
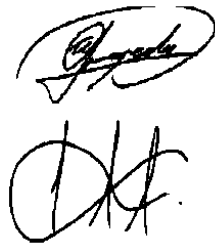





Cerro Verde

**PROCEDIMIENTO
CONTROL DE PREPARACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

Código:	SSOpr0030	
Versión N°:	05	
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	Marco Céspedes Caballero Gerente de Salud y Seguridad
Fecha: 07-07-2023	Fecha: 10-07-2023	Fecha: 11-07-2023

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. CONDICIONES GENERALES DE LA EMPRESA QUE PROVEE ALIMENTOS.	5
5.1.3. DISPOSICIONES ESPECIFICAS	8
5.1.4. CONTROLES PARA EL PERSONAL (ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO)	14
6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA	15
7 REGISTROS	16
8 ANEXOS Y FORMATOS	16
9 CONTROL DE CAMBIOS	17

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.

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 y Gerencia de Contratos y Logística

- 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.
- Participar de las inspecciones programadas con supervisores de SSO a los ambientes donde se preparan alimentos para trabajadores de SMCV y empresas contratistas.
- Inspeccionar periódicamente los ambientes donde se preparan los alimentos.

Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional

- Programar inspecciones aleatorias con los representantes de los trabajadores y supervisores de SSO 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.
- **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.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule 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.
- **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.
- **Plagas:** Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

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 programará 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 y Contratos y Logística 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 planificado.

Se realizarán auditorias quincenales para EC de 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
 - Mandil de plástico
 - Botas
 - Protector de cabello
- b. EPP en la entrega de los alimentos
- Lentes
 - Guantes

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

5.1.2. Condiciones generales de la Empresa que provee alimentos

A. Ubicación y estructura física

Los servicios de alimentación colectiva deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación colectiva deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa, para minimizar riesgos de contaminación cruzada.

Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben limpiarse periódicamente de la grasa impregnada en los ductos, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, contaminación al ambiente o riesgo de incendio.

- Se debe establecer una zona a la que tendrá acceso la persona que reparte los alimentos para el recojo de ellos.
- Realizar y registrar la limpieza y desinfección de todos los ambientes (ver formato N°3), ubicar el registro en un lugar visible.

B. Ambientes

El establecimiento de acuerdo con el volumen de preparación de raciones debe disponer de espacio suficiente para realizar las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción.

La distribución de los ambientes debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada.

En los ambientes del establecimiento donde se manipulen alimentos, no se debe mantener objetos en desuso o no vinculados a la actividad que pueda contaminar estos y propicie la proliferación y anidación de insectos y roedores.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

- Pisos, paredes, ventanas, techos y puertas: de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección, mantenerlos limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén deben facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad (ejemplo: uniones a media caña). Las

ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales.

- Los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos. Las vías de acceso a estos ambientes donde se manipulan alimentos deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.
- La ventilación natural o artificial, debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua, y permitir la eliminación de aire contaminado.
- La iluminación natural o artificial, debe permitir visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan en ellas, a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos que puedan ser causa de contaminación o accidentes de trabajo. Las luminarias deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos en caso de rotura. Las características específicas de iluminación que precise el servicio se indicarán en los documentos que sustenten los Principios Generales de Higiene.

C. Abastecimiento de Agua

La disponibilidad de agua para consumo humano debe ser suficiente para las necesidades del servicio debiendo controlar que el nivel de cloro residual libre sea mínimo de 0.5 mgL-1 (el superíndice indica que el límite debe ser menor de 1) o ppm (partes por millón) en el punto de consumo (si procede de la red pública).

Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua, debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de manera que impida la contaminación del agua. La higiene (limpieza y desinfección) de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica a fin de garantizar agua para consumo humano, debiendo estar asentados y documentados en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) del establecimiento. Cuando la limpieza y desinfección sea realizada por un tercero este debe estar autorizado por la autoridad sanitaria

D. 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.

E. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria, para lo cual se cuenta con trampas para capturar grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidas contra vectores, reflujos y rebose. Asimismo, evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

En los ambientes donde se procesan los alimentos, los -residuos sólidos generados (incluida la vajilla rota o desechada, durante las operaciones diarias), debe disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa (preferentemente biodegradables o similares), con capacidad suficiente para la actividad, y ser retirada hacia su lugar de acopio, las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un sistema que garantice su aislamiento, estos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda del servicio y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los contenedores deben ubicarse en un ambiente específico, totalmente independiente, separados de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, manteniéndose limpios y cerrados cuando no se utilizan, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y evitar la proliferación de insectos, roedores.

