados, entre otros aspectos, a cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional; así como a asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius;

Que, el numeral 4 del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria; y, el artículo 4-A del acotado Decreto Legislativo, modificado por el Decreto Legislativo N° 1504, Decreto Legislativo que fortalece al Instituto Nacional de Salud para la prevención y control de las enfermedades, establece que la potestad rectora del Ministerio de Salud comprende la facultad que tiene para normar, supervisar, fiscalizar y, cuando corresponda, sancionar, en los ámbitos que comprenden la materia de salud; la rectoría en materia de salud



dentro del sector la ejerce el Ministerio de Salud por cuenta propia o, por delegación expresa, a través de sus organismos públicos adscritos y, dentro del marco y los límites establecidos en la citada Ley, la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, las normas sustantivas que regulan la actividad sectorial y las normas que rigen el proceso de descentralización;

Que, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, precisa que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, y es responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental, así como en materia de inocuidad alimentaria; según lo dispuesto en el literal b) del artículo 79 del mencionado Reglamento, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria tiene la función de proponer normas, lineamientos, metodologías, protocolos y procedimientos en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria;



K. PARDO

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, se aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, que establece las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse el funcionamiento de los mercados de abasto, sean públicos o privados, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas;



A. AVILA

Que, posteriormente, por Decreto Supremo N° 021-2021-PRODUCE, se aprueba la Hoja de Ruta para la Modernización de los Mercados de Abastos, cuyo objetivo es definir líneas de acción de corto y mediano plazo que impulsen la modernización y la competitividad de los mercados de abastos públicos y privados a nivel nacional, fortaleciendo su rol en el sistema alimentario y contribuyendo al desarrollo económico, social y ambiental del país. Dicha Hoja de Ruta busca atender el problema público referido a la limitada competitividad de los mercados de abastos, que tiene entre sus causas, las prácticas sanitariamente deficientes en manipulación de alimentos e inadecuado manejo de residuos sólidos, y la inadecuada gestión de los mercados;



M. CÁRDENAS

Que, la Hoja de Ruta para la Modernización de los Mercados de Abastos establece, entre otras, la Línea de Acción 1: *"Marco de gobernanza favorable para los mercados de abastos, con pertinencia cultural"*, que detalla entre sus acciones *"e. Actualizar el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos (R.M. N° 282-2003-SA/DM)"*, así como la Línea de Acción 5: *"Mercados de abastos aplican Principios Generales de Higiene para la Inocuidad de los alimentos y sostenibilidad ambiental"*;

Que, en el marco de lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 14 del Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de Proyectos Normativos y difusión de Normas Legales de Carácter General, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2009-JUS, se emitió la Resolución Ministerial N° 360-2023/MINSA, con la cual se publicó el proyecto de Norma Sanitaria para Mercados de Abasto de Alimentos en la sede digital del Ministerio de Salud, habiendo recibido las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general;

Que, mediante los documentos del visto, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria comunica que ha analizado las sugerencias y comentarios recibidos sobre la publicación del referido proyecto normativo; por lo que,



Resolución Ministerial

Lima, 03 de Julio del 2023



en el marco de sus competencias, propone la aprobación de la Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos, cuya finalidad es proteger la salud de la población que adquiere y consume alimentos en los mercados de abasto; proponiendo asimismo derogar la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;



Con el visado de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Despacho Viceministerial de Salud Pública; y,

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud, y por el Decreto Legislativo N° 1504, Decreto Legislativo que fortalece al Instituto Nacional de Salud para la prevención y control de las enfermedades; y el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado mediante los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;



SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la NTS N° 205 -MINS/DIGESA-2023, Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial, y que se publica en la sede digital del Ministerio de Salud.

Artículo 2.- La Norma Sanitaria aprobada en el artículo precedente entra en vigencia en el plazo de ocho (8) meses contados a partir del día siguiente de la publicación de la presente Resolución Ministerial en el Diario Oficial El Peruano. Durante dicho plazo, las administraciones de los mercados de abasto priorizan la realización de las mejoras sanitarias referidas a los aspectos de infraestructura y equipamiento del local del mercado de abasto (techos, paredes, pisos, áreas de embarque/desembarque, tanques/cisternas, cámara frigorífica).

Artículo 3.- Derogar la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM a la entrada en vigencia de la Norma Sanitaria aprobada en el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 4.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial y su Anexo en la sede digital del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

CÉSAR HENRY VÁSQUEZ SÁNCHEZ
Ministro de Salud



NTS N°205 -MINSA/DIGESA-2023

NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

I. FINALIDAD

Proteger la salud de la población que adquiere y consume alimentos en los mercados de abasto.

II. OBJETIVO

Establecer los Principios Generales de Higiene que deben aplicarse en los mercados de abasto.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma Sanitaria es de cumplimiento obligatorio a nivel nacional por parte de los propietarios, administradores, comercializadores, distribuidores y manipuladores de alimentos, de los mercados de abasto de alimentos.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 021-2021-PRODUCE, que aprueba la Hoja de Ruta para la Modernización de los Mercados de Abastos.
- Resolución Directoral N° 99-2021/DIGESA/SA, que aprueba la Guía Didáctica: Orientaciones sanitarias para la recuperación de alimentos en mercados de abasto destinados a las ollas comunes.



V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Definiciones operativas

Para fines de aplicación de la presente Norma Sanitaria, se consideran las siguientes definiciones:

- **Agua de consumo humano:** Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.
- **Alimento.-** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.
- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o

sin adición de otras sustancias (condimentos aditivos, aromatizantes, otros), las cuales deben estar debidamente autorizadas. Puede presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo. Esta definición incluye a los alimentos preparados o elaborados culinariamente que se expenden en puestos de venta en los mercados.

- **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado o industrializado):** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimentos de procesamiento primario:** Aquellos alimentos de la producción primaria no sometidos a transformación. Esta fase incluye: Dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelados o descongelado.
- **Alimentos de producción primaria:** Aquellos incluidos en las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.
- **Animales de abasto:** Animales procedentes de la producción pecuaria destinados para consumo humano, comprendase las siguientes especies: Bovinos, búfalos, ovinos, caprinos, porcinos, camélidos sudamericanos (alpacas y llamas), équidos, aviar, cobayos y lagomorfos (conejos).
- **Apéndices de animales de abasto:** Conformado por cabeza, patas y cola.
- **Factores de riesgo:** Son todas aquellas condiciones que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, si no se controlan apropiadamente.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la cualidad de los alimentos de no causar daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que contacta 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.
- **Menudencias de animales de abasto:** Comprende las vísceras rojas, blancas y apéndices comestibles.
- **Mercado de abasto:** Denominación de un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización minorista de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros no alimenticios.
- **Plagas:** Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos, causando perjuicio grave o gran daño a la población.
- **Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación



(BPM) y de Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).

- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas aplicadas en la cadena alimentaria del mercado de abastos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM se formula en forma documentada manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables; así como, reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquier otra entidad, de derecho público o privado que, con o sin fines de lucro, suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.
- **Rastreabilidad de productos en la cadena alimentaria:** Llamada también trazabilidad. Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
- **Recuperación de alimentos:** Es la recolección y selección de alimentos de establecimientos comerciales de expendio, tales como mercados de abasto y mayoristas, que por diversas razones (que no corresponden a motivos sanitarios), no se destinan a la comercialización ni consumo.
- **Riesgo:** Una 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.
- **Temperaturas de Seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: Inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, otros).
- **Vigilancia sanitaria de alimentos:** Conjunto de 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, en protección de la salud de la población.
- **Vísceras blancas:** Conformadas por estómagos e intestinos de los animales de abasto.
- **Vísceras rojas:** Corresponde a las siguientes partes u órganos: El hígado, el corazón, los riñones, el bazo, el timo, el páncreas, los pulmones y la lengua.



5.2. Generalidades sobre ubicación, infraestructura e instalaciones

- a) Los mercados de abasto deben contar con un local exclusivo para su funcionamiento, y ser independientes de viviendas, talleres de mecánica, fábricas, salas de juego o cualquier otro establecimiento en el que se desarrollen actividades que sean fuentes

NTS N° 205 -Minsa/DIGESA-2023
NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

de contaminación hacia los alimentos que comercializan.

- b) Los locales de los mercados deben estar situados en lugares autorizados por la municipalidad respectiva.
- c) Las zonas circundantes y alrededores del mercado de abasto deben mantenerse libres de focos de contaminación, tales como acumulación de basura, chatarra, escombros, maleza, entre otros, que impliquen riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.
- d) Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos al interior y en las zonas circundantes del mercado, que no estén autorizadas por la municipalidad.
- e) La infraestructura debe ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, previniéndose el ingreso de roedores, insectos y otros animales que representen riesgo de contaminación de los alimentos.
- f) Los techos deben asegurar que no hayan filtraciones de agua ni humedad que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos, no tener acumulación de objetos inservibles o en desuso que pueden ser focos de contaminación (cajones, bolsas, maderas, material de construcción, equipos inoperativos u obsoletos, entre otros) que puedan favorecer la presencia de roedores y otros animales, y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- g) Se debe contar con un ambiente o área identificada para el embarque y desembarque de los alimentos.
- h) La distribución de los puestos de venta, servicios higiénicos, almacenes, vías de acceso, entre otras, debe permitir que las operaciones con los alimentos se realicen respetando el flujo desde la recepción hasta su comercialización, en condiciones que no generen riesgos de contaminación cruzada.
- i) Los pisos y paredes deben ser lisos a fin de facilitar su limpieza, estar en buen estado de conservación e higiene; la unión entre los pisos y las paredes debe tener curva sanitaria y continua para facilitar la limpieza. Los pisos deben permitir el escurrimiento de líquidos hacia los sumideros. Los techos y toldos deben mantenerse limpios y en buen estado de conservación.
- j) Debe haber ventilación suficiente que asegure la circulación del aire, a fin de evitar la concentración de olores indeseables, humedad e incremento de la temperatura de los alimentos.
- k) Las ventanas y otras aberturas deben tener un diseño que evite la acumulación de suciedad, debiéndose mantener en buen estado de conservación y limpieza. Deben estar provistas de mallas o medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales, y ser desmontables a fin de facilitar su limpieza.
- l) La iluminación debe permitir la visibilidad para el correcto desempeño de las operaciones con los alimentos, y que los consumidores puedan observar con claridad las características y las condiciones sanitarias de los alimentos que adquieren. Las fuentes de luz suspendidas sobre los alimentos deben estar protegidas a fin de prevenir la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
- m) Los almacenes de alimentos deben ser de uso exclusivo y cumplir la normativa sanitaria vigente sobre la materia.
- n) La presencia de animales de compañía no es permitida en los mercados. Se colocarán carteles visibles advirtiendo sobre la prohibición de traer consigo perros,



gatos u otro animal, o la presencia de estos en el interior del local.

- o) Los pasadizos del mercado y alrededores de los puestos de venta deben estar libres de acumulación de objetos y permitir el adecuado tránsito de las personas.
- p) Queda prohibido realizar el faenado de cualquier especie de origen animal dentro de las instalaciones del mercado.
- q) No se permite realizar actividades de procesamiento de productos hidrobiológicos dentro de las instalaciones del mercado, salvo que se cuente con instalaciones especialmente diseñadas y construidas para el caso, y que se cumplan con los requerimientos exigidos para las plantas de procesamiento establecidos en la normativa sanitaria vigente. El procesamiento incluye las actividades de refrigerado, congelado, salado, secado, marinado, ahumado, conservas, producción de concentrados proteínicos, u otras técnicas dirigidas a la preservación o transformación del pescado destinado al consumo humano.
- r) No deben encontrarse en el mercado lugares donde se almacenen etiquetas o se realicen operaciones de etiquetado o re etiquetado de alimentos.
- s) La planificación de la infraestructura e instalaciones de los mercados de abasto (construcción, modificación, reestructuración, ampliación u otro) debe considerar las facilidades para el cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas en la presente Norma Sanitaria.

5.3. Generalidades sobre servicios básicos

5.3.1. Servicios higiénicos



- a) El mercado de abasto debe contar con servicios higiénicos para varones y mujeres en cantidad suficiente para la demanda de personal y clientes.
- b) Estos servicios no deben tener comunicación directa con la zona donde se encuentran los puestos de alimentos, almacenes, u otros ambientes exclusivos para alimentos. Las puertas deben mantenerse cerradas pero que no impida el acceso a los que necesiten usarlos.
- c) Los aparatos sanitarios deben estar operativos, ser de material de fácil limpieza y desinfección, estar en buen estado de conservación e higiene, y en cantidad suficiente en relación a la demanda del mercado.
- d) Deben tener disponibilidad de agua apta para consumo humano, dispensadores de jabón y desinfectante, dispositivo de aire para secado de manos que se encontrará operativo o, en su defecto, papel toalla.
- e) Deben tener recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección, con una bolsa de plástico en su interior para eliminar los papeles y otros residuos.
- f) La ventilación debe ser suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.
- g) Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios y desinfectados, sin papeles u otros residuos en el piso.

5.3.2. Disponibilidad de agua

- a) La disponibilidad de agua de la red pública o de otra fuente de agua apta para

consumo humano, debe ser suficiente para las necesidades del mercado de abasto, incluidas las operaciones de limpieza, desinfección y demás operaciones.

- b) La administración del mercado, en el marco de la gestión sanitaria, es responsable del control del cloro residual del agua, cuando se cuenta con reservorios de agua como tanques, cisternas u otros. El cloro residual del agua no debe ser menor a 0,5 ppm en el punto de salida del agua para uso directo, y deben llevarse los registros de dicho control.
- c) El sistema de distribución y almacenamiento del agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, y protegido de manera que impida la contaminación del agua.
- d) La limpieza y desinfección de tanques, cisternas y reservorios de agua debe ser periódica (como mínimo semestral) y realizada por servicio autorizado por la Autoridad de Salud de la jurisdicción o, en su defecto, de nivel nacional, a fin de garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano. En el marco de la gestión sanitaria, la administración del mercado es responsable de llevar los registros de limpieza y desinfección.

