



Cerro Verde

Porque solo los mejores
queremos mejorar aún más.

PROCEDIMIENTO CONTROL DE PREPARACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código:	SSOpr0030	
Versión N°:	04	
Fecha de Elaboración:	Mayo - 2020	
Elaborado por:	Supervisor Senior de Seguridad	
ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Firma: 	Firma: 	Firma:  <small>Marco Céspedes Caballero Gerente de Salud y Seguridad</small>
Omar Bellido Valencia Supervisor Senior de Salud y Seguridad	Luis Grajeda Allende Superintendente de Salud y Seguridad Ivan Llerena Carrera Superintendente de Salud y Seguridad	Marco Céspedes Caballero Gerente de Salud y Seguridad
Fecha: 03-01-2022	Fecha: 06-01-2022	Fecha: 06-01-2022

CONTENIDO

1. OBJETIVO(S)	3
2. ALCANCE	3
3. RESPONSABLES	3
4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	3
4.1. DEFINICIONES	3
4.2. ABREVIATURAS	4
5. DESCRIPCIÓN	4
5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD	4
5.1.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL (EPP)	4
5.1.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS DE LA EMPRESA QUE PROVEE ALIMENTOS	5
5.1.3. CONTROLES PARA EL PERSONAL (ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO)	7
5.2. PROCESO OPERATIVO	9
5.2.1. EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y LA CADENA DE FRÍO	9
6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA	9
7 REGISTROS	10
8 ANEXOS Y FORMATOS	11
9 CONTROL DE CAMBIOS	11

1. OBJETIVO(S)

Establecer medidas preventivas sanitarias que deben de cumplir los proveedores de alimentos de SMCV y empresas contratistas con el fin de proteger la salud del personal frente al riesgo del contagio del COVID 19.

2. ALCANCE

El presente documento aplica a todos los Proveedores de Alimentos que ingresan a las instalaciones de SMCV.

3. RESPONSABLES

Gerencia de Recursos Humanos:

- Solicitar a los proveedores de alimentos la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa.
- Asegurar que los proveedores de alimentos cumplan el presente procedimiento y normativas nacionales aplicables.
- Participar de las inspecciones programadas con los representantes de los trabajadores a los ambientes donde se preparan alimentos para trabajadores de SMCV y empresas contratistas.
- Inspeccionar los ambientes donde se preparan los alimentos

Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional

- Programar inspecciones aleatorias con los representantes de los trabajadores a los ambientes donde se preparan alimentos.

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.1. Definiciones

- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la contaminación se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de estos.
- **Contenedor:** Recipiente cerrado que se puede limpiar y desinfectar, amplio que permite conservar y proteger los productos envasados y empaquetados que se encuentran dentro del mismo.
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Distanciamiento físico:** Es un conjunto de medidas para el control de infecciones. El objetivo del distanciamiento físico es reducir las posibilidades de contacto entre las personas infectadas y no infectadas, con la finalidad de minimizar la transmisión de enfermedades infecciosas, la distancia mínima es de 1.5 metros.
- Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contiene agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinen.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

4.2. Abreviaturas

- EPP: Equipo de Protección Personal
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad.
- MINSA: Ministerio de Salud.

5. DESCRIPCIÓN

Las empresas que proveen alimentos a SMCV y empresas contratistas deben cumplir con presentar los siguientes documentos exigidos por SMCV.

A las empresas contratistas de alimentos que cumplan con tener toda la documentación mencionada se les programara una inspección basada en la norma NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA y requisitos establecidos por SMCV, de aprobar la inspección con calificación “Aceptable” se las considerará homologadas y aprobadas para que realicen el servicio de entrega de alimentos.

- La Empresa que provee los alimentos debe enviar semanalmente a Recursos Humanos de SMCV un Reporte de Cumplimiento de su Plan (certificados, fotografías, etc) e inspecciones semanales basadas en el Formato 05: Ficha de Homologación: Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentación basado en la NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA, éste reporte debe evidenciar que los controles estipulados vienen siendo cumplidos según lo indicado en su Plan para la vigilancia prevención y control COVID 19 del trabajo.

En el Plan de Auditorias trimestrales para EC se incluirá a las Empresas que proveen alimentos.