Se debe disponer de un lavadero para lavado de mopas, tachos y demás implementos de limpieza.

F. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y con adecuado sistema de ventilación. El número de servicios higiénicos debe estar en correspondencia con la norma vigente y demanda de uso, garantizado su operatividad e higiene en todo momento. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios higiénicos deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El ambiente para fines de vestuario del personal debe contar con facilidades (percheros, casilleros, gavetas entre otros) para disponer la ropa de trabajo y de uso personal, de manera que no entren en contacto unas con y otras. No podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos. No está permitido que existan inodoros en áreas de vestuario.

Estos ambientes deben contar con mensajes instructivos para el uso correcto de los servicios higiénicos y vestuarios, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.

G. Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/ área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De no tener esta facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De ninguna manera se utilizarán los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

Colocar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior

H. 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. 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. Disposiciones específicas

A. De los principios generales de higiene (PGH)

Los servicios de alimentación colectiva deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben estar documentados y actualizados (manuales, procedimientos, registros debidamente llenados, entre otros) que demuestre su aplicación, y estar disponibles a solicitud de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.

B. BPM en el proceso de elaboración de alimentos

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos en los servicios de alimentación colectiva, desde la adquisición de las materias primas e insumos, hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen en cada etapa del proceso, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada en las actividades relacionadas:

a) Recepción de materias primas e insumos

Los vehículos que transportan alimentos desde los almacenes de los proveedores hasta el servicio de alimentación colectiva, de preferencia deben ser exclusivos para transportar alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada con productos no alimenticios. En ningún caso se debe transportar alimentos con productos tóxicos Los vehículos deben estar limpios y mantener la cadena de frío para el caso de productos que lo requieran.

El personal que participa en la manipulación de carga y descarga de las materias primas e insumos, debe portar indumentaria limpia, cubrir el cabello y tener una adecuada higiene y presentación personal.

El área de recepción de materias primas e insumos debe estar protegida (ventanas con mallas, cortinas de traslape entre otros, según corresponda) y la iluminación debe permitir una adecuada manipulación e inspección de los productos.

Es responsabilidad del servicio de alimentación colectiva que los productos que recibe (materias primas, ingredientes, productos industrializados, otros) cumplan con las características de calidad sanitaria cuyas generalidades se indican en el Anexo 1 del presente documento. Para los alimentos que requieren mantener cadena de frío se realizarán los controles que aseguren dicha condición sanitaria hasta su elaboración. Las especificaciones detalladas para cada uno de los alimentos o grupos de alimentos deben consignarse en el programa de BPM del servicio de alimentación colectiva.

El responsable del servicio de alimentación colectiva lleva registros de proveedores, de la procedencia de los productos, certificación sanitaria de los establecimientos de procedencia (en lo posible), fechas de ingreso, entre otros, que permita realizar la rastreabilidad con fines sanitarios, epidemiológicos u otros. Los procedimientos específicos para la recepción se detallarán en el programa de BPM

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- Almacenarse según tipos de alimentos (perecibles y no perecibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación.
- Los alimentos elaborados industrialmente como el azúcar, harinas, gelatinas entre otros deben almacenarse en sus envases originales. Si estos son fraccionados se debe utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario 'primero en entrar, primero en salir' (PEPS) o "primero en vencer, primero en salir' (PVPS)
- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire y faciliten la inspección e higiene.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su operatividad y funcionamiento.

- Los alimentos refrigerados deben almacenarse a temperaturas de seguridad de 4°C a 1°C y los congelados a una temperatura menor o igual a -18°C.
- Los implementos de limpieza del almacén deben mantenerse en un lugar exclusivo, limpio y señalizado.

c) Cadena alimentaria del servicio de alimentación colectiva

- **Área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos:**

El procesamiento de alimentos crudos, que incluye: recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado; así como, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros, no debe implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, sea directamente por los alimentos crudos o indirectamente por los manipuladores o utensilios y superficies en contacto con ellos.

