



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la Salud"

REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO

(R.M. N° 282-2003-SA/DM)

DCOVI-DIGESA

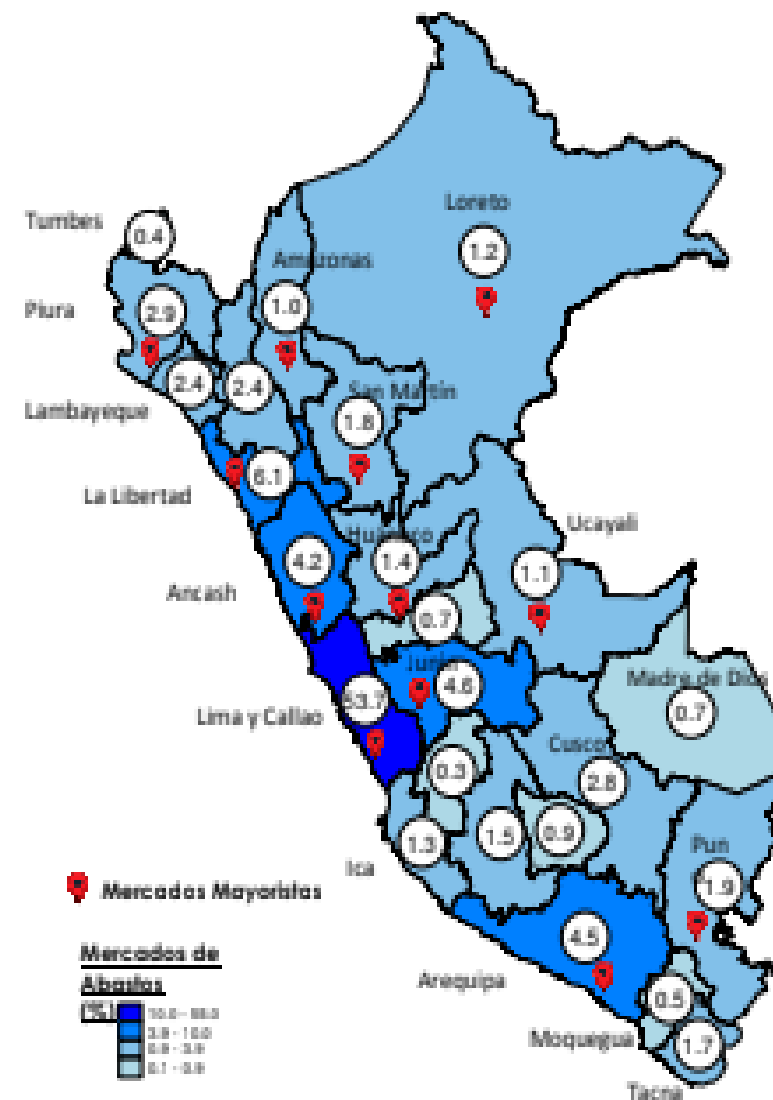


2020

DISTRIBUCIÓN DE MERCADOS DE ABASTO A NIVEL NACIONAL

Tipo de mercado	Total Nacional		Ámbito	
	N°	Part. %	Urbano	Rural
Mayorista	44	2%	41	3
Minorista*	2,568	98%	2,253	315
Total	2,612	100%	2,294	318

- ✓ A nivel nacional 2,612 mercados de abastos se encuentran operativos.
- ✓ Lima y Callao concentran el 53,7% del total de mercados de abastos, seguido por La Libertad (6,1%), Junín (4,6%), Arequipa (4,5%), Ancash (4,2 %), y el resto (26,9%).



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

❖ OBJETIVOS

- ✓ Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación.
- ✓ Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los establecimientos.

❖ ÁMBITO DE APLICACIÓN

Definir las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse el funcionamiento de los mercados de abasto, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA PARA LA PLANIFICACIÓN, COORDINACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LAS ACCIONES DE DETECCIÓN, AISLAMIENTO Y SEGUIMIENTO CLÍNICO EN MERCADOS DE ABASTO

(R.M. N° 295-2020-MINSA)

❖ FINALIDAD

Contribuir a la **reducción de la transmisión comunitaria del SARVS-CoV-2, causante de COVID-19**, a través de acciones de detección, aislamiento y seguimiento de casos en los mercados de abasto de todo el país.

❖ OBJETIVO

Establecer los **procedimientos para la detección, aislamiento y seguimiento de casos de COVID-19** en los mercados de abasto.

❖ ÁMBITO DE APLICACIÓN

Es de aplicación **obligatoria** para las **Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS)**; los **Gobiernos Regionales**, a través de las **Direcciones Regionales de Salud (DIRESA)**, **Gerencias Regionales de Salud (GERESAS)** o las que hagan sus veces; los **Gobiernos Locales**; el Seguro Social de Salud (EsSalud); y, las Sanidades de las Fuerzas Armadas y de la Policía Nacional del Perú.

