



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS EN TIEMPOS DE COVID - 19

DCOVI-DIGESA





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- ✓ Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- ✓ Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM,
- ✓ Decreto Supremo 007-98-SA
- ✓ Resolución Directoral N° 003-2020 INACAL/DN
- ✓ Decreto Supremo 031-2010-SA
- ✓ **NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, aprobado por la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA**
- ✓ Decreto supremo N° 008-2020-SA, Emergencia sanitaria
- ✓ Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Estado de emergencia
- ✓ **Resolución Ministerial N° 250 – 2020/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio**
- ✓ Resolución Ministerial N° 142-2020- PRODUCE.
- ✓ Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA,
- ✓ **RM-N° 208-2020/PRODUCE, "Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 para Restaurantes Y Servicios Afines en la Modalidad de Atención en Salón"**



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

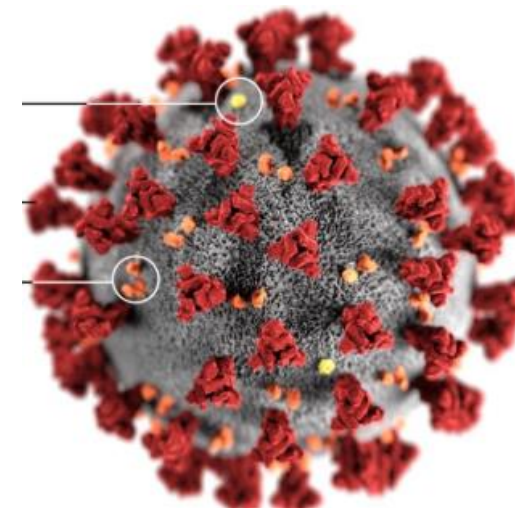
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

COVID-19 (SARS COV-2)

No se ha notificado ningún caso de contagio de la COVID-19 a través de los alimentos o de sus envases.

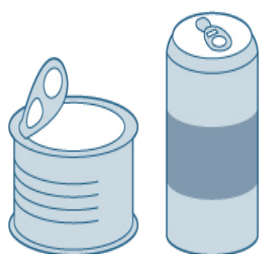
Fuente: OMS



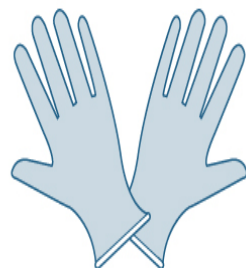
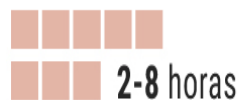
DURACIÓN DEL CORONAVIRUS EN SUPERFICIES

Pruebas realizadas con el coronavirus SARS-CoV-1. Se han descrito similares comportamientos en el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2 o Covid-19).

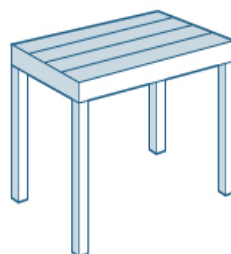
■ Días ■ Horas



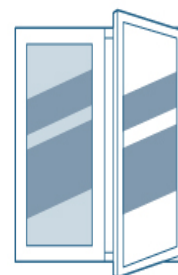
ALUMINIO



GUANTES QUIRÚRGICOS



MADERA



CRISTAL



PAPEL



PLÁSTICO



FUENTE: Journal of Hospital Infection y The New England Journal Medicine
J. AGUIRRE | EL MUNDO GRÁFICOS



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

CONTENIDO	RM 822-2018/MINSA	RM 250-2020/MINSA	RM 208-2020/PRODUCE
OBJETIVO	Establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.	Establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines en la elaboración de alimentos, que son entregados a domicilio o para llevar.	Establecer las medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud de las personas frente al riesgo de contagio de las personas.
ÁMBITO DE APLICACION	Es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurants y servicios afines, incluyendo a los consumidores.	Todos los restaurantes y servicios afines a nivel nacional que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio o para llevar.	Aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo y atención en salón. En el caso de restaurantes categorizados de uno a cinco tenedores y calificados como "restaurante turístico", las disposiciones incluidas en el presente Protocolo son de cumplimiento obligatorio





PERÚ

Ministerio de Salud

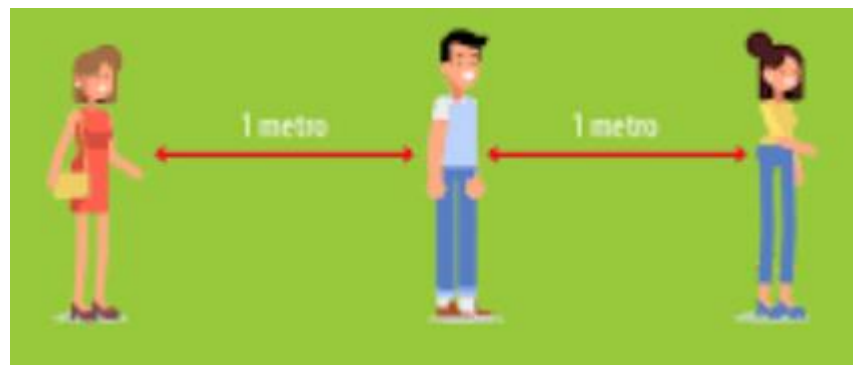
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

RESPONSABILIDAD DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

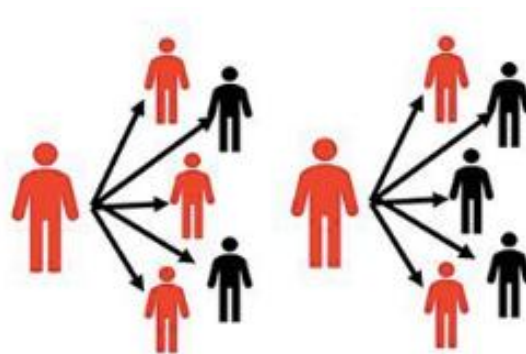
"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO



Clasificación del riesgo



Política de no contacto durante el servicio



Constancia de autorización en proveedores



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

NORMATIVA SANITARIA RM-N° 822-2018/MINSA

DISPOSICIONES GENERALES



Alimento elaborado

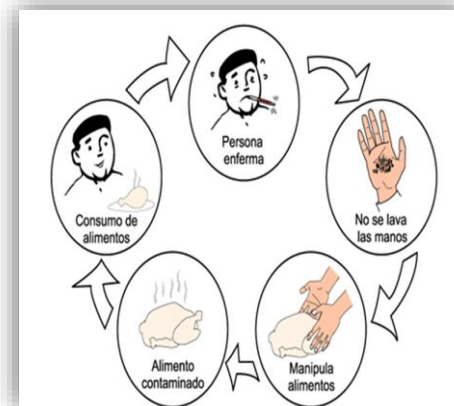
Alimento elaborado industrialmente



Alimento de alto riesgo



Alimento de apto

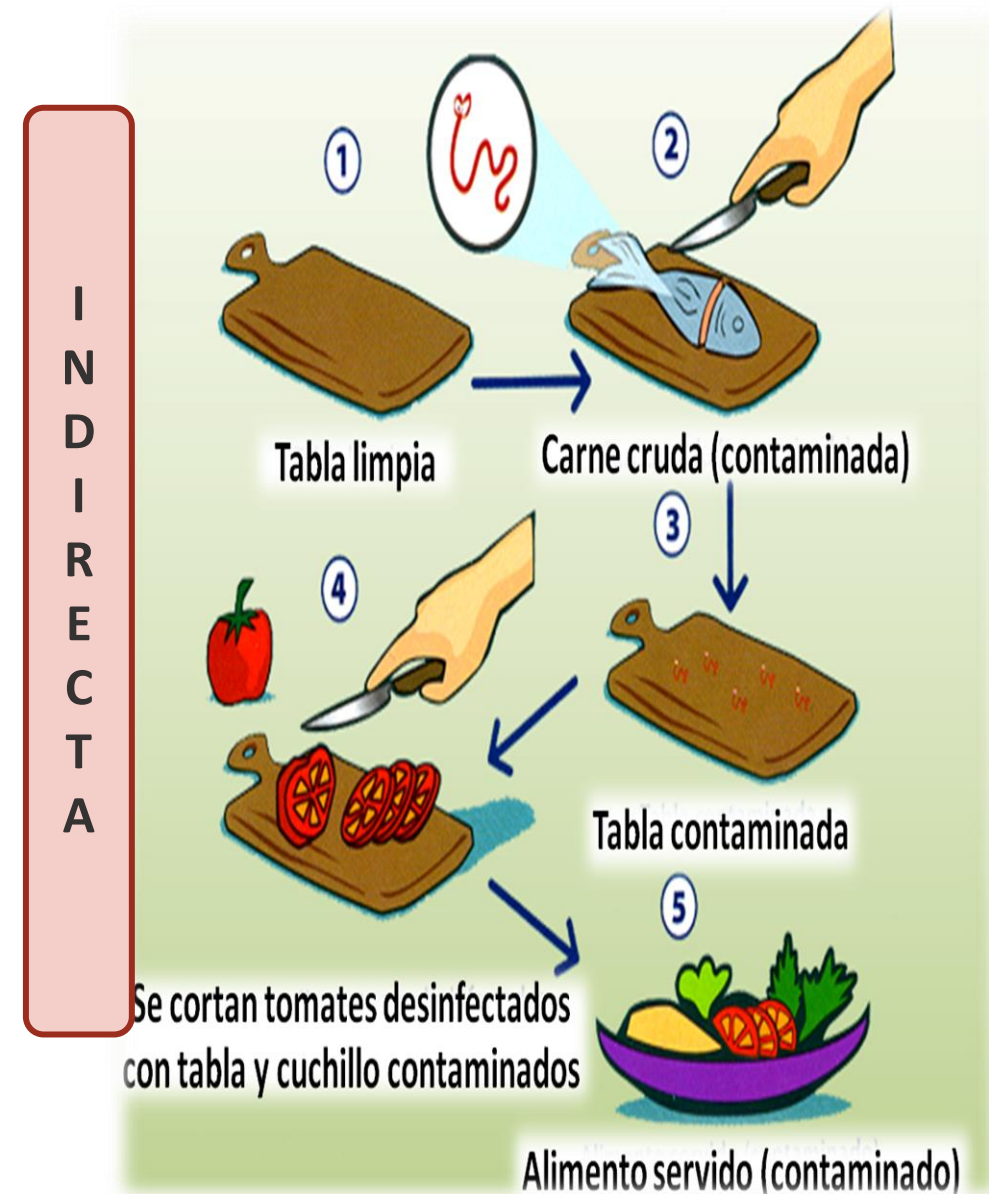
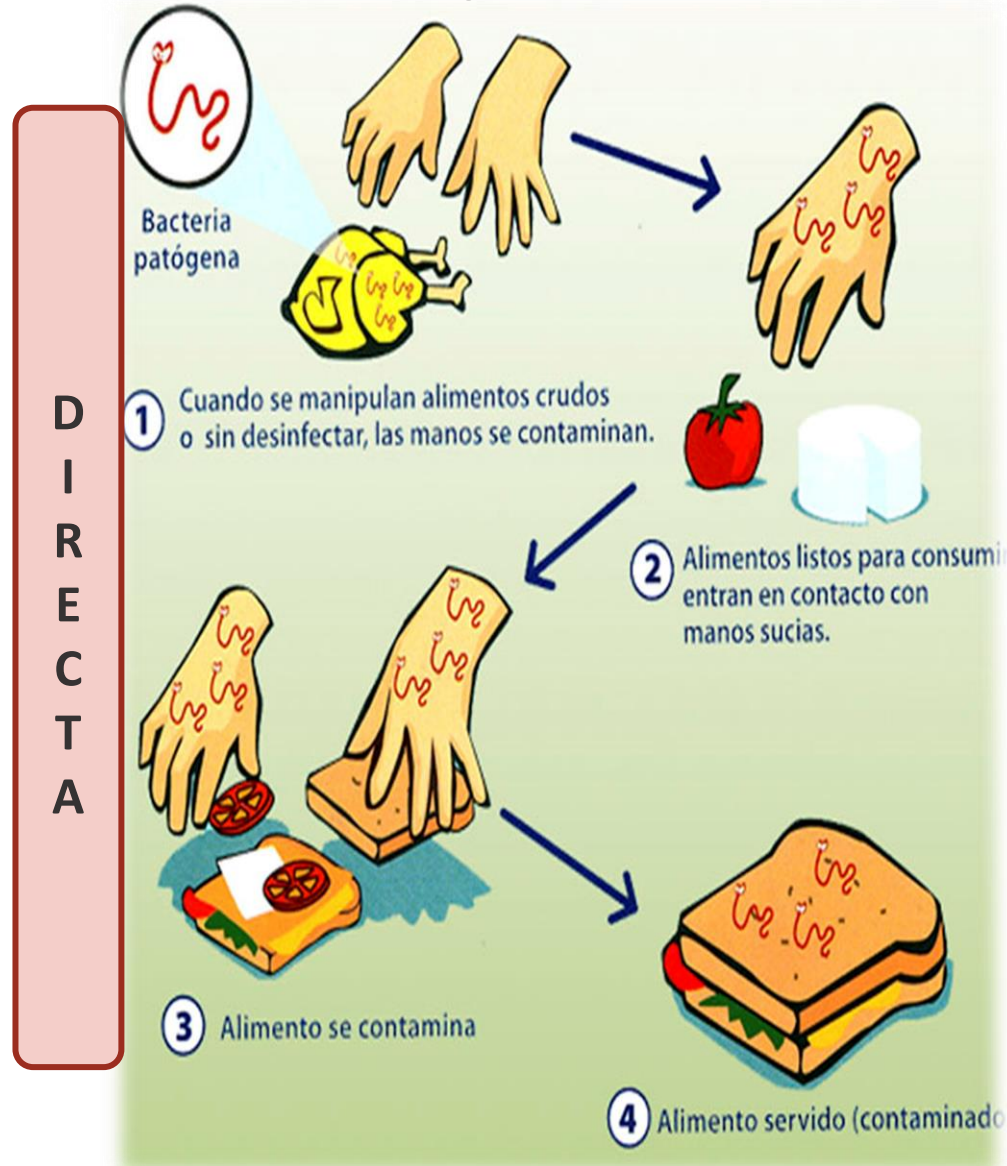


Contaminante

Contaminación Cruzada



Tipos de contaminación cruzada





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

DISPOSICIONES GENERALES

Cadena alimentaria en el restaurante o servicio a fin

Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.