Los trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción deben descongelarse completamente en refrigeración evitando la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos. Pueden ser descongelados en agua para consumo humano, protegidos, evitando el contacto con el agua o cualquier otro método que no comprometa la inocuidad del producto. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente, se descongela para su completa preparación. Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden pasar directamente al área intermedia.

Los alimentos sin tratamiento térmico que comprende a los alimentos preparados para el servido y consumo final directo, y que no tienen o requieren cocción aplicada bajo cualquier tecnología como ensaladas crudas, platos fríos, entremeses, salsas, hortalizas, frutas. entre otros deben someterse a un lavado y desinfección, y los utensilios de preferencia ser exclusivos; así mismo, se debe procesar en forma separada del procesamiento de carnes y pescados.

En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos, se genera gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben disponerse en recipientes acorde al volumen evitando su presencia en el piso, debiendo ser retirados a la zona de acopio de residuos debidamente tapados sin pasar por las áreas de preparación intermedia y final.

- **Área de elaboración intermedia o de procesamiento de alimentos cocidos**

Es una etapa de preparación intermedia o de cocción, en la que los alimentos preparados que para el servido y consumo final tienen o requieren un tratamiento térmico, como cocción, (asados, guisos, frituras, hervidos, horneados, escalfados, entre otros). No se considera tratamiento térmicos procesos como flambeado, chamuscado, escaldado, o similar). Las carnes y los rellenos de carne deben estar completamente cocidos para minimizar el riesgo por *Salmonella spp*, salvo exigencia propias de la preparación, siendo preparaciones de alto riesgo.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 1800 C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando se identifiquen cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros y den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse adecuadamente (evitando su eliminación por el desagüe).

Con fines de control de la calidad de los aceites y grasas reutilizadas en la elaboración de frituras, se consideran como no aptos para el consumo humano, cuando estos contienen más del 25% de compuestos polares, debiendo desecharse.

- **Área de elaboración final:**

El porcionado para el servido a consumo de las preparaciones (emplatado), debe realizarse inmediatamente a la cocción, evitando riesgos de contaminación cruzada. Para las preparaciones que requieran una manipulación directa, ésta debe realizarse previo lavado y desinfección de manos.

Las tablas de picar, cuchillos y equipos para alimentos cocidos y otros de consumo directo, deben ser diferentes de los utilizados para alimentos crudos.

En los equipos de frío utilizados para esta área, los alimentos crudos, cocidos o listos para el consumo deben disponerse en forma ordenada para prevenir la contaminación cruzada.

C. BPM en el transporte de los alimentos

Cuando el servido se realice fuera del local donde se encuentra el establecimiento del servicio de alimentación, los alimentos deben ser transportados al lugar de consumo, debiendo cumplir lo siguiente:

- Los alimentos deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- El vehículo de preferencia debe ser exclusivo para transportar alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada con productos no alimenticios. En ningún caso se debe transportar alimentos con productos tóxicos. El vehículo debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.
- 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.
- Los alimentos e implementos de servido deben estar protegidos durante el transporte.
- Los alimentos que requieren ser mantenidos en caliente (más de 700 C) o frío (refrigeración/congelación) deben mantener dichas condiciones durante el transporte para lo cual el servicio acondicionará los equipos necesarios.
- El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor a dos horas entre la preparación y el consumo a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos toxigénicos.

D. Manipuladores de alimentos

El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de alimentos debe 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.

El empleador 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.

b) Higiene:

Deben mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (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 evitar maquillaje y los varones evitar el bigote y la barba.

c) Vestimenta:

La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado, entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro.

En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal).

d) Capacitación sanitaria:

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad del empleador; esta podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos. Los programas de capacitación son desarrollados en función de las necesidades de cada servicio de alimentación colectiva.

E. Programa de higiene y saneamiento (PHS)

Los servicios de alimentación colectiva cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en forma documentada y detallada, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros, considerando los puntos de control a ser verificados por el servicio con los registros de dichas verificaciones.

Los productos de limpieza y desinfección deben contar con registro sanitario de la autoridad sanitaria y ser manejados por personal capacitado.

a) Prácticas de limpieza y desinfección:

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene (limpios y desinfectados). Durante las actividades en las áreas de elaboración, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato para evitar contaminaciones y/o accidente de trabajo, lavarse las manos antes de reanudar las actividades.