5.3.3. Aguas residuales y residuos sólidos

- a) La eliminación de aguas residuales debe disponerse de manera que no se genere acumulación en los ambientes del mercado. Los sistemas de drenaje deben contar con trampas para grasas y otros residuos para prevenir reflujos de las aguas servidas.
- b) Los residuos sólidos generados en cada puesto del mercado se disponen en recipientes con tapa y bolsas plásticas en el interior para facilitar su evacuación, mantenidos en buen estado de conservación e higiene; o en contenedores dispuestos por la municipalidad para tal fin.
- c) El mercado debe contar con un área para el acopio de los contenedores para los residuos sólidos, separada de las áreas donde se manipulan alimentos. Los contenedores deben facilitar la segregación y almacenamiento de los residuos por código de colores (Resolución Directoral N° 003-2019-INACAL/DN que aprobó la NTP 900.058-2019. GESTIÓN DE RESIDUOS. Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos), y deben estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de roedores e insectos. La evacuación de los residuos sólidos debe realizarse en horario diferente de la atención al público y al abastecimiento de los alimentos.
- d) El mercado de abasto debe contar con un ambiente o área identificado para el lavado y desinfección de recipientes utilizados para residuos sólidos, de material liso, mantenidos en buen estado de conservación e higiene.



5.4. Generalidades sobre los Principios Generales de Higiene (PGH)

Los mercados de abasto deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de alimentos y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

5.5. Generalidades sobre los puestos de venta de alimentos

- a) La infraestructura de los puestos de venta debe ser de material de fácil limpieza, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

- b) La distribución de los puestos debe ser ordenada y agrupada según los giros de alimentos considerando el riesgo sanitario. Se tiene al menos la siguiente zonificación:

Puestos de venta de carnes y menudencias de animales de abasto y pescados/mariscos.	Alto riesgo
Puestos de vegetales y frutas	Mediano riesgo
Puestos de alimentos preparados	Mediano riesgo
Puestos de abarrotes	Bajo riesgo

- c) Los puestos de venta que requieran agua para la manipulación de los alimentos deben contar en el propio puesto con puntos de agua que permitan un uso fluido de la misma y en la cantidad requerida para la actividad.
- d) Los puestos de venta que requieran conservar los alimentos en refrigeración o congelación, deben contar con fluido eléctrico y con equipos operativos para tal fin, mantenidos en buen estado de conservación e higiene.
- e) Los puestos deben estar libres de elementos en desuso y que no se requieran para la manipulación de los alimentos según el giro.
- f) El empaque de expendio de los alimentos debe ser de material de primer uso y para ese fin.
- g) Los productos certificados como orgánicos, para su comercialización, tienen que estar separados de los alimentos convencionales (no orgánicos), para evitar su mezcla y contaminación; asimismo, deben estar certificados y debidamente etiquetados y rotulados, según la norma nacional vigente.



VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. PUESTOS DE VENTA

6.1.1. Para los puestos de venta de carnes, menudencias de animales de abasto, y puestos de venta de pescados y mariscos

- a) Las carnes y menudencias de animales de abasto deben proceder de establecimientos autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) y contar con la licencia de funcionamiento otorgada por la municipalidad correspondiente.
- b) Está prohibido el faenamiento de aves y de cualquier especie de origen animal en los puestos de venta.
- c) Todo puesto debe tener un anuncio en forma expresa, clara y visible que indique el tipo de carne que se comercializa en ese puesto.
- d) Está prohibido el uso de superficies de madera, sea para corte, acondicionamiento o exhibición de los alimentos. Tienen que emplearse superficies de corte, utensilios y equipos de fácil higienización y en buen estado de conservación.

- e) Se debe contar con un espacio suficiente para los vendedores u operadores del puesto y para realizar con facilidad y bajo condiciones higiénicas las actividades de almacenamiento, exhibición y expendio, incluyendo lo necesario para la disposición de los residuos.
- f) Deben estar provistos de instalaciones de agua y desagüe y contar con lavaderos de material liso, sin grietas, en buen estado de conservación e higiene. Los puntos de agua, de preferencia, deben contar con llave de cierre que no implique el uso de las manos.
- g) La iluminación debe permitir una buena visualización de los alimentos, así como de la higiene del puesto de venta. Las luminarias deben estar protegidas a fin de evitar que, en caso de rotura, los vidrios puedan caer sobre los alimentos.
- h) Las superficies que entran en contacto con el pescado, sean mesas de exposición, recipientes, cajas, bandejas, tableros de corte, cuchillos, entre otros, deben ser de materiales lisos, resistentes, no corrosibles, que puedan ser fácilmente limpiados y desinfectados. No se permite el uso de la madera.
- i) Los utensilios y equipos que contactan con los alimentos para su pesado, corte, exhibición, conservación, acopio u otro, deben ser de material de fácil lavado y desinfección, y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- j) Está prohibido colocar recipientes (jabas, cajones, canastos u otros) con carnes, menudencias, pescado, mariscos, directamente sobre el suelo.
- k) Los moluscos bivalvos deben proceder de mercados mayoristas pesqueros que cuentan con Declaración de Extracción (DER); los caracoles desvalvados deben proceder de mercados mayoristas que cuentan con Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados (DGaD), según lo dispuesto por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- l) Deben contar con medios de refrigeración o congelación, mantenidos en buen estado de conservación e higiene, que aseguren las temperaturas de seguridad (refrigeración 0 a 4°C; congelación 0 a -18°C). El hielo para conservación de productos hidrobiológicos debe proceder de fábricas de hielo autorizadas por la autoridad competente (Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA o SANIPES, según corresponda)
- m) La exhibición y venta del pescado fresco debe efectuarse bajo condiciones de refrigeración. En este caso, el pescado se coloca sobre una capa de hielo que asegure preservar el pescado durante su exposición a la venta. Debe incluirse en los dispositivos de exposición del pescado un drenaje del hielo fundido.
- n) El manipulador de alimentos debe llevar un mandil o similar de superficie impermeable sobre la ropa de trabajo, llevar cubierto el cabello, y utilizar calzado impermeable, todo lo cual debe ser preferentemente blanco y ser mantenido en buen estado de conservación y limpio.



6.1.2. Para los puestos de venta de verduras y frutas

- a) Las frutas y verduras no deben ubicarse directamente sobre el piso, y no deben ocupar el espacio de los pasadizos de circulación.
- b) Los materiales de exhibición deben ser de material de fácil limpieza, y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

- c) Las frutas y verduras que presenten signos de deterioro o descomposición deben mantenerse separadas hasta su retiro del puesto de venta.
- d) El empaque de expendio debe hacerse en materiales de primer uso.