5.1. Medidas preventivas de bioseguridad y operatividad

Las empresas contratistas deben implementar medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente procedimiento.

5.1.1. Equipos de Protección del Personal (EPP)

- a. EPP en la preparación de los alimentos
 - Lentes
 - Guantes descartables
 - Mascarilla KN95, N95 o equivalente según requisitos de la norma.
 - Mandil de plástico
 - Botas
 - Protector de cabello

- b. EPP en la entrega de los alimentos
- Lentes
 - Mascarilla KN95, N95 o equivalente según requisitos de la norma.
 - Guantes
 - Dispensador de bolsillo con alcohol en gel al 70%.

Nota: Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

5.1.2. Instalaciones y Servicios de la Empresa que provee alimentos

A. Requisitos Básicos

- Definir el aforo de todas las áreas (zona de despacho, cocina, almacenes, recepción, etc.), y garantizar el distanciamiento físico no menor a un 1.5 metros.
- Evaluar las características físicas de cada uno de los ambientes del centro de trabajo, considerando entradas y salidas de aire, flujos de aire, fuentes de ventilación natural y artificial, entre otros.
- Ambientes adecuadamente ventilados de forma natural, como espacios al aire libre o ambientes con ventanas con un área libre de ventilación no menor a un veinteavo (1/20) de la superficie del piso de la habitación. Se recomienda mantener las puertas y ventanas de las oficinas abiertas para evitar el recurrente contacto con las perillas o manija de las puertas y permitir el ingreso de aire nuevo al ambiente.
- Ambientes adecuadamente ventilados de forma mecánica, a través de renovaciones cíclicas de aire según el riesgo encontrado en el ambiente de trabajo. La renovación de aire debe realizarse empleando aire exterior, y sólo cuando esto no sea técnicamente posible, se puede usar aire tratado con estrategias de limpieza y desinfección reconocidas por organismos internacionales especializados. Puede instalarse extractores de aire estratégicamente en lugares que permitan la salida de aire teniendo cuidado de no causar flujo aéreo directamente entre las personas.
- Se debe establecer una zona a la que tendrá acceso la persona que reparte los alimentos para el recojo de ellos.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso. En el caso de secadores de manos eléctricos evidenciar el mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo.
- Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores.
- Realizar y registrar la limpieza y desinfección de todos los ambientes (ver formato N°3), ubicar el registro en un lugar visible.

B. Abastecimiento de Agua

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones de Preparación de alimentos. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa. Así mismo se debe cumplir con lo estipulado en la NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA y Decreto Supremo N° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano que regula el agua de consumo humano. Se debe incluir en el programa de limpieza y desinfección a los reservorios o tanques de agua ubicados en las instalaciones con una frecuencia semestral.

C. Saneamiento

- La empresa debe de cumplir con el saneamiento integral de las instalaciones y evidenciar los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua). Cumpliendo la norma RM_822-2018-MINSA.

D. Servicios higiénicos y vestuarios

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

E. Equipos Sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito. Colocar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual. El alcohol debe ser en gel al 70 %.

F. Limpieza y Desinfección

- La empresa debe contar con protocolos y programas de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para entrega de alimentos, la cual debe realizarse de forma continua durante la jornada de trabajo considerando lo siguiente:

a) Durante toda la jornada de trabajo: Se debe limpiar y desinfectar de manera **permanente** las áreas de cocina, superficies, utensilios, equipos, pisos, mesas, paredes, cámaras de refrigeración o congelación, canaletas, lavaderos, almacenes, SSHH, muebles, vitrinas, materiales en general etc.

b) Antes de iniciar la operación de reparto de alimentos en las instalaciones del concesionario: Se debe limpiar y desinfectar las mesas de trabajo los contenedores deben ser limpiados y desinfectados interna y externamente esparciendo solución de lejía u otro desinfectante autorizado por SMCV para ese fin, asimismo los contenedores deben de permitir mantener las características del alimento que se transporta. En caso los contenedores sean cajas de cartón, estos no deben ser reutilizables.

c) Limpieza y desinfección para vehículos de transporte de alimentos

Se debe limpiar y desinfectar el vehículo incluida la cabina antes de realizar el transporte de los alimentos y de ser necesario cuando se produzca algún tipo de contaminación durante el transporte. Ver formato N° 4.

