

# ANTEPROYECTO DIGESA

NTS N° MINSA/DIGESA-2022

## GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO DE ALIMENTOS

### I. FINALIDAD

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

### II. OBJETIVO

Establecer los Principios Generales de Higiene que deben aplicar los mercados de abasto.

### III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Guía sanitaria es de cumplimiento obligatorio a nivel nacional, por parte de las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, de los mercados de abasto de alimentos.

### IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aplicable a las etapas de extracción o recolección, transporte, procesamiento y comercialización de recursos hidrobiológicos, incluida la actividad de acuicultura.
- Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aplicable a las fases de extracción o recolección, reinstalación, depuración, transporte, procesamiento y comercialización, incluida la actividad de acuicultura.
- Decreto Supremo N° 021-2021-PRODUCE, que aprueba la Hoja de Ruta para la modernización de los mercados de abastos.

### V. DISPOSICIONES GENERALES

#### 5.1. Definiciones operativas

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

**Agua de consumo humano:** Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal. (

**Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de otras sustancias (condimentos aditivos, aromatizantes, otros), las cuales

deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

**Animales de abasto:** Animales procedentes de la producción pecuaria destinados para consumo humano, comprendase las siguientes especies: bovinos, búbalos, ovinos, caprinos, porcinos, camélidos sudamericanos (alpacas y llamas), équidos, aviar, cobayos y lagomorfos.

**Apéndices:** Conformado por cabeza, patas, cola.

**Factores de riesgo:** Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, si no se controlan apropiadamente.

**Inocuidad de los alimentos:** Es la cualidad de los alimentos de no causar daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.

**Manipulador de alimentos:** Toda persona que contacta directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

**Menudencias:** Comprende las vísceras rojas, blancas y apéndices comestibles.

**Mercado de abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización minorista de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros no alimenticios.

**Plagas:** Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

**Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) y de Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).

**Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas aplicadas en la cadena alimentaria del servicio de alimentación colectiva, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM se formula en forma documentada manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.

**Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables; así como, reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

**Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

**Rastreabilidad/rastreo:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

**Riesgo:** Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.

**Temperaturas de Seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, otros).

**Vigilancia sanitaria de alimentos:** Conjunto de observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria, en protección de la salud de la población.

**Vísceras blancas:** Conformado por estómagos e intestinos de los animales de abasto.

**Vísceras rojas:** Corresponde a las siguientes partes u órganos: el hígado, el corazón, los riñones, el bazo, el timo, el páncreas, los pulmones y la lengua.

## 5.2. Generalidad sobre ubicación, infraestructura, instalaciones

- a) Los mercados deben contar con un local exclusivo para su funcionamiento, y ser independientes de viviendas, talleres de mecánica, fábricas, salas de juego o cualquier otro establecimiento en el que se desarrollen actividades que sean fuentes de contaminación hacia los alimentos que comercializan.
- b) Los locales de los mercados deberán estar situados en lugares autorizados por la municipalidad respectiva.
- c) Las zonas circundantes y alrededores del mercado de abasto deben mantenerse libres de focos de contaminación tales como acumulación de basura, chatarra, escombros, maleza, entre otros que impliquen riesgos de contaminación cruzadas hacia los alimentos.

Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes y alrededores del mercado, que no estén autorizadas por la municipalidad.

- d) La infraestructura debe ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, previniéndose el ingreso de roedores, insectos y otros animales que representen riesgo de contaminación de los alimentos.
- e) Los techos, deben asegurar que no haya filtraciones de agua ni humedad que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos, no tener acumulación de inservibles que puedan favorecer la presencia de roedores y otros animales, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- f) Contar con un ambiente o área identificada para el embarque y desembarque de los alimentos.
- g) La distribución de, los puestos de venta, servicios higiénicos, almacenes, vías

## GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO

de acceso, entre otras, debe permitir que las operaciones con los alimentos se realicen respetando el flujo desde la recepción hasta su comercialización, en condiciones que no genere riesgos de contaminación cruzada.