ANEXO 1 (R.M. N° 282-2003-SA/DM)

❖ DEFINICIONES

- **Mercado de abastos**

Local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.



- **Puesto de comercialización**

Son espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.

❖ DEFINICIONES



• Manipulador de Alimentos

Todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral intervienen en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.



• Alimento o Bebida

Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.



• Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.

❖ DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)**

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.



- **Programa de higiene y saneamiento**

Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materia primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.

- **Contaminación Cruzada**

Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.



TITULO II (R.M. N° 282-2003-SA/DM)

I

DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA

- **Ubicación** (Art. 7°)

Los locales de los mercados **deberán estar situados en lugares autorizados por la municipalidad respectiva**, libres de plagas, humo, polvo, malos olores o cualquier otro foco de contaminación.

- **Zonas circundantes** (Art. 8°)

Evitar la presencia de plagas, o cualquier otro contaminante como presencia de chatarra, desperdicios, humo, basura, escombros., etc.

- **Exclusividad** (Art. 9°)

Los mercados deben contar con un **local exclusivo para su funcionamiento.**



I

DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA**• Estructura física (Art. 10°)**

Los mercados deberán ser de **construcción sólida** y **segura**. Los materiales utilizados deberán ser **fáciles de limpiar** y **desinfectar**.

Los **pisos, paredes** y **techos**, serán de material impermeable, no absorbente, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. En las áreas de comercialización de productos perecibles, los ángulos entre paredes, pared-techo y pared-piso deben ser abovedados.

Las **puertas** de acceso (2, mínimo por 150 puestos) .

Las **ventanas** y otras **aberturas** deben estar protegidas.

Los **pasadizos**, su anchura no debe ser menor de 2 m., y no se utilizarán como almacenamiento temporal de productos.

• Iluminación (Art. 11°)

Debe ser **natural o artificial**, y las bombillas y lámparas, deben estar **protegidas**.

• Ventilación (Art. 12°)

Debe **asegurar la circulación de aire**, y las aberturas deben estar **protegidas**.



REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN DE INFECCIONES EN LOS MERCADOS DE ABASTO

➔ • Espacios, aforo y flujos (Numeral 6.1.1)

Las puertas de acceso a los mercados deben ser como mínimo dos (02) en mercados de 150 puestos o menos, incrementándose una puerta por cada 100 puestos adicionales.



El aforo máximo será del 50% de su capacidad según lo indicado en el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad de Edificaciones (ITSE).

AFORO
CAPACIDAD MAXIMA
50% PERSONAS

Actualiza tu certificado

Para obtener un nuevo certificado de ITSE debes gestionarlo **tres meses antes** del vencimiento (90 días calendario).

✓ Acércate a los módulos de atención ubicados en el Jr. Camaná 564, Cercado de Lima.

✓ Solicita los requisitos necesarios para actualizar tu certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones.



II

DE LAS INSTALACIONES

• Instalaciones Sanitarias (Art. 13°)

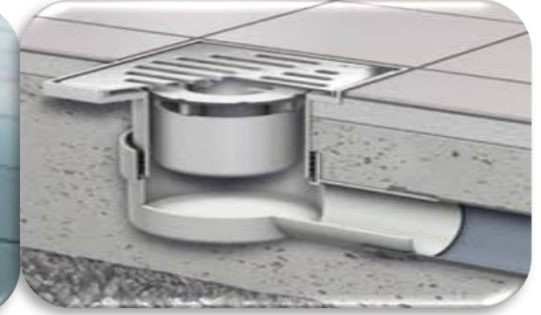
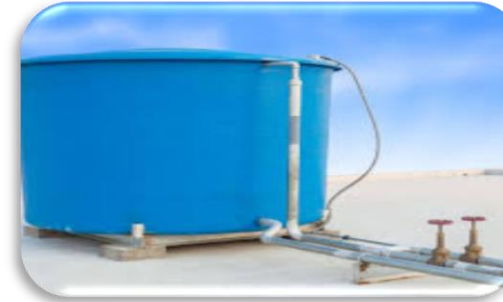
Utilización de **agua potable**, de manera continua y en cantidad suficiente.

Almacenamiento en taques cisternas o elevados. **Capacidad min. 100 L/puesto que expendan alimentos perecederos.**

En el interior se contará con **1 grifo** cada **50 puestos** o cada **500 m²**.

Garantizar la evacuación sanitaria de las aguas residuales.

Contará con trampas para sólidos



II

DE LAS INSTALACIONES

• Servicios Higiénicos, vestuarios y duchas (Art. 14°)

SSHH separados para **hombres y mujeres**.

No tendrán comunicación directa con el recinto de comercialización, almacenes u otros **ambientes exclusivos para alimentos**.

Recipientes con tapa y bolsa interna para la **disposición de residuos**.

Evitar la concentración de olores.

Se colocará dispensadores de jabón y dispositivo para secado de manos.