6.1.3. Para los puestos de venta de alimentos preparados

- a) Los alimentos preparados se consumen inmediatamente de ser elaborados. En caso de exhibirse para ser consumidos o calentados posteriormente a su preparación, el tiempo desde su elaboración hasta su consumo no debe ser mayor a las dos (02) horas.
- b) Las comidas que requieran ser calentadas deben ser sometidas a temperatura superior a los 70°C (temperatura de cocción o de ebullición). Las comidas frías deben conservarse a temperatura de refrigeración (salsa a la huancaína, causa, sándwiches con mayonesa y otros). Asimismo, las salsas frías (huancaína, ocopa, mayonesa, salsas de ají u otros) se preparan a partir de insumos que reúnan calidad sanitaria e inocuidad (quesos pasteurizados, mayonesas comerciales, leche pasteurizada, hortalizas limpias y desinfectadas u otros), las mismas se mantienen en refrigeración en caso deban ser conservadas hasta su consumo.
- c) Los alimentos preparados no vendidos en el día no pueden ser puestos a la venta en días posteriores, ni constituyen insumo para preparaciones nuevas.
- d) Los jugos y bebidas se preparan con agua de consumo humano y con frutas en buen estado, lavadas y desinfectadas.
- e) Las frutas deben ser peladas y picadas con guantes de primer uso; no se debe utilizar fruta picada del día anterior.
- f) Los alimentos preparados que se exhiben para consumo deben mantenerse protegidos (vitriños, campanas, recipientes con tapa de primer uso, otros); aquellos que requieren refrigeración deben mantenerse refrigerados. Los elementos utilizados para protección y refrigeración deben estar limpios y en buen estado de conservación.
- g) Los puestos deben contar con agua de consumo humano en cantidad suficiente para la preparación de alimentos y limpieza de materiales, utensilios, y del puesto.
- h) Las superficies y utensilios (mostradores, mesas, tablas, vajilla u otros) deben ser de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
- i) Se debe disponer de un refrigerador en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración, el mismo que debe encontrarse en buen estado de conservación e higiene. Debe permitir conservar los alimentos de alto riesgo (por ejemplo, preparaciones con ingredientes de origen animal, ingredientes crudos) a temperaturas no mayores a 7° C.
- j) Se utilizan cucharas, tenedores, pinzas y otros utensilios para servir, cuidando de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.
- k) En los puestos que expendan salsas y condimentos preparados, estos se elaboran en condiciones higiénicas. Los recipientes y utensilios usados en la comercialización deben estar limpios y mantenerse tapados.



6.1.4. Para los puestos de venta de abarrotes

- a) Los productos no deben ubicarse directamente sobre el piso, y no deben ocupar el espacio de los pasadizos de circulación.
- b) Los alimentos industrializados deben estar debidamente etiquetados, contar con registro sanitario, fechas de consumo vigentes, no estar abollados, ni oxidados, ni hinchados, ni con pérdida de contenido.
- c) Los alimentos elaborados industrialmente que requieran refrigeración deben mantenerse a temperaturas no mayores a los 5°C, y los equipos deben estar limpios, en buen estado de conservación y funcionando.
- d) Los equipos para corte de quesos y embutidos deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, debiendo ser desmontados para su limpieza y desinfección.
- e) Los alimentos a granel se exhiben en recipientes que deben cubrirse o cerrarse al concluir la jornada.

6.2. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Los Principios Generales de Higiene (PGH) comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de alimentos y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Estos programas deben estar escritos, mantenerse actualizados en su aplicación, y estar disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria municipal para la verificación de su cumplimiento. Los PGH abarcan al mercado de abasto con todas sus instalaciones, incluidos los puestos de venta, sean o no de alimentos.

6.2.1. Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)



- a) Las BPM se aplican a toda la cadena de alimentos considerando, entre otras, las siguientes etapas:

a.1) Adquisición de alimentos

Los predios de cultivos o campos agrícolas de donde proceden los alimentos de origen vegetal, deben contar con la certificación de buenas prácticas agrícolas o bien los alimentos deben contar con análisis de plaguicidas químicos de uso agrícola que cumplan la normativa vigente.

Los mataderos u otros establecimientos de procesamiento primario de donde proceden los alimentos de origen animal, deben contar con la autorización sanitaria emitida por la autoridad competente.

Los alimentos industrializados deben estar etiquetados conforme a la normativa vigente, contar con el respectivo registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.

El mercado de abasto debe registrar los movimientos y cantidades tanto de entrada como de salida de los productos, e identificar a los proveedores por cada partida o lotes de productos.

Los puestos de comercialización deben tener identificados y registrados a los proveedores y conservar los documentos de recepción e ingreso de los productos para asegurar la rastreabilidad de los mismos. Esta información resulta necesaria para la vigilancia sanitaria de las autoridades competentes

en los establecimientos de producción primaria y de elaboración industrial de los alimentos que se expenden en el mercado de abasto. Asimismo, permite la rastreabilidad hacia el origen o procedencia de alimentos que pudieran estar implicados en brotes de ETA e intoxicaciones alimentarias, quejas o daños a los consumidores.

Brote de ETA Queja o Daño a los consumidores	Almacenamiento, comercialización y expendio en el Mercado de abasto	Mercados mayoristas Fabricantes Fraccionadores Proveedores primarios, Importadores
Información sobre el alimento implicado desde el consumidor, la autoridad sanitaria, otra fuente oficial.	Identificación del alimento desde el puesto de venta o administración del mercado	Identificación del origen o procedencia del alimento implicado en el brote, queja o daño.

a.2) Transporte de alimentos

Los vehículos en los que se transportan los alimentos deben ser de uso sólo para alimentos, conservarse limpios y estar acondicionados a fin de que los alimentos no contacten con el piso del vehículo.

Los alimentos que requieren mantenerse en refrigeración o congelación deben ser transportados en vehículos que permitan conservarlos en tales condiciones.

Los vehículos que transportan alimentos de origen animal desde establecimientos de faenamiento (camales o frigoríficos) o granjas (animales vivos), deben contar con los documentos que evidencien la procedencia de los productos de establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente.

El transporte de productos hidrobiológicos debe cumplir los requerimientos sanitarios que dicta el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).



a.3) Recepción de alimentos en el mercado y en los puestos

La recepción de los alimentos por el mercado debe ser en áreas para tal fin, las que deben contar con medios para evitar que los alimentos contacten con el piso, el cual debe mantenerse limpio y en buen estado.

En el traslado de los alimentos a los puestos de venta debe evitarse el contacto de estos con el piso.

Para la verificación de las características sensoriales de los alimentos se tiene como referencia el Anexo N° 3, Características sensoriales de algunos alimentos, de la presente Norma Sanitaria.

a.4) Almacenamiento en el mercado y en los puestos

El área del mercado destinada al almacenamiento de alimentos debe mantenerse en buen estado de limpieza y mantenimiento, contar con iluminación que permita visualizar los productos, ventilación suficiente para evitar la formación de moho, y protección contra roedores e insectos.

Los alimentos deben acopiarse en medios que impidan su contacto con el piso y mantener una rotación donde el producto que ingresa primero sea también el primero en salir del almacén.

Los alimentos que requieren ser almacenados en refrigeración o congelación deben mantenerse en equipos que garanticen las temperaturas de seguridad, para lo cual se deben mantener registros de control y mantenimiento de estos equipos utilizados en el mercado de abastos.

El acopio de alimentos en el puesto de venta no debe impedir la libre circulación del o los manipuladores de alimentos y en ningún caso debe acopiarse en los pasadizos del mercado.

a.5) Acondicionamiento y expendio de alimentos en los puestos

Según sea el giro del alimento del puesto de venta, se tienen en cuenta las indicaciones del subnumeral 6.1, PUESTOS DE VENTA, del numeral VI, DISPOSICIONES ESPECÍFICAS, de la presente Norma Sanitaria.