- h) Los pisos y paredes deben ser lisos a fin de facilitar su limpieza, estar en buen estado de conservación e higiene; la unión entre los pisos y las paredes debe ser abovedado y continuo para facilitar la limpieza. Los pisos deben permitir el escurrimiento de líquidos hacia los sumideros. Los techos y toldos deben mantenerse limpios y en buen estado de conservación.
- i) Ventilación suficiente que asegure la circulación del aire, a fin de evitar la concentración de olores indeseables, humedad e incremento de la temperatura de los alimentos
- j) Las ventanas y otras aberturas deben tener un diseño que evite la acumulación de suciedad, debiéndose mantener en buen estado de conservación y limpieza. Estar provistas de mallas o medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales; debiendo ser desmontables a fin de facilitar su limpieza.
- k) La iluminación debe permitir la visibilidad para el correcto desempeño de las operaciones con los alimentos, y que los consumidores puedan observar con claridad las características y las condiciones sanitarias de los alimentos que adquieren. Las fuentes de luz suspendidas sobre los alimentos deben estar protegidas a fin de prevenir la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
- l) Los almacenes de alimentos deben ser de uso exclusivo y cumplir la normativa sanitaria vigente sobre la materia.
- m) La presencia de animales de compañía no es permitida en los mercados. Se colocarán carteles visibles advirtiendo sobre la prohibición de traer consigo perros, gatos u otro animal, o la presencia de éstos en el interior del local.
- n) Los pasadizos del mercado y alrededores de los puestos de venta, deben estar libres de acumulación de objetos y permitir el adecuado tránsito de las personas
- o) Únicamente los mercados de abasto que tengan instalaciones que configuren para el faenamiento o peladuría de aves, pueden desarrollar dicha actividad, debiendo contar con la correspondiente autorización del SENASA. Asimismo, las aves vivas deben proceder de establecimientos de producción primaria autorizados por el SENASA.
- p) No se permite realizar actividades de procesamiento<sup>1</sup> de productos hidrobiológicos dentro de las instalaciones del mercado, salvo que se cuente con instalaciones especialmente diseñadas y construidas para el caso y que se cumplan con los requerimientos exigidos para las plantas de procesamiento establecidos en la normativa sanitaria vigente.
- q) No debe encontrarse en el mercado, lugares donde se almacenen etiquetas o se realicen operaciones de etiquetado o re etiquetado.

### 5.3. Generalidades sobre servicios básicos

---

<sup>1</sup> Procesamiento incluye las actividades de refrigerado, congelado, salado, secado, marinado, ahumado, conservas, producción de concentrados proteínicos, u otras técnicas dirigidas a la preservación o transformación del pescado destinado al consumo humano; de acuerdo a lo señalado en el artículo 60º del Decreto Supremo N° 040-2001-PE.

### 5.3.1. Servicios higiénicos

- a) Debe contar con servicios higiénicos para varones y mujeres.
- b) No tendrán comunicación directa con la zona donde se encuentran los puestos de alimentos, almacenes, u otros ambientes exclusivos para alimentos. Las puertas deberán mantenerse cerradas.
- c) Los aparatos sanitarios deben estar operativos, ser de material de fácil limpieza y desinfección, estar en buen estado de conservación e higiene.
- d) Deben tener disponibilidad de agua apta para consumo humano, dispensadores de jabón y desinfectante, dispositivo de aire para secado de manos que se encontrará operativo o en su defecto papel desechable
- e) Deben tener recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección, con una bolsa de plástico en su interior para eliminar los papeles y otros residuos.
- f) La ventilación será suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.

