



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria



MI MERCADO, TU MERCADO, NUESTRO MERCADO SEGURO

Ing. Ever Landeo Pino
DCOVI - DIGESA

24 de Junio - 2020



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

INTRODUCCIÓN

Los mercados durante muchas décadas fueron los principales abastecedores a la población en general, distinguiéndose por sus productos frescos, naturales, diversos y trato directo con los consumidores. A ello podemos agregar que además de espacios de intercambio comercial son también espacios de socialización y de intercambio cultural entre los vecinos que acuden al mercado.

Los mercados de abastos cumplen un rol económico y social importante en la sociedad.



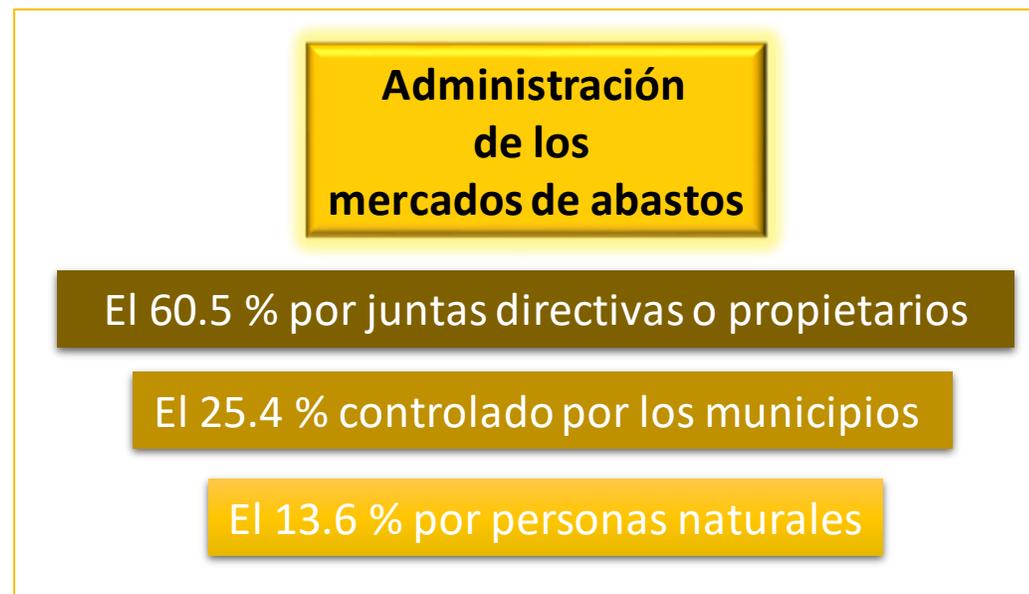
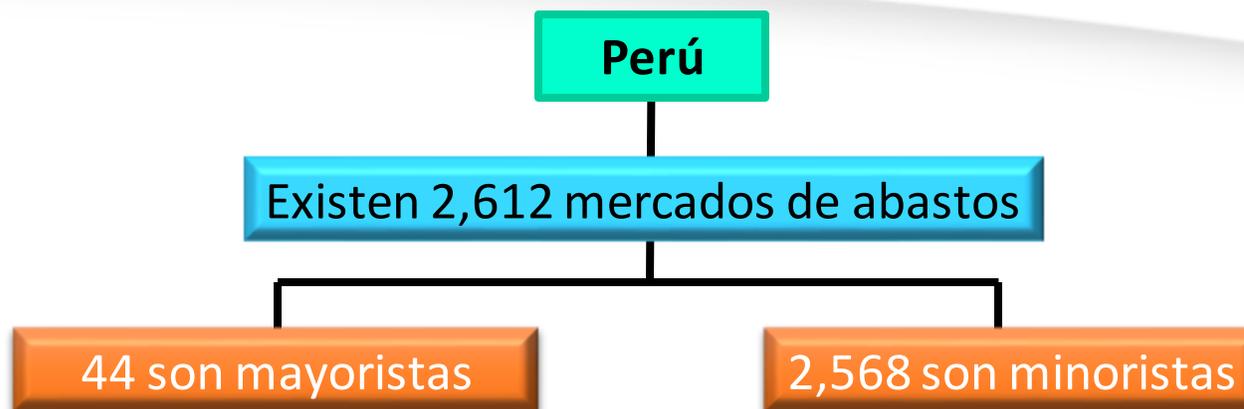


PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

ESTADÍSTICA





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

PROBLEMÁTICA

- Los mercados son transitados por personas que cumplen diferentes roles:
 - Los conductores que dejan la mercadería.
 - Los comerciantes mayoristas y minoristas.
 - Los ayudantes.
 - Los carretilleros.
 - Los estibadores.
 - Los clientes.

En suma, una gran cadena de potencial contagio en estos tiempos.



- Se ha identificado a los centros de abastos como los puntos en donde hay una mayor cantidad de infectados con el COVID-19.



- Existen deficiencias en la infraestructura de los mercados que no contribuyen a una mejor seguridad sanitaria, especialmente en aquellos con mayor rango de informalidad y con un bajo nivel de inversión.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

PROBLEMÁTICA

Mercado de Frutas: el 89.6% de comerciantes testeados dio positivo para coronavirus

La Municipalidad de La Victoria indicó que se realizaron 164 pruebas, de las cuales 147 dieron como resultado positivo para COVID-19. Por tal motivo, la comuna decidió que se cerrará hoy mismo el mercado minorista



Surquillo: 261 comerciantes de mercado dieron positivo a prueba de coronavirus

El presidente Martín Vizcarra precisó que se realizó la prueba rápida a 631 comerciantes y el 40% de ellos dio positivo.



De los 631 comerciantes a los que se le aplicó la prueba de coronavirus (COVID-19) un total de 261 dieron positivo. (Foto Minsa)

Redacción Gestión

Actualizado el 02/05/2020 a las 14:39

ULTIMAS NOTICIAS



Zamora: Aún no llegamos a un acuerdo con clínicas en tarifa...



Establecen escalas de remuneración para profesionales de la salud que...



Ministro de Agricultura no descarta entrega de nuevo subsidi...



Detectan alto número de positivos por covid-19 en tres mercados de Lima

Ministerio de Salud realiza descartes a comerciantes de centros de abastos de La Victoria, Independencia y Villa María del Triunfo.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

Distribución del mercado de abastos



Rubro de alimentos
frescos e
industrializados



Rubro de preparación de
comidas (Restaurantes –
Fuentes de Soda)



Productos y/o servicios
complementarios como
bazar, ropa, renovadoras de
calzado, servicio técnico,
entre otros.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano.

MERCADOS SEGUROS

GENERALIDADES (R.M. N° 282-2003-SA/DM)

❖ Exclusividad y zonas circundantes

Deben contar con un **local exclusivo para su funcionamiento**, evitar presencia de plagas, chatarra, desperdicios, humo, basura, escombros, etc. en las zonas circundantes.

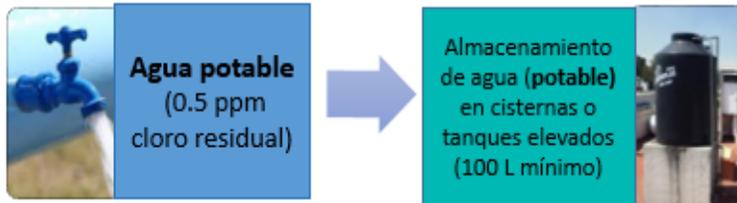


❖ Control de plagas

- ✓ Los mercados se conservarán libres de plagas.
- ✓ Limpieza del mercado y puestos.
- ✓ Recipientes de residuos sólidos bien tapados limpios.