La exhibición y venta de pescado debe evitar los daños físicos, la contaminación y la descomposición, para lo cual:

- El pescado fresco debe mantenerse a una temperatura cercana a los 0°C. En los exhibidores o en los recipientes utilizados para este fin, el pescado debe estar rodeado de hielo de manera tal que se mantenga frío y, al mismo tiempo, a la vista del comprador.
- La exhibición de filetes de pescado, conchas de abanico, caracoles y otros moluscos pelados, debe realizarse en bandejas de material no oxidable, limpias y desinfectadas, colocadas sobre el hielo del exhibidor.
- No se debe mezclar el pescado entero con los filetes o moluscos pelados al momento de su exhibición para venta.
- El hielo utilizado debe ser elaborado a partir de agua para consumo humano y estar convenientemente molido, almacenado higiénicamente, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado.
- Los moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos enteros, deben encontrarse vivos o refrigerados con hielo, y haber ingresado al mercado en esta condición.
- Los moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos desconchados, crudos o precocidos, deben venderse refrigerados con hielo o congelados.
- Los camarones, langostinos (enteros o colas) deben estar refrigerados con hielo y llegar en tales condiciones al mercado.
- El pescado ligeramente salado (salpreso o salado húmedo), debe exhibirse en forma separada del pescado fresco, y ser almacenado con refrigeración a temperaturas cercanas a 0°C.
- Los productos congelados, crudos o precocidos, se deben expender congelados debidamente empacados. En este caso deben mantenerse almacenados en congeladores a temperaturas de -18°C o menores.

- b) Las BPM comprenden a los manipuladores que realizan operaciones con alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena de alimentos, debiendo cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

b.1) Salud:

No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos



respiratorios (tos, secreciones nasales, estornudos), dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contacto con los alimentos, y ser sometidos a examen médico.

La administración del mercado de abasto encargada de la gestión sanitaria de los alimentos tiene la responsabilidad que los manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos periódicos en prevención de las ETA, debiendo estar los documentos que evidencien dichos exámenes médicos disponibles a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia y control sanitario de los alimentos.

En situación de emergencia sanitaria, deben observarse, además, las disposiciones de bioseguridad que disponga el Ministerio de Salud.

b.2) Higiene personal:

Debe mantenerse una rigurosa higiene personal, el personal debe mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal cuando manipulan los alimentos (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte. No fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos. El lavado de manos, con agua y jabón, y el secado con medios higiénicos (papel toalla descartable de primer uso, aire seco, toallas limpias o similares) debe ser constante durante la actividad laboral.



b.3) Vestimenta en el puesto de venta:

La vestimenta debe ser de uso exclusivo para la manipulación de alimentos en el puesto de venta, mantenerse limpia y en buen estado de conservación. El manipulador debe llevar el cabello y la ropa de uso personal cubiertos cuando manipulan alimentos.

b.4) Capacitación sanitaria:

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad de la administración del mercado; esta puede ser brindada por entidades públicas o privadas con experiencia en temas sanitarios de alimentos. Los programas de capacitación son desarrollados en función de la presente Norma Sanitaria y las características propias de cada mercado de abasto.

6.2.2. Programa de Higiene y Saneamiento

El mercado de abasto debe llevar por lo menos las siguientes programaciones:

a) Programación de mantenimiento

El mercado debe contar con una programación detallada para el mantenimiento (reparaciones, modificaciones, renovaciones y otros) del establecimiento y de los puestos por giro, que aseguren su operatividad e higiene (paredes, techos, pisos, estructura e interiores de los puestos). Asimismo, debe contar con una programación de mantenimiento y renovación de equipos (cámaras frigoríficas, aparatos de carga/descarga, de ventilación, entre otros); y de mantenimiento de los sistemas de agua y desagüe, área e implementos para residuos sólidos, servicios higiénicos, áreas donde se manipulan alimentos (incluido el transporte,

iluminación, ventilación, entre otros). La programación debe incluir cronogramas de mantenimiento, de ejecución, de verificación de las medidas tomadas, y de los responsables en cada caso, entre otros que la administración considere necesarios para la operatividad y correcto funcionamiento del mercado.

b) Programación de limpieza y desinfección

El mercado debe contar con una programación para la limpieza y desinfección del establecimiento por área y de los puestos por giro (recepción, almacenamiento, áreas comunes, área de residuos sólidos, servicios higiénicos, sistema de distribución y almacenamiento de agua y otros). La programación también debe considerar los utensilios, equipos e implementos que contactan con los alimentos. Además, debe incluir cronogramas, con frecuencias de ejecución, de verificación, productos empleados, y responsables en cada caso, entre otros. Los detergentes y desinfectantes deben ser autorizados por la autoridad competente.

Con fines de referencia para una programación de limpieza y desinfección mínimas se tiene en cuenta el Anexo N° 4, Frecuencia de limpieza y desinfección para mercados de abasto, de la presente Norma Sanitaria.

Los manipuladores son responsables de mantener la higiene de los puestos, equipos y utensilios, de tal manera que no signifiquen riesgo de contaminación de los alimentos.

c) Programación para la prevención y control de insectos y roedores

El mercado debe llevar una programación para la prevención y control de insectos, y principalmente de roedores, donde se detalle las medidas preventivas con las que cuenta el mercado y los puestos, el mantenimiento y verificación de las medidas, entre otras. La programación debe incluir cronogramas y frecuencias de las medidas de control de plagas, productos a emplear, responsables, verificación de las medidas, entre otros.

Se debe tener especial precaución de mantener las sustancias químicas destinadas al control de insectos y roedores en lugares seguros, apartados y exclusivos, que impidan la contaminación de los alimentos y la intoxicación de las personas.

Con fines de referencia para una programación de la prevención y control de insectos y roedores se tendrá en cuenta el Anexo 5, Medidas de prevención y control de plagas, de la presente Norma Sanitaria.



6.2.3. Gestión sanitaria del mercado de abasto

El mercado de abasto, cualquiera sea su organización administrativa, cumple un rol relevante para la inocuidad de los alimentos que llegan a los consumidores, siendo de importancia que realice una gestión sanitaria activa a través de la programación de medidas para la implementación de los Principios Generales de Higiene establecidos en la presente Norma Sanitaria.

La gestión sanitaria para el cumplimiento de las disposiciones de la presente Norma Sanitaria es responsabilidad de la administración del mercado de abasto, la que puede disponer de los mecanismos que considere más adecuados para lograrlo.

La administración del mercado de abasto es responsable de la verificación, tanto de las condiciones sanitarias del mercado como de los puestos, para lo cual dispone de los formatos de los Anexos N° 1 y N° 2.

La administración del mercado de abasto establece planes de mejora para la infraestructura del mercado y de los puestos de venta que permitan cumplir con las disposiciones específicas para los puestos de venta establecidas en el numeral 6.1 de la presente Norma Sanitaria.

La administración del mercado de abasto establece medidas tendientes a la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos. Los alimentos de producción y procesamiento primario y alimentos industrializados, que han sido recuperados, pueden ser destinados para la preparación de alimentos en las ollas comunes u organizaciones similares, asegurando los criterios y condiciones sanitarias dispuestas por DIGESA.