### 5.3.2. Disponibilidad de agua

- a) Verificar que el agua a la salida de los caños, no debe contener niveles menores a 0,5 ppm de cloro residual. El mercado debe llevar registro de estos controles.
- b) La disponibilidad de agua de la red pública o de otra fuente de agua apta para consumo humano, debe ser suficiente para las necesidades del mercado de abasto, incluida las operaciones de limpieza, desinfección y demás operaciones.
- c) El sistema de distribución y almacenamiento del agua, debe estar en buen estado de conservación e higiene, y protegido de manera que impida la contaminación del agua.
- d) La limpieza y desinfección de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica (como mínimo semestral) y realizada por personal autorizado por la Autoridad de Salud, a fin de garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano. El mercado es responsable de llevar los registros que evidencien tal condición

### 5.3.3. Aguas residuales y residuos sólidos

- a) La eliminación de aguas residuales debe disponerse de manera que no se genere acumulación en los ambientes del mercado.
- b) Los residuos sólidos generados en cada puesto del mercado, se dispondrán en recipientes con tapa y bolsas plásticas en el interior para facilitar su evacuación, mantenidos en buen estado de conservación e higiene; o en contenedores dispuestos por la municipalidad para tal fin.
- c) El mercado debe contar con un área para el acopio de los contenedores para los residuos sólidos separada de las áreas donde se manipulan alimentos. Los contenedores deben estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas La evacuación de los residuos sólidos debe realizarse en horario diferente de la atención al público y al abastecimiento de los alimentos.
- d) Disponer de un ambiente o área identificado para el lavado y desinfección de

recipientes, de material liso, mantenidos en buen estado de conservación e higiene.

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

- a) Los mercados de abasto, deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de alimentos y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- b) Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH para los mercados de abasto de su jurisdicción, con un plazo de vigencia de un (1) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada. Asimismo, pueden reconocer la certificación emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen. Los mercados de abasto con certificación sanitaria de PGH queda sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la Municipalidad.

#### 5.5. Generalidades sobre los puestos de venta de alimentos

- a) Los puestos de venta deben ser de material de fácil limpieza, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- b) La distribución de los puestos debe ser ordenada y agrupada según los giros de alimentos considerando el riesgo sanitario. Se tendrá al menos la siguiente zonificación:

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

- c) Los puestos de venta que requieran agua para la manipulación de los alimentos, deben contar con puntos de agua que permita un uso fluido de la misma y en la cantidad requerida para la actividad.
- d) Los puestos de venta que requieran conservar los alimentos en refrigeración o congelación, deben contar con equipos para tal fin mantenidos en buen estado de conservación e higiene.
- e) Los puestos deben estar libres de elementos en desuso y que no se requieran para la manipulación de los alimentos según el giro.
- f) El empaque de expendio de los alimentos debe ser de material de primer uso.
- g) Los productos certificados como orgánicos, para su comercialización, deben estar separados de los alimentos convencionales (no orgánicos), para evitar su mezcla y contaminación; asimismo deben estar certificados y debidamente etiquetados y rotulados; según la norma nacional orgánica vigente.
- h) Contar con una estación cercana para el lavado y desinfección de las manos, con implementos necesarios para evitar la contaminación cruzado durante la manipulación de los alimentos.

## VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA LOS PUESTOS DE VENTA

### 6.1. Para los puestos de venta de carnes, menudencias de animales de abasto; y puestos de venta de pescados y mariscos