- a. En la cabina del vehículo se debe disponer de alcohol en gel al 70% y es obligatorio el uso de mascarilla.
- b. Por ningún motivo se deben transportar alimentos en las cabinas de los vehículos.

d) Los pasamanos, manijas, pestillos, marcador biométrico, counter de atención, dispensadores (alcohol, jabón, dispensador papel) y casilleros se deben limpiar y desinfectar.

- e) El personal de limpieza debe contar con lentes de seguridad, mascarilla y guantes.
- f) Para la segregación de residuos, el personal que realiza el recojo no debe juntar los residuos orgánicos con desechos peligrosos (papeles de los SSHH, guantes y mascarillas). No transportar residuos orgánicos junto a los desechos peligrosos.

5.1.3. Controles para el personal (administrativo y operativo)

- Controlar la temperatura del personal al ingreso y salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Controlar la sintomatología de todo personal diariamente (ver formato N° 02).
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa, para ello utilizar pediluvios con solución con lejía.
- Rociar con alcohol a la ropa que lleva puesta.
- Mantener la distancia mínima de 1.5 metros.
- Uso de mascarilla y otros EPP específicos para la tarea.

A. Antes del inicio de actividades

- El personal debe lavarse las manos hasta los codos y el rostro con jabón y agua durante 20 segundos. Se secará con papel toalla y luego deberá aplicarse alcohol en gel al 70% a las manos.
- La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.
- Toda la indumentaria utilizada en los ambientes de preparación de alimentos debe ser exclusiva, es decir diferente a la utilizada en la calle. Al momento de cambiarse se guardará la inmediatamente la ropa con la que llego al local, en una bolsa cerrada, el calzado se debe colocar en una bolsa cerrada, separada de la ropa.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Deben llevar el cabello corto, manos limpias, uñas cortas y limpias, vellos nasales no visibles, afeitados, uniforme limpio, sin alhajas y/o anillos.
- Si algún trabajador se encuentra con síntomas asociados al COVID 19 no puede trabajar y debe comunicar a su supervisión de forma inmediata.
- Se recomienda que la empresa acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

B. Durante el desarrollo de las actividades:

- Todo el personal debe lavarse las manos y aplicarse alcohol en la culminación de preparación de un plato.
- Cada vez que se cambie de actividad debe cambiar los guantes descartables todas las veces que se requiera y luego de regresar de los SS.HH.
- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.

C. Al finalizar las actividades

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos.
- Cumplir con el proceso de limpieza y desinfección.

D. Personal de Reparto

- El personal debe lavarse las manos hasta los codos y el rostro con jabón y agua durante 20 segundos. Se secará con papel toalla y luego deberá aplicarse alcohol en gel al 70% a las manos,
- Deben llevar el cabello corto, manos limpias, uñas cortas y limpias, vellos nasales no visibles, afeitados, uniforme limpio, sin alhajas y/o anillos.
- Previo a retirar los pedidos la persona que reparte los alimentos debe lavarse las manos.

E. El pedido

- Se utilizará táper hermético biodegradable para el empaque de la comida.
- Los cocineros o las personas encargadas de empacar los alimentos deben utilizar sticker de seguridad o precinto que no permita su apertura durante el proceso de entrega.
- Luego de colocar la comida en los envases biodegradables éstos se pondrán dentro de una bolsa o de papel desinfectadas, ésta última será cerradas con grampas para que el contenido llegue en perfectas condiciones de higiene y seguridad.
- La persona que reparte los alimentos recibirá el pedido en una zona neutral que el local lo determine, dicha zona debe limpiarse y desinfectarse, así mismo tener un elemento que permita dejar el pedido en una superficie limpia y desinfectada, por ejemplo una mesa por encima del piso.
- Después de tener el vehículo de transporte completamente limpio y desinfectado la persona que reparte los alimentos con todo su EPP puesto acomodara los pedidos en el interior del vehículo, de ser necesario subir al furgón se debe pasar primero por una desinfección del calzado utilizando solución de lejía.