Los **aparatos sanitarios**, deben estar **operativos**, de material de fácil limpieza.

El mínimo de aparatos sanitarios se establecerá de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de personas	Inodoros	Lavatorios	Urinarios	Duchas
De 1 a 15	1	2	1	1
De 16 a 50	3	5	2	3
De 50 a 100	5	10	4	6
Más de 100	1 aparato sanitario adicional por cada 50 personas			



III

DEL MOBILIARIO, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

- ***Mobiliario, equipos y utensilios en contacto directo con los alimentos (Art. 15°)***

Deberán ser de **material inadsorbente, resistente a la corrosión** y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección

El **diseño de los equipos** debe ser tal, que **no tengan esquinas ni sectores que sean difíciles de limpiar.**



Equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de alimentos precederos.



IV

DE LOS PUESTOS DE VENTA

• De la distribución (Art. 16°)

Distribución de **secciones por tipo de alimento**, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

• De los puestos de comercialización (Art. 17°)

Se construirán de **material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar**; se deben **mantener en buen estado de conservación** y el diseño de las instalaciones será **apropiado para la exhibición y comercialización de los alimentos en forma inocua**.

Las **superficies** que estén en contacto directo con el alimento deberán ser **fáciles de limpiar y desinfectar**.



REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN DE INFECCIONES EN LOS MERCADOS DE ABASTO

➔ • De los puestos de Venta (Numeral 6.1.5)

Se debe disponer de un gabinete de higienización de manos por lo menos cada 05 puestos de venta.



Cada uno de los **puestos** debe de estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficies de contacto y de su delantal.



I
M
A
N
I
P
U
L
A
D
O
R
E
S

• **Identificación (Art. 18°)**

Se registrará a las personas que comercializan y manipulan los alimentos, además el domicilio, N° DNI y el tipo de alimento que comercializan.

Los titulares y manipuladores serán sometidos a exámenes médicos semestrales para descartar sean portadores de (ETA).

Los registros deberán estar actualizados y a disposición de la Autoridad de Salud Municipal competente cada vez que lo solicite.



• **Higiene (Art. 19°)**

Lavado de manos antes de manipular los alimentos y después de utilizar los SSHH, así mismo, tener uñas cortas, limpias y sin esmalte.

No usar durante las labores, productos como perfumes, maquillajes, cremas.

Prohibido comer, fumar, masticar, tomar licor, escupir durante las labores.

Durante la manipulación de alimentos no se realizará en simultaneo labores de limpieza.



I

M
A
N
I
P
U
L
A
D
O
R
E
S

• **Vestimenta (Art. 20°)**

Los manipuladores utilizarán **ropa protectora blanca o de color claro**, que constará de chaqueta o **mandil** guardapolvo y gorro para **cubrir del cabello**. Los **comerciantes de carnes** y menudencias de **animales de abasto, pescados y mariscos**, usarán además, **calzado de jebe** y **delantal** de material impermeable.

La **vestimenta** deberá mantenerse **en buen estado de conservación e higiene**.

El uso de **guantes** no exime la obligación del lavado de manos.



• **Capacitación (Art. 21°)**

Es **obligatoria** para el ejercicio de la actividad.

Deben capacitarse permanentemente en **temas de manipulación de alimentos, BPM, PHS**, en grupos según el giro y con una **frecuencia mínima de 6 meses** y **duración de por lo menos 10 horas**.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la Salud"

REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LOS COMERCIANTES DE LOS PUESTOS DE VENTA EN LOS MERCADOS



→ • (Numeral 6.4)

Con relación a los comerciantes que laboran en el mercado:

Deben estar debidamente empadronados, incluyendo aquellos que presentan factores de riesgo para COVID – 19.

Adicional a la vestimenta (chaqueta o mandil, gorro, se adiciona el uso de las mascarilla.

Si el comerciante presenta síntomas respiratorios compatibles con COVID-19 o en su domicilio se presenta un caso, no deberá asistir a trabajar y debe informar a la administración del mercado.

Los comerciantes no deben asistir con menores de edad a laborar.



REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN ESPECÍFICA CONTRA COVID-19

➔ • Distanciamiento físico (Numeral 6.2.1)

Con la finalidad de garantizar el cumplimiento del **distanciamiento físico**, se deberán marcar **líneas o círculos con pintura** o material autoadhesivo a una distancia de **un (01) metro** entre sí, en áreas de ingreso al mercado, en cada puesto de venta, y SSHH.



➔ • Higiene de Manos (Numeral 6.2.2)

Se debe **implementar estaciones de lavado de manos** al ingreso del mercado, con dispensador de jabón líquido y papel toalla para el secado de manos, o en su defecto facilitar alcohol gel.



REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN ESPECÍFICA CONTRA COVID-19

➔ • Uso de mascarillas (Numeral 6.2.3)

El uso de mascarillas es obligatorio para todas las personas que ingresen al mercado.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la Salud"

REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LA POBLACION QUE ACUDE A COMPRAR A LOS MERCADOS DE ABASTO

→ • (Numeral 6.3)

Las personas deben acudir solas, sin acompañantes, **evitando la aglomeración**. Debiendo cumplir lo siguiente:

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

Realizar **lavado de manos al ingresar y salir** del mercado.

Uso **obligatorio y permanente de mascarilla**.

Evitar tocar el mobiliario de los puestos de venta.

Evitar tocar productos, indicando lo que necesita.

Permanecer el menor tiempo posible en el mercado.

No deben ingresar con niños al mercado.

Mecanismos para la desinfección de suelas de calzado.



PROHIBIDO
EL ACCESO A NIÑOS



NO
TOCAR

REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DEL PROTOCOLO DE INGRESO AL MERCADO DE ABASTO

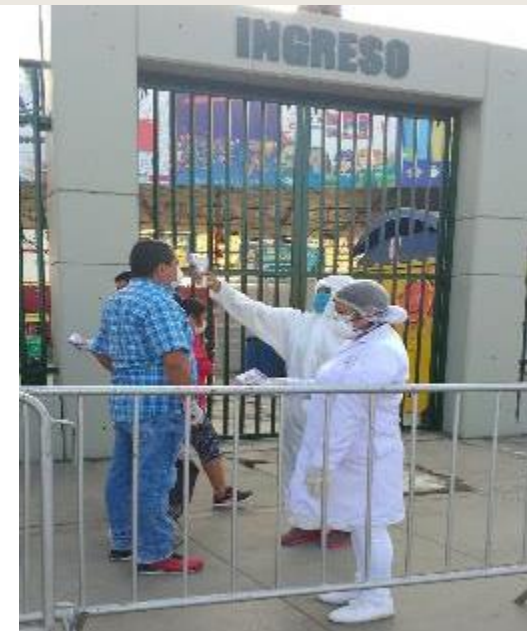
→ • (Numeral 6.5)

Antes de ingresar al mercado, todas las personas (incluyendo los comerciantes) deben ser evaluadas para identificar:

Si presenta síntomas compatibles con COVID-19.

Si es un contacto directo de un caso de COVID-19.

Si presenta **temperatura mayor a 38 °C.**



Si no presenta ninguna de las condiciones anteriores, podrá ingresar al mercado.

II

DEL TRANSPORTE

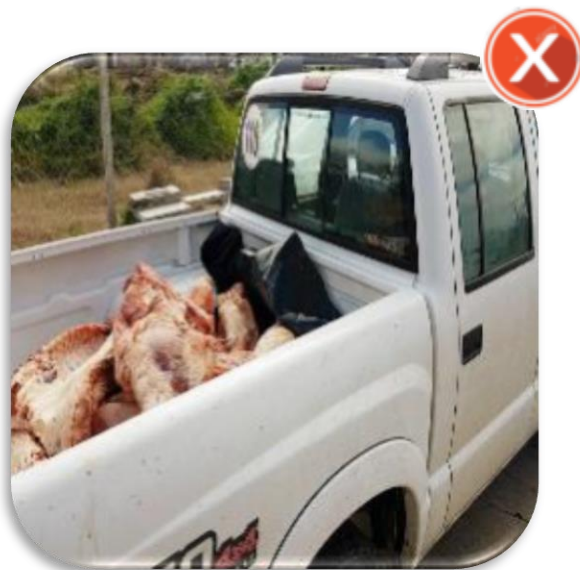
(Art. 22°)

Se deberá verificar por lo menos las siguientes condiciones:

Estén provistos de **medios suficientes para proteger a los productos** de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad o de cualquier otro efecto indeseable.

Estén acondicionados para **garantizar la cadena de frío cuando transporten alimentos** que así lo requieran

No transporten otro tipo de producto que puedan contaminarlos.



III

DE LA RECEPCIÓN Y EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

• De la recepción de los alimentos (Art. 23°)

Se deberá verificar por lo menos las siguientes condiciones:

La recepción de los alimentos se realizará en condiciones que eviten su contaminación, alteración o daños físicos.

El Comité de Autocontrol Sanitario deberá contar con especificaciones de calidad sanitaria de los productos.

Los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se mantendrán en estas condiciones hasta el momento de su comercialización.



III

• **Del almacén de productos secos (Art. 24°)**

Los almacenes deberán **mantenerse limpios**, estar **libres de plagas, mohos o suciedad**.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto. **Se controlará el ingreso y la salida de productos**, lo primero que entre sea lo primero que sale.

Se establecerán zonas individuales para cada grupo de alimentos.



III

• **Del almacén de frío (Art. 25°)**

En las cámaras de **refrigeración** el alimento tendrá una **temperatura máxima de 5 °C** al centro de cada pieza.