Rastreabilidad

Capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.'



TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS



PROVEEDORES



PROCESO



CLIENTE

TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE



PERÚ

Ministerio
de Salud

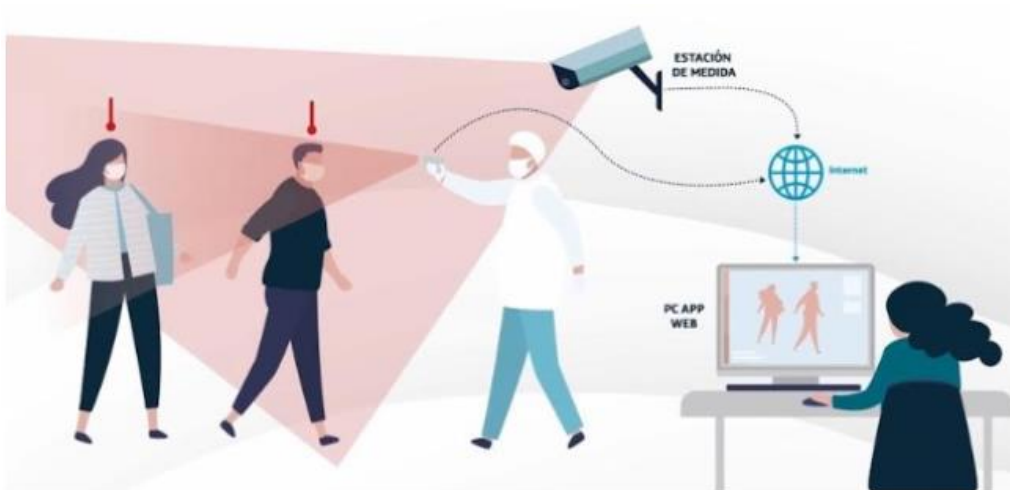
Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

Trazabilidad por casos sospechosos.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

DEFINICIONES

→ • Riesgo



Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.

→ • 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.





PERÚ

Ministerio de Salud

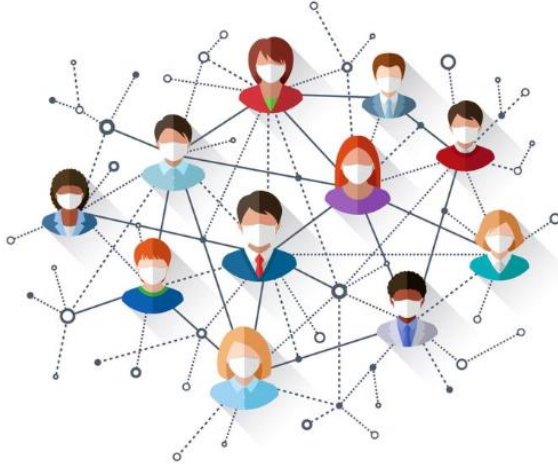
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

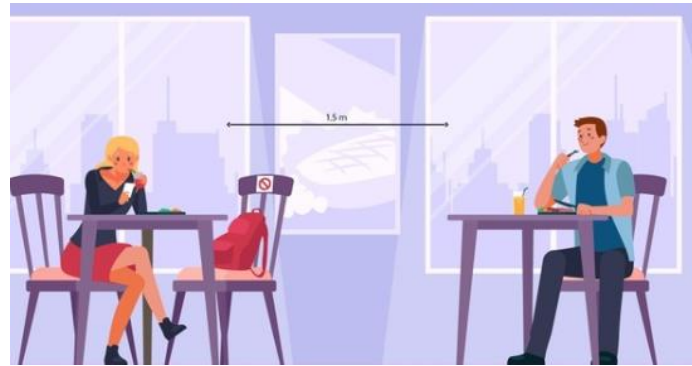
"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

BARRERA DE PROTECCION



CENTRO DE TRABAJO



GRUPOS DE RIESGO



CENSOPAS



TERCEROS



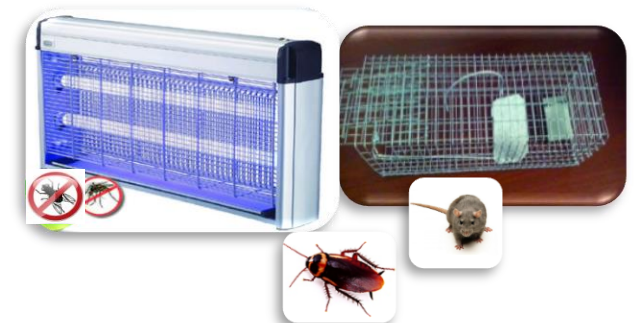
GUERIDÓN



(5.2) CONDICIONES SANITARIAS GENERALES

Ubicación y estructura física

- Exclusividad
- No tener conexiones con otros ambientes que impliquen contaminación cruzada
- Asegurar que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada
- Medidas o Barreras contra contaminación externa
- Estructura física en buen estado de conservación e higiene (tipo de superficies, material)
- Procedimiento adecuado y efectivo de evacuación de humos
- Estilos de los establecimientos de libre elección, controlando factores de riesgo.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUIA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de **TODAS** las áreas de la empresa, con la finalidad de mantener una distancia de *al menos* un **(01) metro** entre el personal.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

Aforo 40% (ITSE)



Señalar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.

Instalaciones y servicios



Equipos sanitarios



El personal de atención al cliente (bar, caja, despacho, etc.) debe mantener una **distancia de 2 metros** con el cliente, de no ser posible implementar barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas).



Ambientes

- Espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos.
- Ambientes de trabajo libre de materiales, equipos en desuso.
- Flujo de trabajo ordenado.
- Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza, desinfección y en buen estado de conservación
- Unión entre piso y paredes redondeados (proceso y almacén)
- Pasadizos que permitan tránsito de personal y equipos
- Ventilación que impida la acumulación de humedad (almacén)
- Iluminación natural, artificial o ambas (protegidas)





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

Área de despacho





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUIA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

LISTA DE CHEQUEO



Establecer las zonas para el cliente y repartidor.



CRITERIO	cumpl e	No cumple	OBSERVACIONES
DE LA ZONA DE DESPACHO			
El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos			
DEL PERSONAL: despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos			
ESTADO DE SALUD			
Temperatura igual o menor a 37°C			
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
HIGIENE Y PRESENTACION			
- Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
- Tienen uñas cortas y limpias			
- No tiene heridas infectadas o abiertas			
- Tiene protector naso bucal			
- Tiene cabello cubierto			
- Tienen la indumentaria limpia			
- No tienen joyas, alhajas, relojes			
CAPACITACIÓN			
El personal (manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria			
DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
Los empaques se encuentran bien cerrados			
Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos.			
El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa.			