F. Desembarque y entrega de pedido

- Los trabajadores responsables de la entrega de los alimentos deben usar de manera obligatoria mascarillas, lentes y guantes (los guantes deben ser desechados al finalizar la tarea).
- Cada área de trabajo debe determinar puntos de Entrega de Alimentos.
- Los puntos designados para la entrega de alimentos deben estar debidamente señalizados con un letrero informativo que indique "Entrega de Alimentos" y tener demarcación, además deben tener un elemento que permita dejar el pedido (contenedor con alimentos) en una superficie por encima del piso (losa). La desinfección del área de entrega de alimentos debe ser diaria (antes y después) de la entrega de alimentos.
- Las personas responsables de la entrega de los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón, en caso no sea posible se deben desinfectar las manos con alcohol en gel al 70%.
- Los contenedores de los alimentos deben estar debidamente ordenados con la finalidad de que cada persona pueda acercarse al contenedor y pueda recoger sus alimentos.
- En caso las áreas designen un lote de alimentos y envíen a un responsable, esta coordinación se realizará con anticipación para que la empresa de alimentos prepare el pedido y pueda ser entregado a la persona designada.
- El vehículo en que se transportan los alimentos debe ajustarse a la temperatura de los productos.

- Las personas encargadas de repartir los alimentos deben cumplir con lo indicado en los estándares “SSOst0044 Medidas de higiene continua y medidas de interacción” y “SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento físico”.

5.1.4. Pedidos de Alimentos y Medios de Pago

- El pedido de alimentos se debe realizar vía teléfono o correo electrónico.
- Para el pago optar por medios de pago virtuales, en caso de no ser posible hacer el pago con el uso de POS con una frecuencia quincenal aplicando desinfección continua.

5.2. Proceso Operativo

Para las tareas de compra de insumos y alimentos, recepción de insumos y alimentos, almacenamiento, preparación de pedidos, despacho de alimentos, transporte de alimentos y entrega de alimentos se debe considerar lo siguiente:

- Lavado y/o desinfección continua de las manos
- Uso de mascarillas y otros EPP necesarios para la tarea
- Mantener el distanciamiento físico de 1.5 m
- Verificar que el proveedor cumpla las medidas de seguridad durante el servicio.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Aplicar limpieza y desinfección en las superficies
- Realizar un manejo responsable de los residuos y evitar proximidad a los alimentos

5.2.1. El transporte de alimentos y la Cadena de Frío

Para que los alimentos lleguen a las instalaciones de la empresa en óptimas condiciones para su consumo es fundamental **mantener la cadena de frío en el transporte** según aplique.

6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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° 034-2001-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° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano que regula el agua de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071 MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

- Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA NTS, que aprueba la NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA NTS, que aprueba la NTS N°142 – MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM Aprueban Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.
- RM 142-2020 Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio.
- RM 250-2020-MINSA Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio.
- Protocolo de delivery para restaurantes durante el covid19.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021- MINSA Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV -2.
- SSOst0044 Medidas de Higiene Continua y Medidas de Interacción.
- SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento físico.

7 REGISTROS

Nombre del Registro	Responsable del Control	Tiempo Mínimo de Conservación
Certificados de Salud	Responsable del Área Usuaría	1 año
Ficha de sintomatología de la covid-19 para el regreso o reincorporación al trabajo – declaración jurada	Responsable del Área Usuaría	1 año
Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos	Administrador de contrato	1 año
Ficha de Homologación: Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentación	Administrador de contrato	1 año

8 ANEXOS Y FORMATOS

8.1 Formatos

- Formato N° 01: Certificado de Salud
- Formato N° 02: Ficha de sintomatología de la covid-19 para el regreso o reincorporación al trabajo – declaración jurada
- Formato N° 03: Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos
- Formato N° 04: Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos.
- Formato N° 05: Ficha de Homologación: Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentación

9 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
4	<p>En el ítem 2 ALCANCE Se retira a los proveedores de las empresas contratistas en instalaciones de acuartelamiento en Arequipa.</p> <p>En el ítem 4.1 Se agrega la definición de: Contaminación cruzada, Contaminante, Desinfección, Enfermedad transmitida por alimentos (ETA), Inocuidad de los alimentos. Se modifica la definición de: Distanciamiento físico, Equipos de protección personal (EPP). Se elimina la definición de: Evaluacion de Salud del trabajador</p> <p>En el ítem 5 DESCRIPCIÓN Se agrega requisitos establecidos por SMCV en la programación de una inspección basada en la norma NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA. Se elimina las consideraciones para las empresas contratistas que proveen alimentos a personal acuartelado en Arequipa.</p> <p>En el ítem 5.1.1 Se detalla los tipos de mascarilla a utilizar durante la preparación de alimentos y entrega de alimentos.</p> <p>En el ítem 5.1.2 - En Abastecimiento de Agua se agrega el programa de limpieza y desinfección a los reservorios o tanques de agua ubicados en las instalaciones con una frecuencia semestral. - En Equipos Sanitarios se agrega que se debe utilizar alcohol en gel al 70%.</p> <p>En el ítem 5.1.3 En el punto de Desembarque y entrega de pedido se incluye el uso de alcohol en gel al 70% alcohol y se retira las consideraciones referentes al acuartelamiento en hoteles.</p> <p>En el ítem 5.2 Se indica que el distanciamiento físico es de 1.5 metros.</p> <p>En el ítem 6 Se elimina la referencia legal RM 972-2020-MINSA y se reemplaza por la RM N° 1275-2021- MINSA.</p> <p>En el punto 8. Se añadió el Formato N° 05: Ficha de Homologación: Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentación y se modificó el Formato N° 03: Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos</p>	Ene-22
3	<p>En el ítem 1 OBJETIVO Se agrega a los proveedores de las empresas contratistas.</p>	Nov- 21

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
	<p>En el ítem 2 ALCANCE Se agrega a los proveedores de las empresas contratistas en instalaciones de acuartelamiento en Arequipa.</p> <p>En el ítem 3 Se agrega a las responsabilidades de la Gerencia de Recursos Humanos Participar en inspecciones programadas con los RT a ambientes de preparación de alimentos para SMCV y Empresas contratistas</p> <p>En el ítem 5 Descripción Se agrega la programación de una inspección basada en la norma NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA para homologar a los proveedores de alimentos. Además se realizaran inspecciones semanales basadas en el Formato 05 para proveedores de alimentos de SMCV y personal acuartelado en Arequipa.</p> <p>En el ítem 5.1.2 Se retira la distancia de 2 m para proveedores de insumos. Punto B. Abastecimiento de Agua: se agrega las normas: NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA y Decreto Supremo N° 031-2010-SA. Punto F Se retira el Estándar SSOpr0026 Limpieza, Desinfección y Mantenimiento de Instalaciones para los ambientes de preparación de alimentos.</p> <p>En el ítem 5.1.3 Punto E Se agrega el detalle de la zona donde se deja el pedido superficie limpia y desinfectada: mesa por encima del piso. Punto F Se agrega que no debe haber contacto entre el personal acuartelado y personal que entrega alimentos y esta a cargo el responsable del hotel quien entrega personalmente los alimentos a cada trabajador para evitar la manipulación.</p> <p>En el ítem 6 Se agregan los documentos de referencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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° 034-2001-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° 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano que regula el agua de consumo humano. • Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. • Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071 MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. • Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. • Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA NTS, que aprueba la NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva. • Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA NTS, que aprueba la NTS N°142 – MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. • Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM Aprueban Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos. 	

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
	<p>En el punto 8. Se añadió el Formato N° 05: Ficha de Homologación: Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentación y Formato N° 03: Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos</p>	
2	<p>En el ítem 4.1 Se modifica la definición de Contenedor. Se cambia la definición de “Distanciamiento Social” por “Distanciamiento Físico.”</p> <p>En el ítem 5.1.2 Instalaciones y Servicios de la Empresa que provee alimentos en el inciso 2 se especifica que los contenedores deben de permitir mantener las características del alimento que se transporta. En caso los contenedores sean cajas de cartón, estos no deben ser reutilizables.</p> <p>En el ítem 5.1.3 Controles para el personal (administrativo y operativo), se agrega mantener a distancia mínima de 1.5 metros, en el inciso F. Desembarque y entrega de pedido, indica que las personas encargadas de repartir los alimentos deben cumplir con los estándares “SSOst0044 Medidas de higiene continua y medidas de convivencia” y “SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento social”.</p> <p>En el ítem 6 se agregan las normas y estándares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • RM 250-2020-MINSA Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio. • RM 972-2020-MINSA Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2. • SSOst0044 Medidas de Higiene Continua y Medidas de Convivencia. • SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento social. <p>En el ítem 8.2 se actualiza el formato N° 01 Certificado de Salud, se retira el formato de relación de vehículo, se actualiza el formato N°2 Ficha de Control de Sintomatología, se agrega el formato, N°03 Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos y formato N°4 Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos.</p>	Ene-21