6.2.4. Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)

- a) El mercado de abasto, para acceder a la certificación en los Principios Generales de Higiene (PGH), que puede otorgar la autoridad sanitaria municipal o a quien esta delegue, debe evidenciar el cumplimiento del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), sustentado en los documentos que contengan los detalles de la aplicación de dichos programas.
- b) Para emitir la certificación de PGH a un mercado de abasto, la municipalidad de la jurisdicción o a quien esta delegue, verifica el cumplimiento del Programa de BPM y del PHS.
- c) La certificación de PGH del mercado de abasto, que emita la municipalidad de la jurisdicción a la que pertenece o a quien esta delegue, tiene vigencia de dos (2) años, periodo en el cual el mercado de abasto debe mantener las mismas condiciones que motivaron su otorgamiento.
- d) Las municipalidades pueden delegar la certificación de PGH a otras entidades públicas o privadas que la otorguen.
- e) Los mercados de abasto con certificación de PGH quedan sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la municipalidad de su jurisdicción.



6.3. VIGILANCIA SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTO

Los mercados de abasto 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, reclamos, a operativos con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, así como ante eventos por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

La vigilancia sanitaria es realizada por inspectores sanitarios idóneos, capacitados en temas sanitarios de alimentos y debidamente identificados. La administración del mercado y los responsables de los puestos de venta facilitan la realización de la inspección sanitaria, y el acceso a la información relacionada a la vigilancia sanitaria, para la toma de muestras de ser el caso, así como para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad que fueran necesarias.

Los inspectores sanitarios deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene y de vestimenta de la presente Norma Sanitaria, y llevar sólo artículos necesarios para realizar la inspección sanitaria a las instalaciones del mercado y a los puestos de venta.

Toda acción de vigilancia genera el levantamiento del Acta correspondiente, y se entrega una copia al representante o responsable del establecimiento al finalizar la inspección. La negación de firmar el Acta no invalida el hecho del cual se deja constancia en la misma.

VII. RESPONSABILIDADES

7.1. Nivel nacional

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, es responsable de la difusión hasta el nivel regional de la presente Norma Sanitaria, así como de brindar la asistencia técnica correspondiente, y realizar la supervigilancia de las municipalidades en su responsabilidad de hacerla cumplir.

7.2. Nivel regional

La Dirección Regional de Salud (DIRESA) o Gerencia Regional de Salud (GERESA) o la que haga sus veces, es responsable de la difusión de la presente Norma Sanitaria en su jurisdicción, así como de brindar asistencia técnica a las municipalidades para su implementación, y supervisar su cumplimiento.

7.3. Nivel local



7.3.1. Del Gobierno Local

De acuerdo al marco legal vigente, le corresponde al gobierno local difundir y hacer cumplir la presente Norma Sanitaria en los mercados de abasto de su jurisdicción.

7.3.2. Del mercado de abasto

La administración o la que haga sus veces del mercado de abasto, cualquiera sea su organización, difunde la presente Norma Sanitaria entre sus asociados y manipuladores de alimentos; asimismo, conjuntamente con los responsables de los giros de alimentos, garantiza la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH) en el mercado y los puestos de venta.

Las personas que laboran en los mercados de abasto, cualquiera sea su condición laboral, son responsables de aplicar lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, en lo que corresponda.

VIII. ANEXOS

- Anexo N° 1: Formato para verificar las disposiciones sanitarias del mercado de abasto.
- Anexo N° 2: Formato para verificar las disposiciones sanitarias del puesto de venta.
- Anexo N° 3: Características sensoriales de algunos alimentos.
- Anexo N° 4: Frecuencia de limpieza y desinfección para mercados de abasto.
- Anexo N° 5: Medidas de prevención y control de plagas.

ANEXO N° 1

FORMATO PARA VERIFICAR LAS DISPOSICIONES SANITARIAS DEL MERCADO DE ABASTO

Nombre del mercado.			
Ubicación.			
Administrador del mercado.			
Responsable de esta verificación.			
Fecha de verificación.			
Disposiciones sanitarias			
Generalidades	Conforme	No conforme	Observación
Local exclusivo para su funcionamiento.			
Situado en lugar autorizado por la municipalidad.			
Zonas circundantes y alrededores libres de focos de contaminación.			
Construcción sólida bien conservada y limpia.			
Techos sin filtraciones ni humedad, sin acumulación de objetos inservibles o en desuso.			
Área identificada para el embarque y desembarque de alimentos.			
Puestos de venta distribuidos por giro de alimentos en zonas según riesgo sanitario.			
La distribución de puestos, SSHH, almacenes, vías de acceso, permiten el flujo de las operaciones sin riesgos de contaminación cruzada.			
Pisos y paredes lisos, conservados, limpios y con uniones abovedadas.			
Ventanas bien conservadas, limpias, provistas de medios desmontables que impidan el ingreso de plagas.			
Ventilación suficiente para la circulación del aire.			
Iluminación permite visualizar claramente las operaciones con los alimentos, las fuentes de luz protegidas.			
Almacenes exclusivos para alimentos, que cumplen las buenas prácticas de almacenamiento (BPA).			
No hay presencia de animales en el mercado.			
No hay acumulación de objetos en pasadizos y alrededores de los puestos de venta.			
No realiza actividades de procesamiento de productos hidrobiológicos y si lo hace cuenta con instalaciones autorizadas por SANIPES.			
No realiza faenado de cualquier especie de origen animal dentro de las instalaciones del mercado.			
El mercado no almacena etiquetas ni realiza etiquetado de alimentos.			
Servicios Higiénicos			
SSHH para varones y mujeres, sin comunicación directa a ambientes donde se manipulan alimentos.			
Aparatos sanitarios operativos y limpios.			



NTS N° 205 -Minsa/DIGESA-2023
NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

	Conforme	No conforme	Observación
Dispone de agua apta para consumo humano, dispensadores de jabón y desinfectante, medios higiénicos para secado de manos.			
Residuos en recipientes con bolsa de plástico, con tapa, limpios y conservados.			
Ventilación suficiente que evita olores desagradables.			
Disponibilidad de agua			
Registra el cloro residual (no < 0,5 ppm) del agua de uso en alimentos e higiene a la salida de caños.			
Agua suficiente para las necesidades del mercado.			
Sistema de distribución y almacenamiento en buen estado de conservación, higiene, y protegido.			
Lleva registros de limpieza y desinfección de tanques, cisternas y reservorios de agua, por personal autorizado.			
Aguas residuales y residuos sólidos			
No hay acumulación de aguas residuales.			
Los residuos sólidos se disponen en recipientes bien conservados, con tapa, limpios, con bolsas plásticas o en contenedores de recolección municipal.			
Cuenta con área para el acopio de los contenedores para los residuos sólidos separada de las áreas donde se manipulan alimentos.			
Cuenta con área para lavado y desinfección de recipientes, en buen estado de conservación e higiene.			
Principios Generales de Higiene (PGH)			
Cuenta con programa de BPM aplicado a todas las etapas del manejo de los alimentos.			
Cuenta con programa de capacitación para los administradores y manipuladores de alimentos.			
Cuenta con programa de mantenimiento del mercado y puestos.			
Cuenta con programa de limpieza y desinfección del mercado.			
Cuenta con programa de prevención y control de plagas.			
Certificación de PGH			
El mercado cuenta con Certificación Sanitaria de PGH vigente.			
Gestión sanitaria del mercado de abasto			
La administración del mercado realiza la gestión sanitaria para el cumplimiento de la Norma Sanitaria.			