PERÚ

Ministerio de Salud

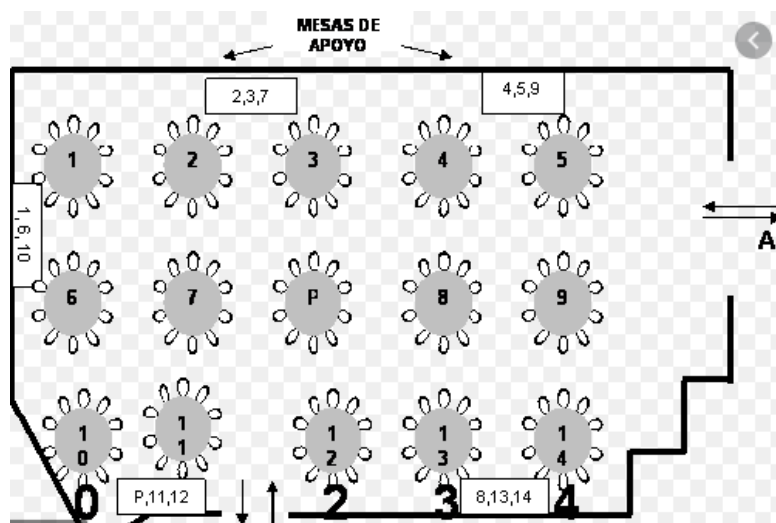
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

Distribución del salón



❖ Distribución de mesas y clientes

- 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.



En las barras la distancia entre clientes solos o grupos familiares **debe ser de 2 metros**, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.

Las zonas de alto tránsito de personal y clientes como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.

MANTENGA SU DISTANCIA POR FAVOR





PERÚ

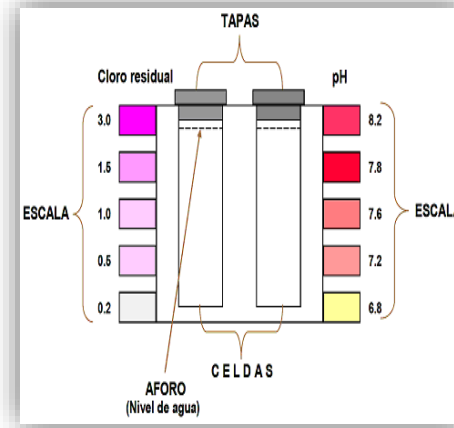
Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

Abastecimiento de Agua



Disposición de Aguas Residuales y Residuos Sólidos





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

Residuos sólidos

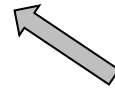


Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas y guantes).

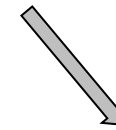
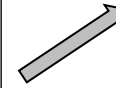
Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente."

Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y la R.M-099- 2020-MINAM "

SS.HH y Vestuarios



- Operativos, conservados, limpios, iluminados y ventilados
- Sin comunicación directa al área de alimentos.
- Material sanitario que facilite limpieza y desinfección (inodoros, lavatorios, urinarios).
- Provistos de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso.
- Los SSHH del personal y comensales deben estar diseñados de manera que garanticen la eliminación de aguas residuales.
- No podrá utilizarse como vestuario los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos.
- **Facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.**





PERÚ

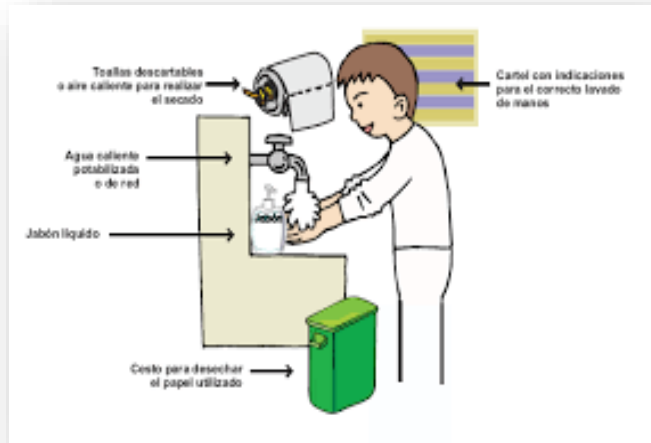
Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

INSTALACIONES DE LAVADO DE MANOS EN AMBIENTE DE PROCESO



GUÍA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

ENCARGADO DE ENVASAR Y EMPAQUETAR



Lavarse y desinfectarse las manos



(6.0) DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS**PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE
PGH**

MANUAL BPM

**Procedimientos Operativos
Estandarizados (POE)**

Procedimiento de Control de Proveedores

Recepción

Control de Parámetros de Proceso

Calibración de Equipos e Instrumentos

Mantenimiento Prev. Maq y Equipos

Capacitación del Personal



PROG. H&S

**Procedimientos Operativos
Estandarizados de saneamiento (POES):**

Procedimiento de manejo del agua

Procedimientos de Limpieza y
desinfección de ambientes, equipos y
utensiliosControl diario de la higiene y signos de
enfermedad

Programa efectivo de control de plagas

Procedimiento de manejo de residuos
sólidos



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

A. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



B. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



C. ELABORACIÓN PREVIA:



D. ELABORACIÓN INTERMEDIA:

• procesamiento de alimentos cocidos



E. ELABORACIÓN FINAL



(6.2.2) SERVIDO DE ALIMENTOS



ANEXO 1

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA E INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA A CONSIDERAR EN LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

TIPO DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA
PERECIBLES	Los alimentos de origen animal: leche, carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones de expendio (refrigeración/congelación). En cuanto a los huevos estos deben presentar su cascara integra sin rajaduras y de ser posible indicar fecha de vencimiento. Deben conservar la cadena de fría durante la adquisición, transporte y recepción, almacenamiento y procesamiento.
	Frutas y hortalizas, éstas deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, deben estar limpias, sin insectos, ni señales de abono.
NO PERECIBLES Y/O INDUSTRIALIZADOS	<p>Cereales y frutos secos, que no presente olores a humedad ni rancidez, si son productos industrializados deben contar con la autorización por la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>Los empaques, envases o envolturas deben garantizar la inocuidad del alimento que contienen, por lo que no deben presentar abolladuras, presencia de óxido (latas), ni aberturas.</p>





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

DISPOSICIÓN SANITARIA DEL ENVASE O EMPAQUE

- ✓ **EL ENVASE** es el objeto que contiene y está en contacto directo con el alimento preparado.
- ✓ Es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos.
- ✓ Resistente a su manipulación.



- ✓ **EL EMPAQUE** es el objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado.
- ✓ Es de primer uso.
- ✓ Debe cerrarse para su traslado.



Tener en cuenta: Reglamento de la **Ley N° 30884**, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables - Decreto Supremo N° 006-2019-MINAM



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

(6.2.3) ATENCION AL CONSUMIDOR

- ✓ Si un consumidor comunica ser hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al área de cocina para que se apliquen las prácticas que eviten su uso o transferencia a las preparaciones a servir (**Anexo 2**).
- ✓ En el marco de minimizar los riesgos de hipertensión arterial en la población y a fin de fomentar las decisiones libres e informadas de los consumidores, sólo se servirá o dispensará sal en mesa en saleros, o en todo lo que haga sus veces, si el consumidor lo solicita en forma expresa.