En las cámaras de **congelación** el alimento tendrá una **temperatura máxima de -18 °C** al centro de cada pieza.

Las cámaras deberán estar dotadas de dispositivos para medir la temperatura, los que deberán estar en un lugar visible, y siempre **calibrados**.



IV

DE LA COMERCIALIZACIÓN SEGÚN EL TIPO DE ALIMENTO

• Comercialización de carnes y menudencias de animales de abasto (Art. 26°)

Las carnes y menudencias de animales de abasto **procederán de canales autorizados.**

El órgano responsable del mercado cuidará que las carnes que se comercialicen tengan la documentación que acredite su procedencia y calidad.

Las aves deberán conservarse y expenderse en cadena de frío, evisceradas completamente, o con sus menudencias.

Esta **prohibido el beneficio** de animales de abasto en los **puestos de venta** de los mercados de abasto.



IV

- **Puestos de carnes y menudencias de animales de abasto (Art. 27°)**

Los puestos tendrán las siguientes características:

Las **paredes** serán de material de fácil limpieza y desinfección.

Los **lavaderos** serán recubiertos de material liso, sin grietas.

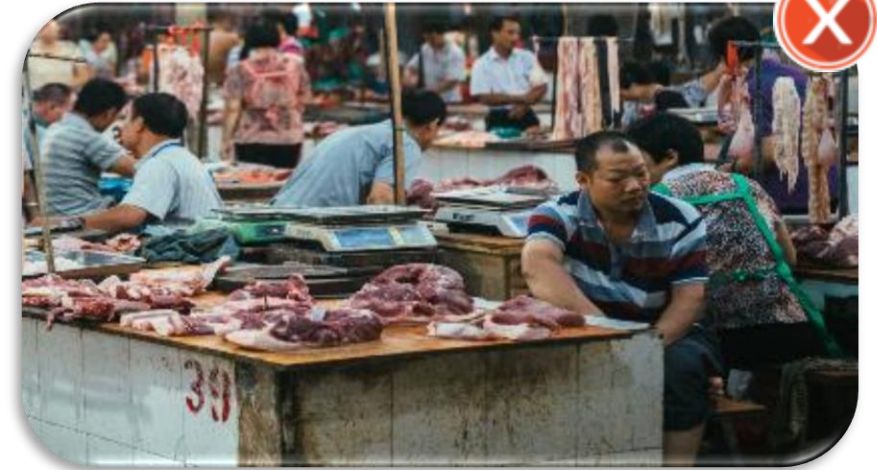
Los **equipos y utensilios**, deberán ser de material inoxidable, que no transmita sustancias al alimento.

Los equipos y los utensilios se conservarán **en buen estado de funcionamiento, limpieza y desinfección.**

Los puestos de comercialización de carne de équido y camélidos sudamericanos deberán tener un anuncio que indique el tipo de carne que se comercializa y su procedencia será de camal autorizado.

Las **tablas** serán de **material inocuo**, liso, difícil de agrietar.

El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.



IV

- **Comercialización de pescados y mariscos (Art. 28°)**

Deberán conservarse a una temperatura entre 0 °C y 3 °C. Si se congela debe someterse a una temperatura de -18 °C, como máximo, medido en el centro del producto.

Los mariscos que pueden permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos, crustáceos, equinodermos y tunicados) se conservarán vivos en lo posible hasta el momento de su comercialización.



IV

- **Puestos de pescados y mariscos (Art. 29°)**

Las características y operaciones serán las siguientes:

Las **paredes** serán de material de fácil limpieza y desinfección.

Contarán con **lavaderos** recubiertos de material liso, sin grietas.

La **exhibición** se realizará en mostradores refrigerados o en mesas revestidas con material liso y con una depresión de 0,15 m a 0,30 m que **se cubrirá con hielo suficiente**. El hielo deberá ser de calidad sanitaria.

Las **tablas** de fileteo serán de material inocuo y liso.

Los cuchillos, descamadores y otros **utensilios serán de material inoxidable, y mango de material sanitario**.

El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.

Los residuos provenientes del eviscerado y fileteado del pescado se colocarán en recipientes con tapa.



IV

• Comercialización de frutas y hortalizas (Art. 30°)

Las frutas **deberán** transportarse, almacenarse y manipularse de tal forma que no presenten daños físicos, ni se contaminen con otros productos.

Queda prohibido utilizar sustancias para acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas.

Las hortalizas **deberán** mantenerse en buen estado de limpieza, integridad, color natural y fresca, hasta el momento de la venta.



IV

• **Puestos de frutas y hortalizas (Art. 31°)**

Las características y operaciones del puesto de comercialización de frutas y hortalizas serán las siguientes:

Los productos se colocarán sobre tarimas o parihuelas y no ocuparán el espacio de los pasadizos de circulación.

Los mostradores, andamios, tarimas y parihuelas serán de material de fácil limpieza, se conservarán en buen estado y **el anaquel inferior deberá estar como mínimo a 0,20 m del piso.**

Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.