ANEXO N° 2

FORMATO PARA VERIFICAR LAS DISPOSICIONES SANITARIAS DEL PUESTO DE VENTA

Giro del puesto de venta (PV).			
Nombre del titular del puesto.			
Nombre del responsable del puesto a la verificación.			
N° de manipuladores de alimentos (hombres/mujeres).			
N° de manipuladores capacitados (últimos 6 meses).			
Fecha de esta verificación.			
Responsable de esta verificación.			
Disposiciones sanitarias			
Generalidades y Equipamiento	Conforme	No conforme	Observación
Cuenta con puntos de agua fluida (no requerido para el giro abarrotes) con lavaderos de material liso, sin grietas, en buen estado de conservación e higiene con desagüe.			
Cuenta con una estación cercana para el lavado y desinfección de las manos.			
No hay elementos en desuso que no se requieran para la manipulación de los alimentos según el giro.			
Disposición de residuos sólidos en recipientes limpios, con tapa y capacidad suficiente.			
Cuenta con iluminación suficiente. Si usa luminarias, estas están protegidas.			
Cuenta con equipos de refrigeración/congelación que aseguran temperaturas de seguridad (refrigeración 0 a 4°C; hasta 7°C para preparados; congelación 0 a -18°C). El hielo para conservación de productos hidrobiológicos procede de fábricas de hielo autorizadas por la autoridad competente.			
Superficies que entran en contacto con los alimentos (mesas de exposición, recipientes, cajas, bandejas, tableros de corte, cuchillos, otros) son de material liso, bien conservados y limpios. No se utiliza madera.			
Utensilios (menaje, vajilla, otros), equipos que contactan con los alimentos (balanza, equipos de corte, licuadoras, exhibidoras, conservadoras, otros) son de material de fácil lavado y desinfección, en buen estado de conservación e higiene.			
Los materiales de exhibición son de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.			
Cumple frecuencia de limpieza y desinfección - Anexo N° 4.			
No hay presencia ni signos de roedores, insectos o cualquier otro animal en el PV.			
Alimentos			
Carnes y menudencias de animales de abasto proceden de establecimientos autorizados por el SENASA. No hay faenamiento de aves ni de otra especie de origen animal en el PV. Los moluscos bivalvos proceden de mercados mayoristas pesqueros que cuentan con Declaración de Extracción (DER); los caracoles desvalvados proceden de mercados mayoristas que cuentan con Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados (DGaD)			



NTS N° 205 -MINSA/DIGESA-2023
NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

Cuenta con un registro de proveedores de alimentos que permite su fácil identificación y verificar la procedencia de los alimentos que recibe el PV.			
Los alimentos que se reciben en el PV reúnen las características sensoriales de calidad del Anexo N° 3.			
Se identifica en forma clara y visible el tipo de carne/hidrobiológico que se comercializa. Los productos certificados y etiquetados como orgánicos, están separados de los alimentos convencionales (no orgánicos).			
Las carnes, menudencias y pescado fresco se exhiben bajo condiciones de refrigeración. Las frutas y verduras que presentan signos de deterioro o descomposición están separadas de las demás.			
El pescado fresco se exhibe en capas de hielo y los dispositivos de exhibición permiten el drenaje del hielo fundido. Los filetes de pescado, conchas de abanico, caracoles y otros moluscos pelados, se exhiben en bandejas de material no oxidable, limpias y desinfectadas, colocadas sobre el hielo del exhibidor. No se mezcla el pescado entero con los filetes o moluscos pelados, al momento de su exhibición.			
Los moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos enteros, están vivos o refrigerados con hielo; los que están desconchados, crudos o precocidos, se venden refrigerados con hielo o congelados. Los camarones, langostinos (completos o colas) están refrigerados con hielo.			
El pescado ligeramente salado (salpreso o salado húmedo), se exhibe separado del pescado fresco.			
Los productos congelados, crudos o precocidos, se deben expender congelados debidamente empacados. En este caso deben mantenerse almacenados en congeladores a temperaturas de -18° C o menores.			
El acopio de alimentos no impide la circulación de los manipuladores de alimentos. No hay alimentos ubicados directamente sobre el piso y no se invaden los pasadizos de circulación.			
Los alimentos preparados se consumen dentro de las dos (02) horas de elaborados, de otro modo se conservan en refrigeración.			
El empaque de expendio se hace en materiales de primer uso.			
Las preparaciones con frutas y otros vegetales de consumo directo se manipulan con guantes de primer uso. Los jugos, bebidas, se preparan con agua hervida o desinfectada y frutas u otros vegetales en buen estado y lavados.			
Se recalientan los alimentos preparados a por lo menos 70°C. Se conservan en refrigeración los que no se consumen dentro de las 2 horas de preparados.			
Los alimentos preparados que se exhiben para consumo se mantienen protegidos (refrigerados cuando sea necesario, contenedores de primer uso, campanas, otros) y sólo expenden alimentos preparados en el día.			



NTS N° 205 -Minsa/DIGESA-2023
NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

Los PV que expenden salsas y condimentos preparados lo hacen en utensilios limpios mantenidos con tapa; se verifica que se elaboran en condiciones higiénicas.			
Los alimentos industrializados están debidamente etiquetados, con registro sanitario y fechas de consumo vigente, no abollados, ni oxidados, ni con pérdida de contenido			
Los alimentos industrializados que requieren refrigeración se conservan a no más de 5°C.			
Los alimentos a granel se exhiben en recipientes que permanecen cerrados al concluir la jornada de venta.			
Manipulador			
Lleva mandil o similar (superficie impermeable para PV carnes e hidrobiológicos), calzado impermeable (PV carnes e hidrobiológicos), preferentemente blanco en buen estado y limpios. Cabello recogido o cubierto. No lleva artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros) y mantiene las uñas cortas, sin esmalte.			
No presenta signos relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos (procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz)			



ANEXO N° 3

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ALGUNOS ALIMENTOS

Carnes, menudencias de animales de abasto	Aceptables	No aceptables
Carne de res	Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta.	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blanda al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).
Carne de cerdo	Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico o masa muscular sin presencia de quistes de parásitos.	Superficie pegajosa, color oscuro o con viso verdoso, blanda al tacto, olor ofensivo, masa muscular con quistes o larvas de parásitos.
Carne de pollo	Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor propio de la especie.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo, puntas de ala oscuras.
Visceras: Hígado, riñón, corazón, bazo	Color rojo oscuro, firme al tacto. El hígado no es tan firme, pero no debe desmenuzarse. Superficie brillante y húmeda, olor característico.	Color verdoso, amarillento o negruzco. Presencia de quistes o parásitos. Superficie hemorrágica, olor fétido.