ANEXO 2: RELACIÓN DE ALIMENTOS QUE CAUSAN HIPERSENSIBILIDAD - ALÉRGENOS



Leche



Nueces



Huevo



Trigo



Pescado



Maní



Mariscos Crustáceos



Soya

- ✓ Agente que al ingresar al organismo humano, es capaz de originar una **reacción alérgica**.
- ✓ Constituyen un **problema de salud emergente**
- ✓ Afectan aproximadamente a un **1-3% de la población adulta** y a un **4-6% de la infantil**
- ✓ Es necesario disponer de toda la **información** necesaria sobre la **composición** de los alimentos
- ✓ La exposición a una **pequeña cantidad** de la sustancia puede provocar **reacciones graves**



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

Estación de servicios

Las salsas, azúcar, mantequilla entre otros, deben entregarse en porciones individuales de un solo uso, en caso contrario los envases no descartables que se utilicen deben ser lavados y desinfectados después de cada uso

Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual.

No deben utilizarse elementos decorativos en las mesas.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

(6.3.1) MANIPULADORES DE ALIMENTOS - SALUD



(6.3.2 y 6.3.3) HIGIENE Y VESTIMENTA



(6.3.4) CAPACITACIÓN SANITARIA



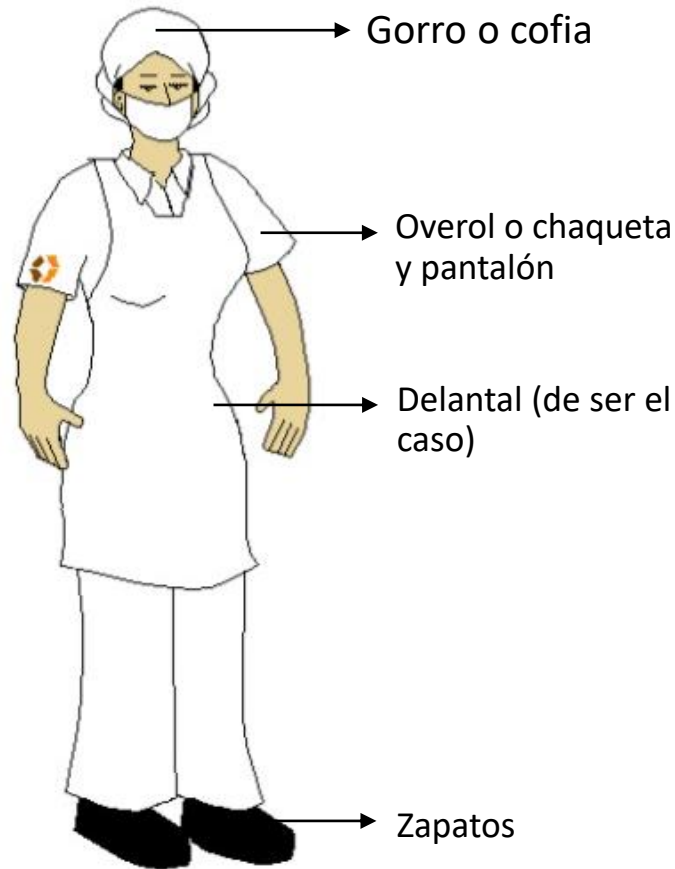


Aseo del personal:



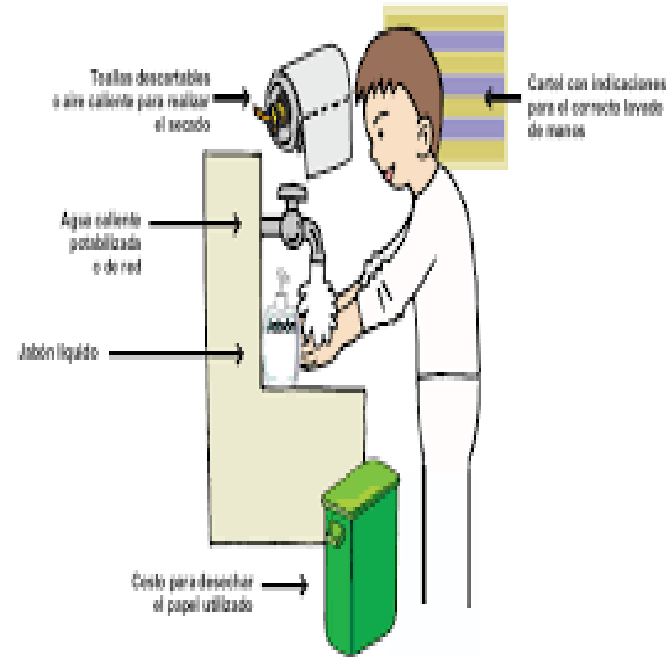
¡El uso de guantes no exime el lavado de manos!

Presentación del personal



La ropa de trabajo debe ser de colores claros

Lavado de manos



- El personal deberá lavarse siempre las manos:
- Antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de hacer uso de los SSHH

No está permitido





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP's)





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

PERSONAL DE DESPACHO





PERSONAL DE LIMPIEZA



Cofia



Lentes de seguridad



Mascarillas



Guantes

Antes de usar los lentes se debe desinfectar los lentes con alcohol



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA TÉCNICA RM N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

DISPOSICIÓN SANITARIA DEL EMPAQUE Y REPARTO



1) El encargado de envasar y empaquetar el alimento:

- Previo lavado y desinfección de manos.
- Entrega el empaque al repartidor en la zona de despacho.
- Aplica las BPM.



3) La administración del restaurante o servicio afín

- Asegura que el repartidor, realice correctamente el lavado y desinfección de manos.
- Controla la temperatura corporal y la salud del personal.
- Garantiza el distanciamiento social de mínimo 1 metro.



2) El repartidor:

- Verifica que el empaque esté correctamente cerrado, para acondicionarlo en el contenedor o caja para transporte.
- Se asegura que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, antes de colocar el empaque.
- Manos limpias y desinfectadas, uñas cortas.



4) El consumidor final:

- En el caso de recoger el alimento en el establecimiento sólo puede hacerlo en la zona de despacho.
- Desinfecta sus manos. El administrador deberá brindar el desinfectante.