Formato N° 01

CERTIFICADO DE SALUD

Yo,, identificado con C.M.P. N°:, médico de profesión, declaro que el Señor (a) no refiere ninguna de las condiciones de riesgo ante el Covid-19, tales como:

- No ser personas mayores de 65 años
- No presentan Comorbilidades, tales como: Hipertensión arterial , enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes mellitus, asma moderada o grave, enfermedad pulmonar crónica, insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis, obesidad con (IMC \geq 40), enfermedad o tratamiento inmunosupresor u otros que establezca la Autoridad Nacional de Salud.

Del mismo modo, ha sido evaluado y actualmente no presenta sintomatología ni signología de ninguna etiología, encontrándose clínicamente sanos.

FIRMA Y SELLO DE MÉDICO
CMP N°:

LUGAR Y FECHA:

Formato N° 02

FICHA DE SINTOMATOLOGÍA DE LA COVID-19 PARA EL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL TRABAJO – DECLARACIÓN JURADA

Ficha de sintomatología COVID-19

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad. También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros, lo cual es una falta grave.		
Empresa:	RUC:	
Apellidos y nombres:		
Área de trabajo:	DNI:	
Dirección:	Número (celular):	
Fecha de nacimiento:	Edad:	
En los últimos catorce (14) días ha tenido algunos de los síntomas siguiente:		
	SI	NO
1. Sensación de alza térmica, fiebre o malestar (especificar)		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Dolor de garganta		
4. Congestión o secreción nasal		
5. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
6. Pérdida del olfato o pérdida del gusto		
7. Dolor abdominal, náuseas o diarrea		
8. Dolor en el pecho		
9. Desorientación o confusión		
10. Coloración azul en los labios		
11. Está tomando alguna medicación (detalle):		
12. Dolor de cabeza		
En los últimos catorce (14) días (detallar, de ser afirmativa la respuesta):		
	SI	NO
1. Ha tenido contacto con personas casos sospechosos o confirmados de COVID-19		
2. Ha viajado al exterior		
3. Ha visitado un establecimiento de salud		
Tiene los siguientes factores de riesgo:		
	SI	NO
1. Edad mayor de 65 años		
2. Hipertensión arterial		
3. Enfermedad cardiovascular		

(especificar)		
4. Cáncer		
5. Diabetes mellitus		
6. Obesidad con IMC de 40 a más		
7. Asma o enfermedad pulmonar crónica (detallar)		
8. Insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis		
9. Enfermedad, tratamiento inmunosupresor u otro estado de		
10. inmunosupresión		
11. Otro (detallar)		

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y he respondido con la verdad.

Fecha: / /

Firma:

Formato N°03



FORMATO: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Área:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección												Responsable: Nombre, Apellido y Firma		
		Hora	Pisos, paredes y techo	Mesas	Cocinas y hornos	Utensilios de cocina	Electrodomesticos	Camaras de congelación y refrigeración	Vidrios de ventanas	Puerta y chapa	Campanas extractoras	Protectores de tomas de energía	Otros		Otros	Otros
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
Observaciones:																

Formato N°04



CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE ALIMENTOS

Empresa:

Placa:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección									Responsable: Nombre, Apellido y Firma
		Hora	Barandas	Gradas	Furgón (piso, paredes y techo)	Cabina Demarcación de área	Uso de guantes	Distanciamiento social	Uso de mascarillas	Otros	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											

Formato N°05

 Cerro Verde	FICHA DE HOMOLOGACION: EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION
--	--

NOMBRE DEL INSPECTOR		FIRMA	
NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL AREA		FIRMA	
RAZON SOCIAL DE CONCESIONARIA			
LUGAR DE INSPECCION		FECHA DE INSPECCION	