- a) Las carnes y menudencias de animales de abasto deben proceder de establecimientos autorizados por el SENASA y contar con la licencia de funcionamiento otorgada por la municipalidad correspondiente.
- b) Está prohibido el faenamiento de aves en los puestos de venta.
- c) Toda carne debe tener un anuncio en forma expresa, clara y visible que indique el tipo de carne que se comercializa en ese puesto.
- d) Queda prohibido el uso de superficies de madera sea para corte, acondicionamiento o exhibición de los alimentos. Deben emplearse superficies de corte, utensilios y equipos de fácil higienización y en buen estado de conservación.
- e) Contar con un espacio suficiente para los vendedores u operadores del puesto y para realizar con facilidad y bajo condiciones higiénicas las actividades almacenamiento, exhibición y expendio, incluyendo lo necesario para disposición de los residuos.
- f) Estar provistos de instalaciones de agua y desagüe y contar con lavaderos de material liso, sin grietas, en buen estado de conservación e higiene. Los puntos de agua, de preferencia, deben contar con llave de cierre que no implique el uso de las manos.
- g) Contar con iluminación con luminarias protegidas (de ser necesarias), que permita una buena apreciación de los alimentos y de la higiene del puesto.
- h) Las superficies que entran en contacto con el pescado, sean mesas de exposición, recipientes, cajas, bandejas, tableros de corte, cuchillos, entre otros, deben ser de materiales lisos, resistentes, no corrosibles, que puedan ser fácilmente limpiados y desinfectados. No se permite el uso de la madera.
- i) Los utensilios y equipos que contactan con los alimentos para su pesado, corte, exhibición, conservación, acopio u otro, deben ser de material de fácil lavado y desinfección, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- j) Está prohibido colocar alimentos directamente sobre el suelo.
- k) Los moluscos bivalvos deben proceder de mercados mayoristas pesqueros que cuentan con Declaración de Extracción (DER)<sup>2</sup>; los caracoles desvalvados deben proceder de mercados mayoristas que cuentan con Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados (DGaD)<sup>1</sup>
- l) Deben contar con medios de refrigeración o congelación, mantenidos en buen estado de conservación e higiene que aseguren las temperaturas de seguridad

---

<sup>2</sup> Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES

(refrigeración 0 a 4°C; congelación 0 a -18°C). El hielo para conservación de productos hidrobiológicos debe proceder de fábricas de hielo autorizadas por la autoridad competente.

- m) La exhibición y venta del pescado fresco debe efectuarse bajo condiciones de refrigeración. En este caso, el pescado se colocará sobre una capa de hielo que asegure preservar el pescado durante su exposición a la venta. Debe incluirse en los dispositivos de exposición del pescado un drenaje del hielo fundido.
- n) El manipulador de alimentos debe llevar un mandil o similar de superficie impermeable sobre la ropa de trabajo y calzado impermeable, preferentemente blanco y ser mantenidos en buen estado de conservación y limpios.

### **6.2. Para los puestos de venta de verduras y frutas**

- a) Las frutas y verduras no deben ubicarse directamente sobre el piso, y no ocuparán el espacio de los pasadizos de circulación.
- b) Los materiales de exhibición deben ser de material de fácil limpieza, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- c) Las frutas y verduras que presenten signos de deterioro o descomposición deben mantenerse separadas hasta su retiro del puesto de venta.
- d) El empaque de expendio deberá hacerse en materiales de primer uso.

### **6.3. Para los puestos de venta de alimentos preparados**

- a) Los alimentos preparados se consumen inmediatamente de ser elaborados. En caso de exhibirse para ser consumidos o calentados posteriormente a su preparación, el tiempo desde su elaboración hasta su consumo no debe ser mayor a las dos (02) horas.
- b) Las comidas que requieran ser calentadas deben ser sometidas a temperatura superiores a los 70 °C (temperatura de cocción o de ebullición). Las comidas frías deben conservarse a temperatura de refrigeración (salsa a la huancaína, causa, sándwiches con mayonesa y otros). Asimismo, las salsas frías (huancaína, ocopa, mayonesa, salsas de ají, otros) se preparan a partir de insumos que reúnan calidad sanitaria e inocuidad (quesos pasteurizados, mayonesas comerciales, leche pasteurizada, hortalizas limpias y desinfectadas, otros), las mismas se mantendrán en refrigeración en caso deban ser conservadas hasta su consumo.
- c) Los alimentos preparados no vendidos en el día no deben ser puestos a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
- d) Los jugos y bebidas se preparan con agua hervida o desinfectada y con frutas en buen estado, lavadas, desinfectadas.
- e) Las frutas deben ser peladas y picadas con guantes de primer uso; no se debe utilizar fruta picada del día anterior.
- f) Los alimentos preparados que se exhiben para consumo deben mantenerse protegidos (refrigerados cuando sea necesario, contenedores de primer uso, campanas, otros), limpios y en buen estado de conservación,