Pescados, mariscos	Aceptables	No aceptables
Pescado	Ojos prominentes y brillantes, agallas rojas y húmedas, escamas firmemente adheridas; carne suave al tacto, olor característico marino.	Ojos hundidos, opacos, agallas pálidas, verdosas o grises; escamas se desprenden fácilmente; carne friable, olor ácido u ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).
Moluscos bivalvos: (concha de abanico, choros, machas, almejas)	Deben estar vivos, pesados; valvas cerradas o cerrarse al tocarlas. Sonido macizo al entrechocarlos, olor fresco marino, movilidad del manto al tocarlo.	Valvas abiertas, no responden a la excitación del manto, olor ácido a pútrido.
Moluscos cefalópodos: Pulpo, calamar, pota.	Piel suave, húmeda; ojos brillantes, olor marino, color según la especie, carne firme y elástica, tentáculos bien adheridos al cuerpo.	Piel pegajosa, opaca, olor pútrido, los tentáculos se desprenden del cuerpo.
Gasterópodos (caracol)	Vivos, bien adheridos al caparazón, opérculo cerrado, movilidad al tacto, olor fresco, marino. Desprenden sustancia líquida viscosa transparente.	Secos, se desprenden fácilmente del caparazón, no presentan movilidad al tocarlo, olor ofensivo, pútrido.
Crustáceos: Camarones, langostinos, cangrejos, otros.	Deben estar vivos. Color gris o verde azulado, olor característico; carne firme y elástica; deben estar íntegros. En los camarones la cola debe replegarse bajo el tórax.	Animales muertos, color rojizo por efectos del calor, olor fuertemente amoniacal; carne blanda. En los camarones la cola se desliga del tórax y permanece suelta. Presencia de parásitos.

NTS N° 205 -MINSA/DIGESA-2023
NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

Vegetales frescos, granos y cereales	Aceptables	No aceptables
Hortalizas	Los vegetales de hoja no deben haber floreado (excepto la coliflor y el brócoli). Hojas verdes, enteras, brillantes, sin haber alcanzado la lignificación (estado leñoso).	Secas o pegajosas, olor desagradable, hojas amarillas o con pigmentación negruzca. Presencia de larvas, caracoles, hongos. Presencia de sustancias extrañas a su naturaleza.
Frutas	Limpias, enteras, olor propio de su naturaleza.	Secas o magulladas, color difiere de su naturaleza, olor ácido, fermentado o pútrido, presenta signos de mordedura por roedores, picadas por insectos, presencia de larvas.
Tubérculos, raíces y bulbos	Firmes al tacto, color y olor propio de su naturaleza.	Secos o blandos, con brotes, picados, presencia de larvas, insectos, mohos, olor pútrido. Las papas no deben estar verdosas.
Granos: Menestras, maní, cereales,	Deben estar enteros y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados (rotos, picados por insectos).	Húmedos, con residuos de tierra, arena o piedritas. Presencia de heces de roedores, presencia de larvas o insectos.
Arroz	Bolsas íntegras y secas, de empaque original. Granos de superficie lustrosa con menos de 0,5% de granos manchados, quebrados.	Olor a moho, humedad, presencia de cuerpos extraños (heces de roedores principalmente) o insectos, larvas. Se encuentran en bolsas que no corresponde a su empaque original, el empaque corresponde a un producto no alimentario.



Otros alimentos	Aceptables	No aceptables
Huevos	Superficie limpia; color y forma según raza y/o especie de ave, cáscara íntegra. La cámara de aire no debe ser mayor a 15 mm.	Superficie rajada o rota, cámara de aire notoria (mayor de 15 mm). Presencia de excrementos, sangre, pigmentos extraños a su naturaleza, olor fétido, putrefacto.
Queso fresco	Color blanco cremoso, olor y color característicos. Debe provenir de leche pasteurizada o de fabricación formal.	Olor ácido, fétido, color o pigmentos extraños a su naturaleza, presencia de babaza en su textura. Debe contar con registro sanitario.
Embutidos y carnes curadas	Color y sabor propios y uniformes. Las carnes curadas deben mostrar superficies secas, brillantes, olor y sabor característicos. Deben tener registro sanitario y fecha de expiración vigente.	Superficie húmeda y pegajosa, con exudación de líquido, cambios de coloración (visos verdosos), indicios de putrefacción, fecha vencida, no cuenta con registro sanitario.
Harinas de: Trigo, maíz, habas, chuño, etc.	Bolsas íntegras y secas. Empaque original.	Presencia de grumos, apelmazadas, con olor a moho. No deben contener más de 15% de humedad. Se encuentran en bolsas que no corresponde al empaque original, o corresponde a un producto no alimentario.

NTS N° 205 -Minsa/DIGESA-2023
NORMA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

Conservas (enlatados)	Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y fecha de expiración vigente, además de composición del producto, nombre y dirección del fabricante.	Envases con deformaciones, hinchados, abollados, oxidaciones. Cuando al abrir se aprecian gases u olores desagradables. Fecha de expiración vencida, sin registro sanitario. Sin etiqueta.
--------------------------	--	--



ANEXO N° 4

FRECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA MERCADOS DE ABASTO

	Limpieza	Desinfección	Observación
Todo el mercado	Diaria	Semanal	Programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público por lo menos una vez al mes.
Cisternas y tanques de agua.	Semestral o según sea necesario con la finalidad de mantener la calidad sanitaria del agua.		Debe ser realizada por servicios autorizados por la autoridad de salud.
Baños	Todas las veces al día que resulte necesario en función de la afluencia de público.	Diaria	Se debe verificar el correcto funcionamiento y las facilidades para el lavado de manos.
Puestos de aves, carnes, menudencias, pescados y mariscos.	Diaria	Diaria	Inmediatamente al término de las labores.
Puestos de frutas y hortalizas, de productos industrializados y a granel.	Diaria	Semanal	
Cámaras de frío y los almacenes.	Semanal	Mensual	



El programa de higiene y saneamiento (PHS) con el respectivo cronograma es ubicado en el periódico mural o similar del mercado para conocimiento y cumplimiento de todo el personal.

ANEXO N° 5

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

Medidas preventivas:

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

Medidas de control:

- a) El uso de plaguicidas debe ser la última alternativa o recurso para el control de plagas (desratización o desinsectación).
- b) El uso de plaguicidas químicos o biológicos estará en función a la plaga existente y deberá aplicarse en relación al grado de infestación, lo que debe ser realizado por personal especializado.
- c) La aplicación de plaguicidas la realiza personal capacitado, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud. Los plaguicidas utilizados en los mercados deben guardarse en un lugar seguro, alejado de los alimentos y accesible únicamente a personas autorizadas.
- d) El uso de plaguicidas debe realizarse con el mercado de abasto cerrado al público, sin presencia de personas; los alimentos y utensilios retirados del ambiente a tratar. Se debe ubicar comunicados visibles de la actividad indicando la prohibición de ingreso de personas al lugar.
- e) Antes de utilizar los ambientes tratados, estos deben estar ventilados completamente luego de lo cual deben limpiarse las superficies de los puestos y superficies de contacto con alimentos que no hayan podido ser retiradas. Finalmente, retirar el comunicado de prohibición de ingreso al público.



IX. BIBLIOGRAFÍA

- Codex Alimentarius: Principios Generales de Higiene de los Alimentos CXC 1-1969 Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- Codex Alimentarius: Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos - CAC/GL 60-2006
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B60-2006%252FCXG_060s.pdf