Los equipos y utensilios deben acondicionarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.

Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, además deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación.

La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los equipos deben ser desmontados para su lavado y desinfección, en la frecuencia y procedimiento indicados en el documento PHS.

El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.

Las frecuencias de limpieza y desinfección deben estar consignadas en un cronograma de actividades en la que se especifique zonas o equipos, frecuencia, responsabilidades, metodología y producto a usar.

b) Prevención y control de vectores:

El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas de importancia en la salud pública), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas por el responsable en cumplimiento del PHS.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente alimentos, que impliquen riesgo de contaminación cruzada.

El servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento.

Las medidas de control están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la Autoridad Sanitaria. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.

Los productos químicos y biológicos deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, a fin de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos.

c) Brote de intoxicación por alimentos

El responsable del servicio de alimentación colectiva ante la ocurrencia de un brote de intoxicación ocasionado por el consumo los alimentos elaborados por ellos, tiene la obligación de dar aviso inmediato a la IPRESS o la Autoridad de Salud Regional de la jurisdicción donde se ubica el servicio de alimentos.

Se debe llevar el listado de alimentos servidos dentro de las 24 horas inmediatas previas a la ocurrencia del brote, y de ser posible mantener en refrigeración bien identificados una porción de los alimentos potencialmente peligrosos que se sirvieron (no de los platos servidos a los clientes).

Se consideran alimentos potencialmente peligrosos (la lista no tiene carácter taxativo):

- Preparaciones con ingredientes de origen animal crudos o no tratados térmicamente como mayonesas, salsas a base de queso fresco, aves de corral en todas las variedades de preparaciones, entre otros.
- Granos y cereales cocidos que se dejan sin refrigerar para su uso en diversas preparaciones como arroz chaufa, tallarines cocidos, arroces cocinados, papas sancochadas peladas, ensaladas de vegetales con papa, entre otras.

- Preparaciones con alto grado de manipulación como sanguches, bocaditos, bolitas de causa, canapés, ensaladas de frutas o fruta pelada o trozada, y ensaladas de ingredientes varios, entre otras.

5.1.4. Controles para el personal (administrativo y operativo)

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-
- 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 llevo al local, en una bolsa cerrada, el calzado se debe colocar en una bolsa cerrada, separada de la ropa.
- 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 a enfermedades respiratorias 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 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.

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-
- 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 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.
- 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.

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.

7 REGISTROS

Nombre del Registro	Responsable del Control	Tiempo Mínimo de Conservación
Certificados de Salud	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: Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos
- Formato N° 02: Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos.
- Formato N° 03: Ficha de Homologación: Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentación
- Anexo N°01: Características de calidad sanitaria e información de la etiqueta a considerar en la adquisición de alimentos

9 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
5	<p>En el ítem 3 RESPONSABILIDADES se agrega Gerencia de Contratos y Logística.</p> <p>En el ítem 4.1 DEFINICIONES se agrega definición de Manipulador de alimentos, Plagas, Peligro.</p> <p>En el ítem 5.1.2 Se agrega A) Ubicación y estructura física, B) Ambientes, C) Abastecimiento de agua, E) Disposiciones de aguas residuales y residuos sólidos, G) Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos.</p> <p>En el ítem 5.1.3 DISPOSICIONES ESPECIFICAS se agrega A) De los principios generales de higiene B) BPM en el proceso de elaboración de alimentos C) Transporte de alimentos D) Manipulador de alimentos E) Programa de higiene y saneamiento. ANEXO 01 se agrega Características de calidad sanitaria e información de la etiqueta a considerar en la adquisición de alimentos, en el FORMATO 03 se modifica el contenido y puntuación</p> <p>En el ítem 6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA se retiran los asociados al COVID -19</p>	Julio - 23
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: Evaluación 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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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%. 	Ene-22

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
	<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>	
3	<p>En el ítem 1 OBJETIVO Se agrega a los proveedores de las empresas contratistas.</p> <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 – MINS/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.</p> <p>Punto B. Abastecimiento de Agua: se agrega las normas: NTS N°173 – MINS/2021/DIGESA y Decreto Supremo N° 031-2010-SA.</p> <p>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>	Nov- 21

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
	<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. <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</p>	Ene-21

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
	<p>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>	