Se deben **retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.**

Las frutas se exhibirán en recipientes que no las contaminen ni deterioren.

El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.



IV

• **Comercialización de alimentos procesados, envasados y a granel (Art. 32°)**

Se comercializarán productos industrializados y envasados de procedencia autorizada, que cuenten con Registro Sanitario y que consignen la fecha de vencimiento en su etiqueta o envase.

No se comercializarán alimentos adulterados, falsificados, de contrabando, de origen desconocido o en descomposición, bajo responsabilidad del comerciante.

El titular o responsable del puesto deberá conocer la procedencia de todos los productos que comercializa.



IV

• **Puestos de alimentos procesados, envasados y a granel (Art. 33°)**

Las características y operaciones del puesto serán las siguientes:

Contará por lo menos, con un exhibidor de refrigeración en el que se mantendrán los productos perecederos.

Los mostradores y andamios para los productos industrializados que no requieran refrigeración tendrán el anaquel inferior a 0,20 m del piso.

Los empaques de los productos industrializados y envasados deberán estar en buenas condiciones, rotulados, sin signos de deterioro.

Las especias a granel, frescas o secas, deberán estar enteras, libres de materias extrañas, no deberán presentar mohos ni signos de deterioro, y se deberán almacenar en envases cerrados para protegerlos.

Los equipos de corte deben ser de uso exclusivo y estar en buen estado de conservación e higiene.



IV

• **Comercialización de comidas y bebidas (Art. 34°)**

Se prepararán los alimentos, en condiciones higiénico-sanitarias y operativas adecuadas, observando las buenas prácticas de manipulación. Las comidas deberán consumirse en un período no mayor de seis (6) horas.

La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.

Las comidas que requieran recalentamiento deberán ser sometidas a temperatura de ebullición. Las comidas frías deberán conservarse a temperatura de refrigeración

La preparación de jugos y bebidas se hará con agua hervida o tratada y frutas frescas en buen estado, lavadas, desinfectadas. Deberá protegerse los alimentos en exhibidores de refrigeración cerrados.



IV

• **Puestos de comidas y bebidas (Art. 35°)**

Las características y operaciones del puesto de comercialización de comidas y bebidas serán las siguientes:

Los puestos de preparación y expendio de comidas y bebidas se ubicarán en una sección separada de la zona de comercialización de alimentos crudos, de los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos.

Los puestos deberán contar con agua potable.

Los mostradores y mesas para el servicio deberán ser de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.

Se deberá disponer de un refrigerador en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración.



TITULO IV (R.M. N° 282-2003-SA/DM)

IV

P
R
O
G
R
A
M
A

D
E

H
I
G
I
E
N
E• **Operaciones de limpieza y desinfección (Art. 36°)**

Una **limpieza mínima diaria** y una **desinfección semanal de todo el local**. Debe programarse un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público por lo menos una vez al mes.

Las **cisternas y los tanques de agua** deberán limpiarse y desinfectarse por lo menos una vez **cada seis meses**.

Los **SSH** deberán limpiarse y **deodorizarse** por lo menos **dos veces al día** y desinfectarse diariamente.

Los **puestos de productos cárnicos**, deben **limpiarse y desinfectarse diariamente**, al termino de las labores.

Los **puestos de frutas y hortalizas**, deben **limpiarse diariamente**, y **desinfectarse semanalmente**.

Las **cámaras de frío y los almacenes** se **limpiarán semanalmente** y se **desinfectarán mensualmente**.

Los **implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas** utilizadas, **serán dispuestos en áreas o compartimentos separados de los alimentos**.

La **Autoridad de Salud Municipal** **realizará controles microbiológicos de las superficies** que entren en contacto con los alimentos.

El **programa de higiene y saneamiento** con el respectivo cronograma **será colocado en lugar visible** para conocimiento y cumplimiento de todo el personal.

IV

P
R
O
G
R
A
M
A

D
E
H
I
G
I
E
N
E

• **Sustancias químicas utilizadas para limpieza y desinfección (Art. 37°)**

Las sustancias químicas utilizadas no deben contaminar los alimentos, se deben tener los siguientes cuidados:

La limpieza y desinfección se realizarán con sustancias químicas autorizadas.

Los detergentes deben tener buen poder de eliminación de suciedad de las superficies y ser de fácil enjuague.

Se tomarán las precauciones necesarias para no contaminar los alimentos.



IV

Del control de plagas (Art. 38°)

Los mercados se conservarán libres de plagas.

Se aplicarán de medidas de salud ambiental y el uso de plaguicidas químicos o biológicos autorizados por el Ministerio de Salud.

Medidas para la prevención y el control de plagas**(Art. 39°)**

Limpieza del mercado y puestos.

Recipientes de residuos sólidos bien tapados y limpios.

Protección de los alimentos.

Sumideros limpios y en buen estado.