PERÚ

Ministerio de Salud

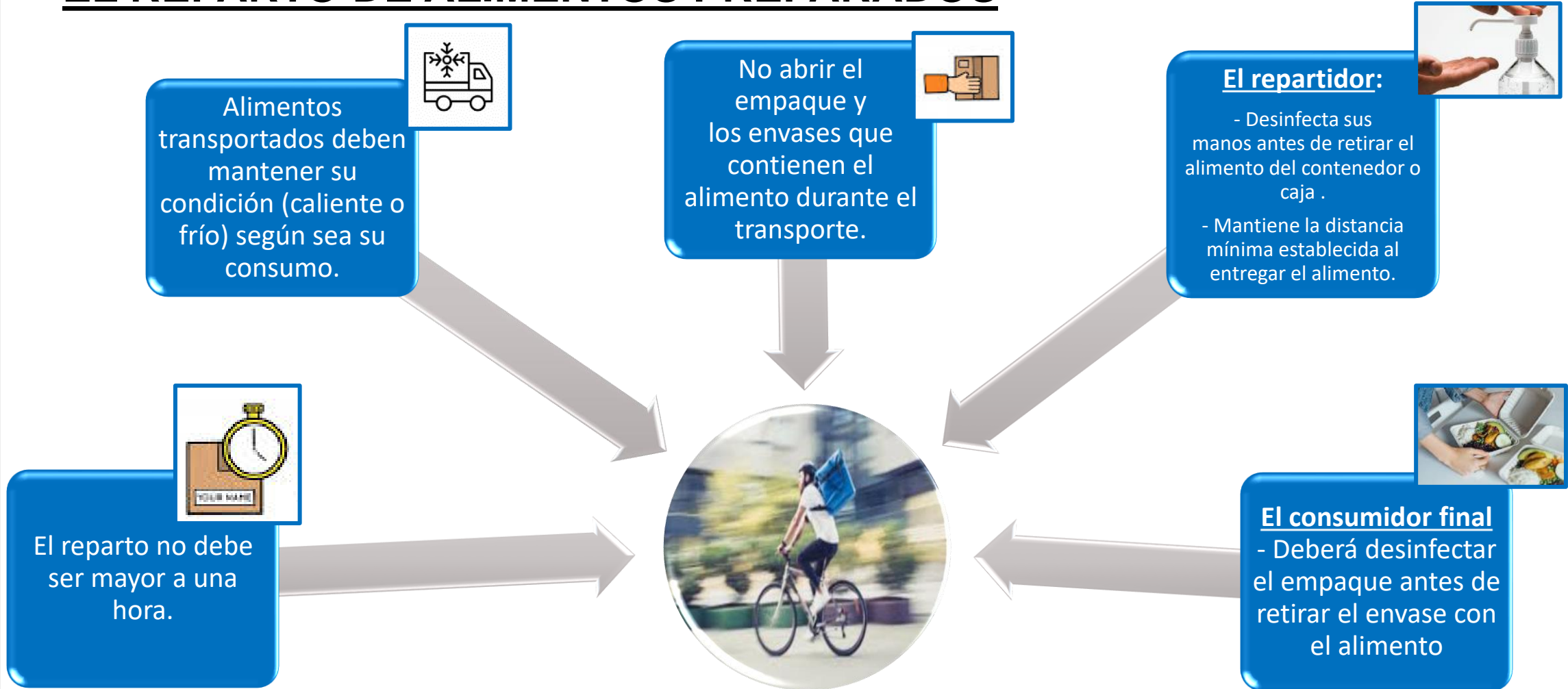
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUIA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

EL REPARTO DE ALIMENTOS PREPARADOS





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

(6.4) PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

- Deben contar con un **programa documentado y detallado**.
- Debe contener **procedimientos de limpieza y desinfección** de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros.
- Considerar los **puntos de control a ser verificados con los registros** de dichas verificaciones.

DEFINICIONES

- ✓ **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.
- ✓ **Desinfección:** Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

ALMACÉN DE PRODUCTOS QUÍMICOS



- Almacenados en lugares exclusivos y bajo llave.
- Separados.
- En envases originales.
- Identificados.
- Ficha Técnica y Hoja de Seguridad.
- Control de uso.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

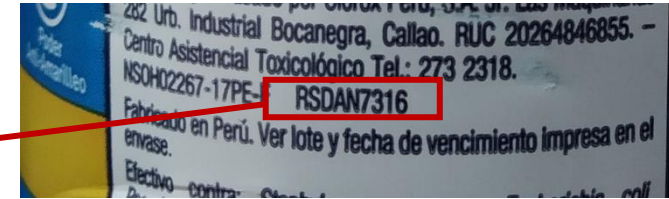
"Año de la Universalización de la Salud"

CONDICIONES PARA USAR UN PRODUCTO DESINFECTANTE

1 Verificar que sea de uso doméstico



4 Verificar que el producto cuente con **Registro Sanitario**

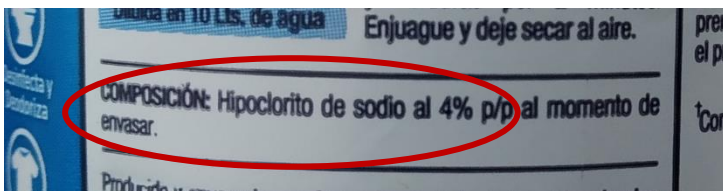


2 Verificar la **fecha de caducidad**



5 Preparar la solución desinfectante, usando la concentración de cloro (lejía) que indica la **etiqueta del producto.**

3 Verificar que el producto tenga una **concentración de hipoclorito de sodio entre 4 – 5 %**





(6.4.1) PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben **estar en buen estado** de conservación e higiene.
- Durante las actividades en el área de producción, **los alimentos, líquidos** u otros desperdicios **que caen al piso** deben **recogerse y desecharse de inmediato**.
- **Después de la limpieza y desinfección** los equipos y utensilios **deben protegerse**.
- **Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario**, de fácil limpieza y desinfección, desmontables y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

REGISTRAR

Ambiente y superficie	Retiro de polvo y desechos	Desinfección	Concentración del desinfectante	Responsable
Pisos	Diario	Dos veces por semana.	200 ppm	Personal de cocina
Paredes	Quincenal	Quincenal	200 ppm	Personal de cocina
Techos y luminarias	Mensual			Personal de cocina
Lavaderos	Diario	Semanal	60 ppm	Personal de cocina
Mesas de trabajo	Diario	Diario	60 ppm	Personal de cocina
Utensilios	Diario	Diario	100 ppm	Personal de cocina
Cocinas	Diario	Semanal	200 ppm	Personal de cocina
Cámaras	Semanal	Semanal	100 ppm	Personal de cocina



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

RM-N° 208-2020/PRODUCE

TABLA REFERENCIAL DE USO Y APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR TIPO DE SUPERFICIES



Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
Según la OMS¹³			
<p><u>Superficies inertes que tocas con frecuencia</u></p> <p>Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los toldados de computadoras personales y las superficies de trabajo.</p>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Según el INACAL¹³			
Manteles o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible.
<i>Nota: Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavadas.</i>			Usar guante.
<i>Nota: También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, compuestos de amonio cuaternario, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.</i>			
Según la FDA¹⁴			
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINA



REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA

SUPERFICIE	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO	
	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D
Pisos	Red		Red		Red	200ppm	Red		Red		Red		Red	200ppm
Paredes (semanal)													Red	200ppm
Techos y luminarias (mensual)													Red	200ppm
Lavaderos	Red		Red		Red	100ppm	Red		Red		Red		Red	100ppm
Mesas de trabajo y anaqueles	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm
Utensilios	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm	Red	100ppm
Cocinas	Red		Red		Red	100ppm	Red		Red		Red		Red	100ppm
Campana													Red	100ppm
Cámaras de conservación	Red				Red	100ppm			Red				Red	100ppm
Tachos de insumos													Red	100ppm
Tachos de basura					Red	200ppm							Red	200ppm