Formato N° 01



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°02



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 de mancomunación	Uso de guantes	Distanciamiento social	Uso de mascarillas	Otros	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											

Sistema de Gestión Integrado SMCV

Procedimiento control de preparación y transporte de alimentos

SSOpr0030

Formato N°03

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> FICHA DE HOMOLOGACION: EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION </div>					
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
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 (no se debe tener ni una mosca)	4			
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:		14	0		
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. (no se debe tener ni una mosca)	4			
11	Limpieza y desinfección de reservorios cada 6 meses	4			
SUB TOTAL II:		24	0		
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	Temperatura de uso de aceite no debe superar 180 °C. Evidenciar registros de control	2			
23	El aceite reutilizable del día anterior es filtrado antes del nuevo uso al día siguiente y es eliminado cuando se tiene cambios sensoriales (color, olor, turbidez, etc). Evidenciar registros de control y procedimiento, resultados de análisis de laboratorio	4			
24	Ambiente de cocina limpia y desinfectada. Evidenciar registros	2			
25	Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm). Evidenciar registros	4			
26	Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final - servido)	4			
27	No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc). Ambientes	4			
28	Aplica cadena de frío en la conservación de alimento perecibles. Evidenciar registros	4			
29	Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 80 °C. Evidenciar registros	4			
30	Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo. (crudos). Evidenciar registros.	4			
SERVIDO DE ALIMENTOS					
31	El menaje, vajilla, cubierto, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, deben estar íntegros y deben ser de uso único.	2			
32	El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene	2			
33	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					
34	El vehículo debe ser uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos. Evidenciar registros	4			
35	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)	2			
36	El personal responsable del reparto de alimentos cuenta con indumentaria limpia, el cabello debe estar cubierto, sin joyas. Evidenciar registros	2			
37	En el transporte se garantiza que la temperatura de los productos no se vea alterada, evitando de esta manera la proliferación de microorganismos o descomposición de los alimentos; Solicitar evidencias de	4			
DE LOS MANIPULADORES					
38	Ausencia de signos de enfermedad (heridas,tos, estornudos) - carnet sanitario y evidencia de control diario.	4			
39	Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio. Evidenciar registros	2			
40	Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte. Evidenciar registros	4			
41	Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos. Evidenciar procedimientos	4			
42	Reciben capacitaciones continuas por profesionales competentes. Evidenciar registros	4			
SUB TOTAL III:		106	0		
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)					
Prácticas de limpieza y desinfección					
43	Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados. Evidenciar registros	2			
44	Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo	2			
45	Presencia de suciedad impregnada en materiales y equipos de cocina (grasa, zarro, etc)	4			
46	Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpios y desinfectados. Evidenciar registros	2			
47	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					
48	El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad. Evidenciar registros	2			
49	El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración. Evidenciar registros	2			
50	Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2			
Otros					
51	Se realizan análisis microbiológicos de los alimentos. Evidencia	4			
52	Cada una de las áreas cuenta con formato de registro de limpieza y desinfección	2			
53	Se realiza la limpieza y desinfección de contenedores/coolers.	4			
54	Participo en la reunión mensual y presento los entregables	4			
SUB TOTAL IV		34	0		
TOTAL GENERAL		178	0		
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV					
< 83% = de 0 a 150 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	Calificación Obtenida		
83% a 91% = de 151 a 160 puntos	REGULAR	AMARILLO			
> 91% = de 161 a 178 puntos	ACEPTABLE	VERDE			

Anexo N°01

TIPO DE ALIMENTO	CARACTERISTICAS DE CALIDAD SANITARIA
PERECIBLES	<p>Los alimentos de origen animal: carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto), leche y derivados, embutidos y similares, deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones sanitarias. Los que requieren cadena de frío deben mantenerse a temperaturas de seguridad (refrigeración/congelación). Los huevos deben presentar cáscara íntegra y de ser posible indicar fecha de vencimiento.</p> <p>Las frutas y hortalizas deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, estar limpias, sin insectos, ni señales de abono.</p>
NO PERECIBLES Y/O ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE	<p>Los cereales y frutos secos no deben presentar signos de humedad, rancidez, ni enmohecimiento. Si son productos industrializados deben contar con la autorización de la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>Los empaques, envases o envolturas deben estar íntegros, sin presencia de insectos, no presentar abolladuras, presencia de óxido (latas), ni aberturas.</p>