Ventanas y ductos de ventilación protegidos.

El programa tendrá una frecuencia de aplicación no mayor de seis (6) meses.



IV

De la prohibición de mascotas (Art. 40°)

Esta prohibida la presencia de mascotas en los mercados.

Se colocarán carteles visibles advirtiendo sobre la prohibición de traer consigo perros, gatos u otro animal, o la presencia de éstos en el interior del Local.

**Eliminación de residuos sólidos (Art. 41°)**

Se utilizarán recipientes con tapa, de fácil limpieza y con una bolsa de plástico en el interior. La limpieza y desinfección de los recipientes es diaria.

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

El recojo de los RRSS será en un horario diferente al de atención al público.



REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DEL MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

➔ • (Numeral 6.6)

Con relación a los comerciantes que laboran en el mercado:

Cada puesto de venta debe contar con tachos con capacidad adecuada para la cantidad de residuos que se genere.

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

Los residuos potencialmente contaminados como mascarillas, guantes, etc., se deben colocar en una bolsa de plástico y luego amarrarla. Seguidamente rociar sobre la bolsa una solución de hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) y colocarla dentro de otra bolsa, la cual debe amarrarse bien y ser trasladada al punto de acopio de residuos sólidos.



GRAN MERCADO MAYORISTA



V

DE
LA
VIGILANCIA

• **De los componentes de la vigilancia (Art. 42°)**

En el sistema de vigilancia sanitaria de los mercados intervienen la Autoridad de Salud Municipal, el Comité de Autocontrol Sanitario del mercado y el consumidor.

• **De la interacción de los componentes (Art. 43°)**

Se realiza mediante las siguientes acciones:

- a) **Evaluación higiénico-sanitaria** a cargo de la Autoridad de Salud Municipal.
- b) **Autocontrol sanitario** a cargo del Comité de Autocontrol Sanitario del mercado de abasto.
- c) **Información al consumidor** para su participación activa en la vigilancia sanitaria.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la Salud"

V
DE
LA
VIGILANCIA

• Del autocontrol sanitario (Art. 44°)

Los mercados tendrán un **sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo**, mediante la aplicación de buenas prácticas de manipulación y de los programas de higiene y saneamiento. Con este fin se constituirá dentro de la organización de los mercados, un **Comité de Autocontrol Sanitario**. En el reglamento interno del mercado se establecerá entre otros, su conformación, funciones y vigencia.

• Del Comité de Autocontrol Sanitario (Art. 45°)

Estará conformado por **un (1) representante y un (1) suplente por cada grupo de alimentos que se expende**.

Los **miembros del comité deberán estar capacitados**, con el fin de aplicar el autocontrol sanitario de los alimentos. Para la vigilancia sanitaria, el comité aplicará formatos aprobados según corresponda.

La **vigilancia sanitaria**, será de **frecuencia mínima de una vez por semana**, cuyos resultados será informados a los Gobiernos Locales para fines de verificación.



ANEXO 4

FORMATO 1

VIGILANCIA SANITARIA EN MERCADOS DE ABASTO CARNE Y MANEJO DE ANIMALES DE ABASTO

IDENTIFICACIÓN DE INSPECCIONES	SÍNTESIS DE LA INSPECCIÓN			
	Observaciones	Inspección	Inspección	Inspección
1. IDENTIFICACIÓN DEL MERCADO Y DEL PUESTO				
1.1 Nombre del Mercado				
1.2 Tipo de puesto				
1.3 Nombre que comercializa (carne, res, cerdo, caprino, equino, etc.)				
1.4 Observaciones				
2. ALIMENTO				
2.1 Presentación, fecha y hora de llegada al puesto (*)				
2.2 Estado normal de carnes y vísceras y ausencia de carnes (apenas, sangre)				
2.3 Carnes y vísceras congeladas (en espacio)				
TOTAL				
3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM)				
3.1 Agua temperatura de 70 (°C) a 40 (°C) en la conservación (*)				
3.2 Puntos de lavado de manos, vestimenta y de los frentes				
3.3 Uso de agua según (DSE, pH) y (T)				
3.4 Identificación, etiquetado, fechas y espacios				
3.5 Disponibilidad de agua potable (temperatura) y espacio de primer uso				
TOTAL				
4. SANEAMIENTO				
4.1 Sin espacio actual de enfermería y sin medidas de aislamiento de piel y mucosas				
4.2 Baños limpios y sin agua, con alfombras, soplete y sin espejo				
4.3 Cubetas con agua y jabón, con jabón líquido				
4.4 Sifónes completos, limpios y de fácil acceso				
4.5 Agua disponible en el punto				
TOTAL				
5. APARELLO Y EQUIPO				
5.1 Puntos de venta de carne según tipo y del tipo de conservación (carne)				
5.2 Frente a vista del punto (limpio y ordenado en (carne))				
5.3 Señalización para evitar el buen estado y limpio				
5.4 Espacios e identificación de buen estado y limpio				
5.5 Puntos de venta de carne según tipo y limpio				
5.6 Puntos de venta de carne según tipo y limpio				
5.7 Baños sin drenaje (sin cloacas, agua y jabón)				
5.8 Baños con drenaje, agua y jabón en buena condición				
5.9 Disponibilidad de agua potable (temperatura) y espacio de primer uso				
5.10 Disponibilidad de agua potable (temperatura) y espacio de primer uso				
TOTAL				
6. CALIFICACIÓN DEL PUESTO				
6.1 PUNTO DE CALIFICACIÓN DEL PUESTO (PUNTO)				
6.2 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				
6.3 COLOR verde o amarillo según el resultado				
6.4 OBSERVACIONES				
Inspección 1	00 puntos a más (100% a 100%)	Verde	Regular	
Inspección 2	40 puntos a 80 puntos (50% a 75%)	Amarillo	Regular	
Inspección 3	0 a 40 puntos (menos del 50%)	Rojas	No apto para consumo	