ASPECTOS A EVALUAR		VALOR O PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero (0), No consignar valores intermedios.						
DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA						
1	Ubicado lejos de contaminación (basurales, establos, acequias) y zonas con malos olores.	2				
2	Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos. Accesos independientes desde la calle.	4				
3	Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados. Libre de insectos y roedores	2				
4	Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.	2				
5	Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.	2				
SUB TOTAL I:		12				
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS						
6	Abastecimiento suficiente de agua segura. Evidenciar registro prueba de cloro diario	4				
7	Eliminación adecuada de aguas residuales.	4				
8	Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria.	4				
9	S.S.H.H. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas)	4				
10	Ausencia de insectos (moscas), de indicios de roedores y de otros animales.	4				
11	Limpieza y desinfección de reservorios cada 6 meses	4				
SUB TOTAL II:		24				
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)						
BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS						
RECEPCION						
12	Alimentos de proveedores autorizados. (Programa de control de proveedores)	4				
13	Medio de transporte cerrado, limpio, exclusivo para alimentos. Evidenciar registros	4				
14	Productos frescos con características de calidad (organolépticas). Evidenciar evaluaciones	4				
15	Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.	4				
16	Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.	4				
17	Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.	2				
ALMACENAMIENTO						
18	Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4				
19	Alimento secos sobre tarimas o similares.	4				
20	Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.	4				
21	Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)	4				
PREPARACION						
22	Ambiente de cocina limpia y desinfectada. Evidenciar registros	2				
23	Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm). Evidenciar registros	4				
24	Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final - servido)	4				
25	No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc). Ambientes separados y exclusivos	4				
26	Aplica cadena de frío en la conservación de alimento perecibles. Evidenciar registros	4				
27	Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70 °C. Evidenciar registros	4				
28	Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo. (crudos). Evidenciar registros. Dosis de aditivos de limpieza	4				

Sistema de Gestión Integrado SMCV
Procedimiento control de preparación y transporte de alimentos
SSOpr0030

SERVIDO DE ALIMENTOS					
29	El menaje, vajilla, cubierto, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, deben estar íntegros y deben ser de uso único.	2			
30	El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene	2			
31	Las botellas utilizadas para las bebidas pasan por un proceso de lavado y desinfección. Evidenciar registros de aditivos de limpieza (dosis)	2			
TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO					
32	El vehículo debe ser uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos. Evidenciar registros	4			
33	Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación. (constatar con su manual de PHS). Evidenciar registros	2			
34	El personal responsable del reparto de alimentos cuenta con indumentaria limpia, el cabello debe estar cubierto, sin joyas. Evidenciar registros	2			
DE LOS MANIPULADORES					
35	Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos) - carnet sanitario y evidencia de control diario.	4			
36	Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio. Evidenciar registros	2			
37	Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte. Evidenciar registros	4			
38	Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos. Evidenciar procedimientos	4			
39	Reciben capacitaciones continuas por profesionales competentes. Evidenciar registros	4			
SUB TOTAL III:		96			
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)					
Prácticas de limpieza y desinfección					
40	Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados. Evidenciar registros	2			
41	Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo	2			
42	Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpios y desinfectados. Evidenciar registros	2			
43	El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4			
Prevención y control de vectores					
44	El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad. Evidenciar registros	2			
45	El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración. Evidenciar registros	2			
46	Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2			
Otros					
47	Se realizan análisis microbiológicos de los alimentos. Evidencia	4			
48	Cada una de las áreas cuenta con formato de registro de limpieza y desinfección	2			
49	Se realiza la toma de temperatura al ingreso del establecimiento y se mantiene el distanciamiento físico.	2			
50	Cuenta con aforo, pediluvios, puntos de lavado y desinfección.	2			
51	Se realiza la limpieza y desinfección de contenedores/coolers. De tener cajas que sean nuevas (Programa diario, informe diario)	4			
52	Los trabajadores cuentan con prueba rápida (cada 7 días), prueba molecular (cada 14 días)	4			
53	Todos los trabajadores tienen carnet de vacunación y refuerzo en caso aplique	4			
SUB TOTAL IV		38			
TOTAL GENERAL		170			
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV					
< 50% = de 0 a 109 puntos		NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACIÓN	
50% a 75% = de 110 a 145 puntos		REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO	
> 75% = de 146 a 170 puntos		ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA	

 Controles Críticos