AREA	LIMPIEZA	DESINFECION	OBSERVACIONES
COCINA	C	C	
ALMACEN	C	C	
SSHH	C	C	
VESTUARIO	NC	NC	SE INDICÓ AL PERSONAL DE LIMPIEZA REALICE LA LIM. Y DESINF.
COMEDOR	C	C	



Microorganismos patógenos presentes en frutas y verduras causantes de ETAs

<i>Aeromonas spp.</i>	Espárrago, brócoli, coliflor, lechuga, pimiento.
<i>Bacillus cereus</i>	Brotos de distintas especies.
<i>Escherichia coli 0157:H7</i>	Repollo, apio, cilantro, lechuga.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Repollo, pepino, papa, rabanito, hongos comestibles, tomates.
<i>Salmonella spp.</i>	Tomate, coliflor, apio, berenjena, pimiento, melón, sandía, lechuga, rabanito.
<i>Clostridium botulinum</i>	Repollo cortado
<i>Shigella spp.</i>	Perejil, hortalizas de hoja, lechuga.
<i>Cryptosporidium spp.</i>	Sidra de manzana
<i>Cyclospora spp.</i>	Frambuesa, albahaca, lechuga
<i>Hepatitis A</i>	Lechuga.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

(6.4.2) PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES

- Contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), descrito, documentado y supervisado.
- Prohibido presencia de animales en el establecimiento.
- Los métodos de control inmediatos cuando exista evidencias de presencia de plagas.
- La aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud.
- Medida preventiva: eliminación adecuada de residuos.



DESINTECTACION

DES RATIZACION

AVES





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

(6.4.2) CERTIFICACIÓN SANITARIA

- Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.
- Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento, con un plazo de vigencia de un (1) año; quedando sujeto a vigilancia sanitaria por parte de la Municipalidad.



PROTOCOLO SANITARIO RM-N° 208-2020/PRODUCE – MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

- La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por **personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad**, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevarán los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. Se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas por la empresa, para evitar el contagio de COVID-19.

Lista de chequeo para el control sanitario del restaurante o servicio afín que brinda la modalidad de servicio a domicilio

Nombre del restaurante/servicio afín: _____ Dirección: _____
 Nombre o identificación del repartidor: _____

CRITERIO	cumpl e	No cumple	OBSERVACIONES
DE LA ZONA DE DESPACHO El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos. DEL PERSONAL: despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos.			
ESTADO DE SALUD Temperatura que no supera a 37°C No tiene síntomas respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
HIGIENE Y PRESENTACIÓN - Tiene manos con las uñas limpias y desinfectadas - Cuello y las mangas limpias - No tiene heridas infectadas o abiertas - Tiene protector nasal usado - Tiene cabello cubierto - Tienen la indumentaria limpia - No tienen joyas, aretes, pendientes			
CAPACITACIÓN El personal (operarios, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria			
DEL SERVIDOR DE LOS ALIMENTOS: Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos. Los empaques se encuentran bien cerrados Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpias y desinfectadas antes de utilizarlos con los alimentos en ellos. El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa. El reparto de alimentos se realiza a hora. El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío. El repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			

Nombre del controlador: _____ Fecha y hora: _____



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

CLIENTE SENSIBILIZACIÓN





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

CLIENTE SENSIBILIZACIÓN





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

Cliente

Consideraciones sobre el cliente La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"



Anexo N° 07

Instructivo para el cobro mediante el pago con tarjeta.

Objetivo:

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago del servicio con tarjeta.

Alcance:

Personal encargado del cobro y cliente al momento del pago.

Descripción:

El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos (01) metro con el cliente.

- **Paso 1:** Verificar que el cliente use correctamente la mascarilla.
- **Paso 2:** Indicar al cliente que se procederá al cobro (mesa o caja).
- **Paso 3:** Entregar la cuenta y solicitar la tarjeta.
- **Paso 4:** Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero durante el cobro.
- **Paso 5:** Solicitar al cliente que digite su clave en el POS.
- **Paso 6:** Tomar el POS y proceder al cobro. Previamente consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta, solicitar que el mismo la retire del POS.
Nota: Consultar al cliente si desea dejar propina al personal de servicio, de ser positiva la respuesta, consultar el monto y agregarlo a la cuenta.
- **Paso 7:** Indicar al cliente que al ingreso al salón se cuenta con alcohol en gel para la desinfección de las manos.

Anexo N° 08**Instructivo para el cobro mediante el pago con efectivo****Objetivo:**

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago del servicio con efectivo.

Alcance:

Al personal de servicio responsable del cobro y el cliente al momento del pago.

Descripción:

El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos (01) metro con el cliente.

- **Paso 1:** Verificar que el cliente use correctamente la mascarilla.
- **Paso 2:** Indicar al cliente que se procederá al cobro (mesa o caja).
- **Paso 3:** Entregar la cuenta y solicitar el pago.
- **Paso 4:** Proceder con el cobro, colocar el vuelto en una bandeja y entregar la constancia de pago.
- **Paso 5:** Indicar al cliente que al ingreso al salón se cuenta con alcohol en gel para la desinfección de las manos.
- **Paso 6:** Desinfectar las manos y elementos utilizados (bandeja, lapicero, etc.).