(*) Clases de evaluación: verde es el que se debe mantener en todos los casos de una calificación de "buen estado" (color rojo) (1) El valor del punto en blanco es el número de puntos de inspección en total, en caso contrario el punto es cero.

V

D
EL
AV
IG
IL
AN
CI
A

• **De la capacitación del Comité de Autocontrol Sanitario (Art. 46°)**

La capacitación abarcará los temas siguientes:

Propiedades y **evaluación sensorial de los alimentos, (BPM)**, principios de **higiene personal**, programas de **higiene y saneamiento**, generalidades de los principios del Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (**HACCP**), y un taller de aplicación de los formatos para la vigilancia sanitaria por grupo de alimentos

La **capacitación podrá ser brindada por las municipalidades**, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas.

• **De la evaluación higiéno-sanitaria (Art. 47°)**

Las **evaluaciones higiéno-sanitarias serán realizadas por personal profesional o técnico calificado, con capacitación.**

Las mismas **serán inopinadas** y permitirá evaluar las condiciones sanitarias de puestos y mercado en general, y verificar también el funcionamiento del Comité de Autocontrol Sanitario.

Se realizarán con **frecuencia que sea necesaria** para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.



V

D
EL
A

V

I

L

A

N

C

I
A

- **De los formatos para la vigilancia sanitaria (Art. 48°)**

Se utilizarán los formatos auto instructivos para la vigilancia sanitaria y control de los diferentes alimentos: Formato 1, Formato 2, Formato 3, Formato 4, Formato 5 y Formato 6, los cuales se encuentran Anexos a la RM N° 282-2003-SA/DM.

- **De la calificación sanitaria de los puestos de venta y los mercados de abasto (Art. 49°)**

Los puestos inspeccionados serán calificados por la Autoridad de Salud Municipal según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE.

REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LAS INTERVENCIONES DE SALUD PÚBLICA EN LOS MERCADOS DE ABASTO

➔ • **De las indicaciones de aislamiento o cuarentena** (Numeral 6.7.2)

Los casos de COVID-19 detectados en las intervenciones, deben realizar aislamiento domiciliario o en un centro de aislamiento temporal y seguimiento por 14 días, o en su defecto, se debe coordinar de inmediato la referencia a un establecimiento de salud, para el manejo correspondiente.

➔ • **Del seguimiento de los casos de COVID-19 en los mercados de abasto** (Numeral 6.7.3)

Se realizará el seguimiento de los casos leves y sus contactos se realizara a través de los equipos de seguimiento clínico de las DIRIS/DIRESA/GERESA, de acuerdo a los dispuesto en la "Directiva Sanitaria para el seguimiento clínico de personas afectadas por COVID-19", aprobada con R.M. N° 244-2020-MINSA.



REQUISITOS ADICIONALES FRENTE AL COVID-19

DE LAS INTERVENCIONES DE SALUD PUBLICA EN LOS MERCADOS DE ABASTO

→ • Vigilancia Centinela (Numeral 6.7.4)

La **DIRIS/DIRESA/GERESA** en coordinación con el gobierno local de su jurisdicción, implementan la **vigilancia centinela** en los mercados de abasto seleccionados.

Temporalidad: la **vigilancia centinela** se realizara de forma mensual en coordinación con las direcciones responsables; y un informe será remitido a la administración del mercado y la municipalidad correspondiente para que tomen las medidas de caso.

RESPONSABILIDADES

La Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública del Ministerio de Salud, junto a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria y el Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades – CDC, son responsables de la **difusión** y monitoreo de cumplimiento de lo dispuesto en la Guía, aprobada con RM N° 295-2020.MINSA, por parte de las DIRIS/DIRESA/GERESA, así como de los establecimientos de salud de las Fuerzas Armadas y Policiales y del Seguro Social de Salud (ESSASLUD).



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año de la Universalización de la
Salud"

Gracias