❖ Instalaciones



❖ Servicios higiénicos

Fácil limpieza y desinfección, en buen estado de conservación.



❖ Prohibida la presencia de mascotas





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

❖ Identificación de manipuladores

- ✓ Se registrará a las personas que comercializan y manipulan los alimentos, además el domicilio, N° DNI y el tipo de alimento que comercializan.
- ✓ Manipuladores serán sometidos a exámenes médicos semestrales para descartar sean portadores de alguna ETA.



❖ Capacitación

Temas de manipulación de alimentos, BPM, PHS.



❖ Eliminación de residuos sólidos

Las bolsas con RRSS se ubicarán en contenedores cerrados o en un área de desechos alejada del recinto de expendio y del almacén.



❖ Puestos de venta

- ✓ Distribución de secciones por tipo de alimento, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Se deben mantener en buen estado de conservación.



❖ Mobiliario y Equipos

De material inadsorbente, resistente a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

❖ Higiene de manipuladores

- ✓ Lavado y desinfección de manos antes de manipular alimentos, después de usar los SS.HH.
- ✓ Tener **uñas cortas, limpias y sin esmalte**
- ✓ **Prohibido comer, fumar, masticar, tomar licor, escupir** durante las labores.



❖ Vestimenta de manipuladores

- ✓ Deben utilizar **ropa protectora blanca o de color claro**.
- ✓ Chaqueta o **mandil** guardapolvo y gorro para **cubrir del cabello**.
- ✓ **Calzado de jebe y delantal** de material impermeable, para comerciantes de carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos.



❖ Comercialización

- ✓ **Las aves, carnes, pescados y mariscos** deberán conservarse y expendirse en cadena de frío
- ✓ **Las frutas** deberán transportarse, almacenarse y manipularse de tal forma que no se contaminen con otros productos.
- ✓ **Las hortalizas** deberán mantenerse en buen estado de limpieza, integridad, color natural y frescura, hasta el momento de la venta.
- ✓ **Productos industrializados**, de procedencia autorizada, que cuenten con Registro Sanitario y que consignen la fecha de vencimiento en su etiqueta o envase.
Contar con **exhibidor de refrigeración** para productos perecederos (quesos, embutidos).





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

RECOMENDACIONES FRENTE AL COVID-19

R. M. N° 295-2020-MINSA

1) Definir el aforo.



2) Contar con una puerta de ingreso y una de salida de las personas.



3) Realizar la limpieza y desinfección del mercado de forma permanente.



4) Asegurar el distanciamiento mínimo entre personas.



5) Realizar la toma de temperatura a las personas que ingresen al mercado.



6) Disponer de solución desinfectante en cada puesto de venta.



7) Señalar el piso con marcaciones para asegurar el distanciamiento mínimo.



8) Los comerciantes deberán utilizar obligatoriamente la mascarilla.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

RECOMENDACIONES FRENTE AL COVID-19

R. M. N° 295-2020-MINSA

9) Evitar el ingreso de población vulnerable.



10) Si el comerciante presenta síntomas COVID-19, no deberá asistir a trabajar.



11) Implementar puntos de lavado y desinfección de manos a la entrada del mercado.



12) Capacitar constantemente a los comerciantes para la correcta aplicación de las medidas de bioseguridad.



13) Se deben establecer rutas de acceso para el ingreso de alimentos y disposición de residuos sólidos.



14) Cada puesto de venta debe contar con tachos para residuos que se generen.



RECOMENDACIONES FRENTE AL COVID-19

LOS COMERCIANTES:

1.- Permanecer el menor tiempo posible en el mercado.



2.- No deben ingresar con personas vulnerables al mercado.



3.- Mantener distancia física mínima de un (01) metro entre personas.



4.- Evitar tocar los productos, indicando lo que necesita.



5.- Realizar lavado de manos al ingresar al mercado.



6.- Uso obligatorio y permanente de mascarilla





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

GRACIAS