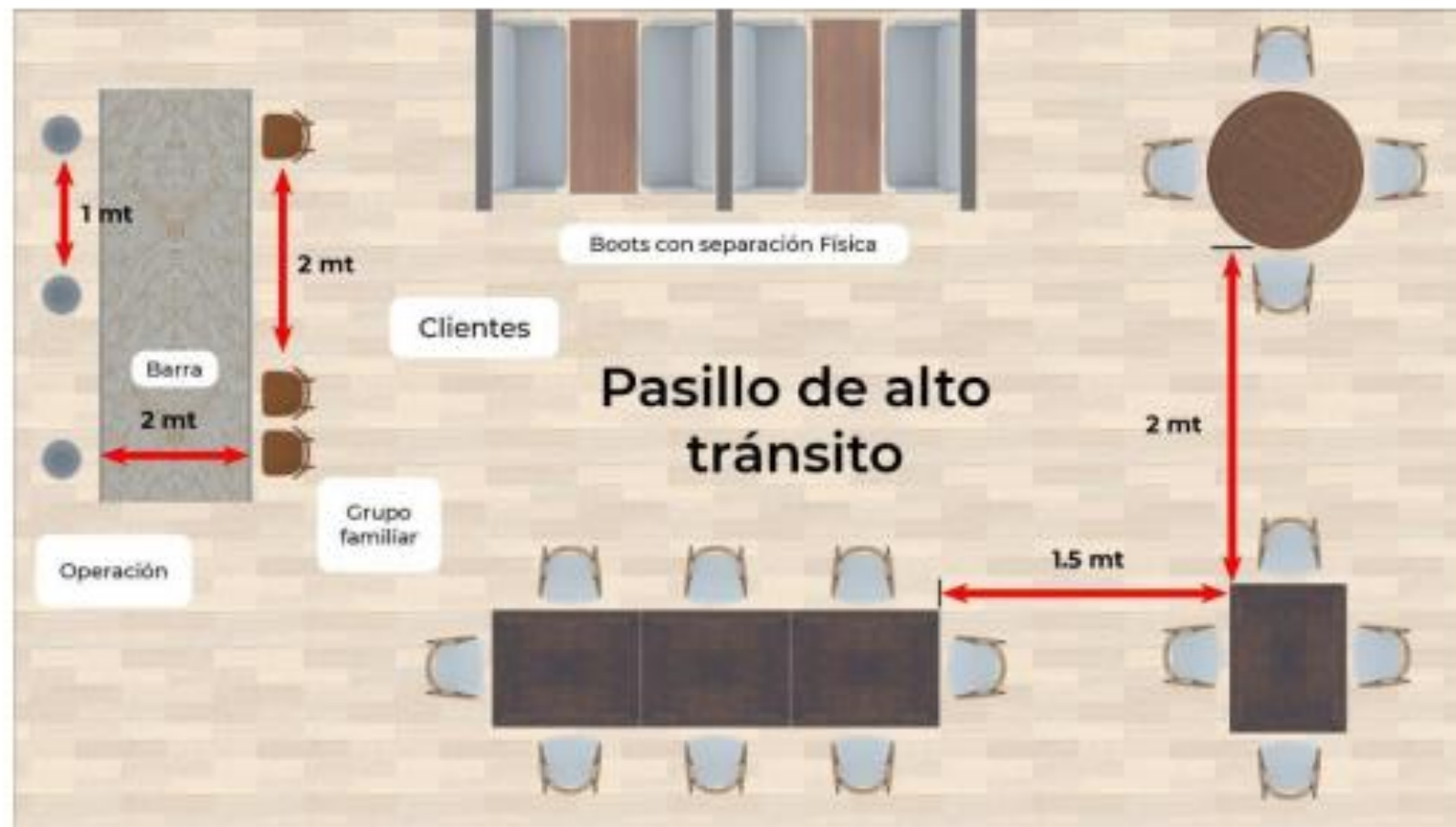
PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

Anexo N° 09 – Distribución y señalización de referencia para el salón





Anexo N° 12

Estructura del "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo".

I. DATOS DE LA EMPRESA O ENTIDAD PÚBLICA

- Razón Social
- RUC
- Dirección, Región, Provincia, Distrito

II. DATOS DE LUGAR TRABAJO (en caso de tener diferentes sedes)

III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

(Nómina de Profesionales)

Nómina de Profesionales de Salud: Tipo y Número de Documento, Nombres y apellidos, Fecha de Nacimiento, Edad, Profesión, Especialidad (opcional), Número de Colegiatura, Registro Nacional de Especialidad (opcional), Correo electrónico, Celular, Puesto de Trabajo, Lugar de Trabajo/Centro de Trabajo (En el caso de tener diferentes sedes).

IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19.

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO
1						

MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/ Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES

V. RESPONSABILIDADES PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

VII. PROCEDIMIENTO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

- Flujograma adecuado al centro de trabajo

VII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST) DE VIGILANCIA

VIII. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA TÉCNICA RM-N° 250-2020/MINSA – MODALIDAD SERVICIO A DOMICILIO

DE LAS RESPONSABILIDADES DE LOS GOBIERNOS REGIONALES, LOCALES Y RESTAURANTES Y AFINES

DIGESA, DIRESA, DIRIS

Responsables de brindar asistencia a los Gobiernos Locales.

Los Gobiernos Locales, brindar capacitación a los responsable de los restaurantes y servicios afines.

Restaurantes y servicios afines, brindar capacitación al personal que realiza el envasado, empaquetado y reparto, de acuerdo a las disposiciones de la presente Guía Técnica.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Universalización de la Salud"

LISTA DE CHEQUEO

Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE

Anexo N° 11

Lista de chequeo de Vigilancia de la COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No)	DETALLES / PENDIENTES/ POR MEJORAR
Limpieza del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Desinfección del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1. Toma de Temperatura diaria en forma aleatoria		
2. Ficha de Sintomatología de la COVID-19		
3. Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten		
CASOS SOSPECHOSOS		
Aplicación de la Ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo		
Identificación de contactos en casos sospechosos		
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente		
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso		
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla		
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos		
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo		
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales		
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos		
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles		
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene		
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo		
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19		
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados		
Se cumple con el distanciamiento social de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda		
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas		
Se evita las congregaciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo		
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP		
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo		
El trabajador utiliza correctamente el EPP		
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres Online sobre Primeros Auxilios psicológicos, apoyo emocional, Difusión de Información sobre la COVID-19)		
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador		
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente Temperatura corporal mayor a 38.0°C		
Se consideran medidas de salud mental (especificar)		
Se registra en el SICOVIG a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19		
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19		
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber		





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

FICHA PARA LA VIGILANCIA Resolución Directoral N° 138-2019/DIGESA/SA

FICHA¹ PARA LA VIGILANCIA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de siendo las horas, del día del mes de del año

El personal INSPECTOR de la Municipalidad de se apersona a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL

RUC N°

REPRESENTANTE LEGAL

Dirección:

Calle/Av./Jirón/Carretera/Paje:

Distrito: Provincia: Departamento:

Licencia Municipal vigente N°

Responsable/ Encargado: CARGO:

Teléfono: correo electrónico:

N° de días actividad del restaurante: días/mes Horario:

Manipuladores : N° hombres N° mujeres

I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos. (5.2.1)*	R3			
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene. (5.2.1)	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos. (5.2.1)	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos. (5.2.1)	R2			
1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutadas de manera higiénica. (5.2.2)	R1			
1.6	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			
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo. (5.2.3)	R3			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento. (5.2.3)	R3			

¹ Esta ficha puede ser utilizada como Acta de Inspección y es referencial para las municipalidades pudiendo ser adaptada para su aplicación
*Ambiente donde se elaboran los alimentos.

LISTA DE CHEQUEO Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA

Lista de chequeo para el control sanitario del restaurante o servicio afín que brinda la modalidad de servicio a domicilio

Nombre del restaurante/servicio afín:

Dirección:

Nombre o identificación del repartidor:

	CRITERIO	cumpl e	No cumple	OBSERVACIONES
1	DE LA ZONA DE DESPACHO			
	El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos			
2	DEL PERSONAL: despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos			
	ESTADO DE SALUD			
	Temperatura igual o menor a 37°C			
	No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
	HIGIENE Y PRESENTACION			
	- Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
	- Tienen uñas cortas y limpias			
	- No tiene heridas infectadas o abiertas			
	- Tiene protector naso bucal			
	- Tiene cabello cubierto			
	- Tienen la indumentaria limpia			
	- No tienen joyas, alhajas, relojes			
	CAPACITACIÓN			
	El personal (manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria			
3	DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS			
	Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
	Los empaques se encuentran bien cerrados			
	Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos.			
	El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa.			
	El reparto de alimentos es menor a 1 hora			
	El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío.			
	El repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			

Nombre del controlador

Fecha y hora:

.....



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la
Salud"

Gracias!