- g) Los puestos deben contar con agua de consumo humano en cantidad suficiente para la preparación de alimentos y limpieza de materiales, utensilios, y del puesto.
- h) Las superficies y utensilios (mostradores, mesas, tablas, vajilla, otros) deben ser de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
- i) Se debe disponer de un refrigerador en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración; el mismo que debe encontrarse en buen estado de conservación e higiene. Debe permitir conservar los alimentos de alto riesgo a temperaturas no mayores a 7° C.
- j) Se utilizarán cucharas, tenedores, pinzas y otros utensilios para servir, cuidando de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.
- k) Los puestos que expenden salsas y condimentos preparados se elaborarán en condiciones higiénicas. Los recipientes y utensilios usados en la comercialización deben estar limpios y mantenerse tapados.

#### **6.4. Para los puestos de venta de abarrotos**

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

### **VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)**

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

#### **7.1. Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos (BPM)**

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

**a) Adquisición de alimentos**

Los alimentos de origen animal que adquiere el mercado de abasto deben proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente. Los alimentos industrializados deben contar con el respectivo registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.

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

Los puestos de comercialización deben tener identificados y registrados los proveedores y conservar los documentos de recepción e ingreso de los productos para asegurar la rastreabilidad de los mismos. Esta información resulta necesaria para permitir la rastreabilidad hacia el origen o procedencia de alimentos que pudieran estar implicados en brotes de ETA e intoxicaciones alimentarias, quejas o daños a los consumidores.

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

**b) Transporte de alimentos**

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

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

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

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

**c) Recepción de alimentos en el mercado y en los puestos**

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

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

Para la verificación de las características sensoriales de los alimentos se tendrá como referencia el Anexo 3 “Características Sensoriales de algunos alimentos” de la presente Guía sanitaria.

**d) Almacenamiento en el mercado y en los puestos**

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

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

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

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

**e) Acondicionamiento y expendio de alimentos en los puestos**

Según sea el giro del alimento del puesto de venta, se tendrá en cuenta las disposiciones específicas indicadas en el numeral VI de la presente Guía sanitaria.

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

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

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

**a) Salud:**

No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos, nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a examen médico.

La administración del mercado encargada de la gestión sanitaria, tiene la responsabilidad que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos relacionados con las ETA, estando estos documentos disponibles para la vigilancia y control que realice la autoridad de Salud, a fin de evitar brotes de ETAs.

En situación de emergencia sanitaria, deberán observarse además, las disposiciones de bioseguridad dispuestas por el Ministerio de Salud.

**b) Higiene personal:**

Deben mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal cuando manipulan los alimentos (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte. No fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos.

**c) Vestimenta en el puesto de venta:**

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

**d) Capacitación sanitaria:**

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

**7.2. Programa de Higiene y Saneamiento**

El mercado de abasto debe llevar por lo menos los siguientes programas:

**a) Programa de mantenimiento**

El mercado debe contar con un programa detallado del mantenimiento (reparaciones, modificaciones, renovaciones, otros) del establecimiento y de los puestos por giro, que aseguren su operatividad e higiene (paredes, techos, pisos, estructura e interiores de los puestos, alrededores del mercado, sistemas de agua y desagüe, área e implementos para residuos sólidos, servicios higiénicos, áreas donde se manipulan alimentos (incluido el transporte), iluminación, ventilación, entre otros). El programa debe incluir cronogramas de mantenimiento, de ejecución, de verificación de las medidas tomadas, y de los responsables en cada caso, entre otros.

**b) Programa de limpieza y desinfección**

El mercado debe contar con una programación para la limpieza y desinfección del establecimiento por área y de los puestos por giro (recepción, almacenamiento, áreas comunes, área de residuos sólidos, servicios higiénicos, sistema de distribución y

almacenamiento de agua, otros). El programa también debe considerar, los utensilios, equipos e implementos que contactan con los alimentos. El programa debe incluir cronogramas, con frecuencias de ejecución, de verificación, productos empleados, y responsables en cada caso, entre otros. Los detergentes y desinfectantes deben ser autorizados por la autoridad competente.

Con fines de referencia para una programación de limpieza y desinfección mínimas se tendrá en cuenta el Anexo 4 “Frecuencia de la limpieza y desinfección para mercados de abasto” de la presente Guía Sanitaria.

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

#### **c) Programa de prevención y control de plagas**

El mercado debe llevar un programa de prevención y control de plagas (principalmente de roedores), donde se detalle las medidas preventivas con las que cuenta el mercado y los puestos, el mantenimiento y verificación de las medidas, entre otras. El programa debe incluir cronogramas y frecuencias de las medidas de control de plagas, productos empleados, responsables, verificación de las medidas, entre otros.

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

Con fines de referencia para una programación de las prevención y control de plagas se tendrá en cuenta el Anexo 5 “Medidas de prevención y control de plagas” de la presente Guía Sanitaria.

### **7.3. Gestión sanitaria del mercado de abasto**

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

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

### **7.4. Certificación de Principios Generales de Higiene**

Los mercados de abasto deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada mercado.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un mercado de abasto, verificando la aplicación de los programas (BPM y PHS), la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (1) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada. Asimismo, las municipalidades, podrán reconocer la certificación emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen.

Todo mercado de abasto que cuenta con certificación sanitaria de PGH queda igualmente sujeto a vigilancia sanitaria por parte de la Municipalidad.

## **VIII. VIGILANCIA SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTO**

Los mercados de abasto están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad

municipal según jurisdicción. Esta vigilancia puede responder entre otros a una fiscalización del cumplimiento de la presente Guía sanitaria, a una vigilancia post certificación de PGH, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria, en atención a quejas, reclamos, a operativos con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, así como ante eventos por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

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

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

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

## VIII. RESPONSABILIDADES

### 8.1. Nivel nacional

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

### 8.2. Nivel regional

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

### 8.3. Nivel local

#### 8.3.1. De la Autoridad Sanitaria Municipal

Es responsable de difundir y hacer cumplir la presente Guía Sanitaria en los mercados de abasto de su jurisdicción.

#### 8.3.2. Del mercado de abasto

El mercado de abasto, cualquiera sea su organización, tiene la responsabilidad de cumplir con lo dispuesto en la presente Guía Sanitaria.

## IX. ANEXOS

Anexo 1: Formato para verificar las disposiciones sanitarias del mercado de abasto.

Anexo 2: Formato para verificar las disposiciones sanitarias del puesto de venta.

Anexo 3: Características sensoriales de algunos alimentos.

Anexo 4: Frecuencia de limpieza y desinfección para mercados de abasto.

Anexo 5: Medidas de prevención y control de plagas

Anexo 1

Formato para verificar las disposiciones sanitarias del mercado de abasto

|  |                 |                 |                    |
|--|-----------------|-----------------|--------------------|
| Nombre del mercado   |                 |                 |                    |
| Ubicación  |                 |                 |                    |
| Administrador del mercado  |                 |                 |                    |
| Responsable de esta verificación   |                 |                 |                    |
| Fecha de verificación  |                 |                 |                    |
|  |                 |                 |                    |
| <b>Disposiciones sanitarias</b>  |                 | <b>No</b>       |                    |
| <b>Generalidades</b>   | <b>Conforme</b> | <b>conforme</b> | <b>Observación</b> |
| Local exclusivo para su funcionamiento   |                 |                 |                    |
| Situado en lugar autorizado por la municipalidad   |                 |                 |                    |
| Zonas circundantes y alrededores libres de focos de contaminación  |                 |                 |                    |
| Construcción sólida bien conservada y limpia   |                 |                 |                    |
| Techos sin filtraciones ni humedad, sin acumulación de inservibles   |                 |                 |                    |
| Área identificada para el embarque y desembarque de alimentos.   |                 |                 |                    |
| La distribución de puestos, sshh, almacenes, vías de acceso, permiten el flujo de las operaciones sin riesgos de contaminación cruzada.                  |                 |                 |                    |
| Pisos y paredes lisos, conservados, limpios y con uniones abovedadas   |                 |                 |                    |
| Ventanas bien conservadas, limpias provistas de medios desmontables que impidan el ingreso de plagas   |                 |                 |                    |
| Ventilación suficiente para la circulación del aire.   |                 |                 |                    |
| Iluminación permite visualizar claramente las operaciones con los alimentos, las fuentes de luz protegidas.  |                 |                 |                    |
| Almacenes exclusivos para alimentos, que cumplen las BPA   |                 |                 |                    |
| No hay presencia de animales en el mercado   |                 |                 |                    |
| No hay acumulación de objetos en pasadizos y alrededores de los puestos de venta   |                 |                 |                    |
| Las aves vivas proceder de establecimientos autorizados por el SENASA y cuenta con autorización para faenamiento o peladuría de aves de dicha autoridad. |                 |                 |                    |
| No realiza actividades de procesamiento de productos hidrobiológicos y si lo hace cuenta con instalaciones autorizadas por SANIPES                       |                 |                 |                    |
| El mercado no almacena etiquetas ni realiza etiquetado de alimentos.   |                 |                 |                    |
| <b>Servicios Higiénicos</b>  |                 |                 |                    |
| sshh para varones y mujeres, sin comunicación directa a ambientes donde se manipulan alimentos   |                 |                 |                    |
| Aparatos sanitarios operativos y limpios   |                 |                 |                    |

GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO

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

Anexo 2

Formato para verificar las disposiciones sanitarias del puesto de venta

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

GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO

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

GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO

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

Anexo 3

Características sensoriales de algunos alimentos

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

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

GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO

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

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

## GUÍA SANITARIA PARA MERCADOS DE ABASTO

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | corresponde a un producto no alimentario.  |
|  | Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y fecha de expiración vigente, además de composición del producto, nombre y dirección del fabricante. | Envases con deformaciones, hinchados, abollados, oxidaciones. Cuando al abrir se aprecian gases u olores desagradables. Fecha de expiración vencida, sin registro sanitario. Sin etiqueta. |

ANTE-PROYECTO

Anexo 4

Frecuencia de limpieza y desinfección para mercados de abasto.

|  | Limpieza  | Desinfección | Observación   |
|--|---|--------------|---|
| Todo el mercado  | diaria  | semanal      | Programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público por lo menos una vez al mes. |
| cisternas y tanques de agua  | Semestral o según sea necesario con la finalidad de mantener la calidad sanitaria del agua. |              | Debe ser realizada por servicio autorizados por la autoridad de Salud   |
| baños  | Todas las veces al día que resulte necesario en función de la afluencia de público          | diaria       | Se debe verificar el correcto funcionamiento y las facilidades para el lavado de manos                              |
| puestos de aves, carnes, menudencias, pescados y mariscos                | diaria  | diaria       | Inmediatamente al término de las labores  |
| puestos de frutas y hortalizas, de productos industrializados y a granel | diaria  | semanal      |   |
| cámaras de frío y los almacenes  | semanal   | mensual      |   |

El programa de higiene y saneamiento con el respectivo cronograma será colocado en el periódico mural o similar del mercado para conocimiento y cumplimiento de todo el personal.

**Anexo 5**

**Medidas de prevención y control de plagas**

**Medidas preventivas:**

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

**Medidas de control:**

- a) El uso de plaguicidas químicos o biológicos estará en función a la plaga existente y deberá aplicarse en relación al grado de infestación, lo que debe ser realizado por personal especializado.
- b) El control plagas tendrá una frecuencia de aplicación no mayor de seis (6) meses, actividad que se debe realizar con los establecimientos cerrados, sin afluencia de público. Antes de la aplicación de cualquier plaguicida, se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios de la contaminación. Después de la aplicación, deberán limpiarse minuciosamente los equipos y los utensilios empleados en los alimentos a fin de eliminar cualquier residuo de plaguicida antes de volverlos a usar.
- c) La aplicación de plaguicidas la realizará personal capacitado, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud. Los plaguicidas utilizados en los mercados deberán guardarse en un lugar seguro, alejado de los alimentos y accesible únicamente a personas autorizadas.