



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DECRETO DE ALCALDÍA**

N° 004-2020-A/MPP

San Miguel de Piura, 19 de febrero de 2020

VISTOS:

El Informe N° 030-2020-OyM-GTySI/MPP, de fecha 24 de enero de 2020, de la Oficina de Organización y Métodos de Información y el Informe N° 209-2020-GAJ/MPP, de fecha 18 de febrero de 2020, de la Gerencia de Asesoría Jurídica de la Municipalidad Provincial; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Informe N° 030-2020-OyM-GTySI/MPP, de fecha 24 de enero de 2020, de la Oficina de Organización y Métodos de Información, alcanzó para su aprobación, la Directiva N° 03-2020-OyM-GTySI/MPP denominada: "Directiva para la estiba y desestiba en la distribución de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCAM de la Municipalidad Provincial de Piura"

Que, el objeto de la Directiva es describir las actividades a desarrollar para la estiba y desestiba en los vehículos de distribución de alimentos del Programa de complementación alimentaria de la Municipalidad de Piura;

Que, la Directiva, ha sido elaborada teniendo como base legal: la Ley N° 26842 – Ley General de Salud - Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Supremo N° 007-98-S.A. que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias; el Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos; la Ley N° 29088 Ley de Seguridad de Salud en el Trabajo de los Estibadores Terrestres y Transportistas Manuales; el Decreto Supremo N° 038-2004-AG, aprueba Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de los Estibadores Terrestres y Transportistas Manuales; y la Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 14-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano";

Que, la Gerencia de Asesoría Jurídica, a través del Informe N° 209-2020-GAJ/MPP, de fecha 18 de febrero de 2020, opinó que mediante Decreto de Alcaldía se apruebe la Directiva N° 03-2020-OyM-GTySI/MPP denominada: "Directiva para la estiba y desestiba en la distribución de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCAM de la Municipalidad Provincial de Piura";

Que, en mérito a lo expuesto, de conformidad con el proveído de la Gerencia Municipal de fecha 28 de enero de 2020 y en uso de las atribuciones conferidas a esta Alcaldía por la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972;

SE DECRETA:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR, la Directiva N° 03-2020-OyM-GTySI/MPP denominada: "Directiva para la estiba y desestiba en la distribución de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCAM de la Municipalidad Provincial de Piura" que consta de NUEVE (09) capítulos que forman parte integrante del presente Decreto.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
DECRETO DE ALCALDÍA

N° 004-2020-A/MPP

San Miguel de Piura, 19 de febrero de 2020

ARTÍCULO SEGUNDO: COMUNIQUESE el presente Decreto de Alcaldía a la Gerencia Municipal, Gerencia de Asesoría Jurídica, Gerencia de Administración, Gerencia de Desarrollo Social, Oficina de Organización y Métodos, para los fines consiguientes.

REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA
ALCALDÍA
Abg. Juan José Díaz Dios
ALCALDE



Municipalidad Provincial de Piura				
Directiva N° 03-2020-OyM-GTySI/MPP		Aprobada con D.A. N° -2020-A/MPP		
	Área Ejecutora	Gerencia de Desarrollo Social	Sistema:	
	Áreas Involucradas	Todas las Unidades responsables del control del PCAM		
	Elaborado	06/01/2020	Páginas	6
	Sustituye a	Ninguna	Aprobado	

“Directiva para la estiba y desestiba en la distribución de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria-PCAM de la Municipalidad Provincial de Piura”

I. Objetivo

Describir las actividades a desarrollar para la estiba y desestiba en los vehículos de distribución de alimentos del programa de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Piura.

II. Finalidad

Establecer las condiciones sanitarias y de seguridad que se deben cumplir en la estiba y desestiba de los alimentos destinados al consumo humano del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Piura.

III. Base Legal

- Ley N°26842, Ley General de Salud. Decreto Legislativo N°1062, Decreto Legislativo que aprueba 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°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N°29088 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de los Estibadores Terrestres y Transportistas Manuales.
- Decreto Supremo N°038-2004-AG, Aprueban Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de los Estibadores Terrestres y Transportistas Manuales.
- Resolución ministerial N°066-2015-MINSA, que aprueba la NTS N°14-MINSA/DIGESAV.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”

IV. Alcance

La presente Directiva es de cumplimiento obligatorio del personal estibador, o quien haga sus veces, debiendo tomar en cuenta los procedimientos establecidos, lo supervisores y jefes inmediatos deberá velar por su estricto cumplimiento.

V. Vigencia

La presente Directiva entrará en vigencia a partir del día siguiente de su aprobación mediante Decreto de Alcaldía.



VI. Definiciones Básicas

Apilamiento: Colocación de productos envasados unos sobre otros.

Arrastre y empuje: Labor de esfuerzo físico en el que la dirección de la fuerza es horizontal. En el arrastre, la fuerza es dirigida hacia el cuerpo y en la operación de empuje se aleja del cuerpo.

Carga: Cualquier objeto susceptible de ser movido, pero que requiere de un esfuerzo humano para desplazarlo o colocarlo en su posición definitiva.

Descenso de carga: Corresponde a la labor de mover, manualmente, un objeto verticalmente desde su posición a favor de la gravedad.

Envase: Cobertura destinada a envolver, contener y proteger adecuadamente a un producto de modo que facilite su transporte, almacenamiento y manipuleo para ayudar a su identificación y comercialización.

Estiba: Actividad de manipulación manual de carga, que consiste en transportarla, colocarla y acomodarla de manera que se encuentre estable y ocupe el menor espacio.

Desestiba: Actividad de sacar los bultos de carga y organizarlos de manera que permita su descarga.

Levantamiento de carga: Corresponde a la labor de mover manualmente un objeto verticalmente, desde su posición inicial contra la gravedad.

Seguridad: Aquellas acciones ya actividades que permiten que el estibador o transportista manual labore en condiciones segura, tanto ambientales como personales, con el fin de conservar la salud y preservar los recursos humanos.

UTC: Unidad de transporte de carga.

VII. De procedimiento

7.1 Del Transporte

7.1.1 Condiciones del transporte

Los productos alimenticios almacenados en el Programa de Complementación Alimentaria Municipal de Piura, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración.

Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes y aditivos, deberá sujetarse a lo siguiente:

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que puedan ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) Los compartimientos, receptáculos, cámaras no podrán ser utilizados para



transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

- c) No debe transportarse productos alimenticios o materias primas en el mismo compartimiento, receptáculo o cámara en que se transporten o se hayan transportado tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.

7.1.2 Limpieza y desinfección de vehículos

Todo compartimiento, tolva o cámara que se utilice para transportar los productos alimenticios o materias primas deberá someterse a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

7.1.3 Durante el trayecto

- a) Verifique la sujeción de la carga regularmente durante el trayecto si fuera necesario.
- b) Controle la carga después de un frenado de emergencia o de cualquier situación anormal en cualquier momento del trayecto, parando en el lugar idóneo.
- c) Cada vez que una carga se descarga, controle de nuevo las sujeciones.

7.2 De la higiene del personal estibador

7.2.1 Salud.- El personal estibador, o quien haga sus veces, no deberá presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por los alimentos tales como procesos diarreicos, vómitos, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas en los oídos, ojos o nariz.

7.2.2 Higiene.- Tener una rigurosa higiene personal, con el cabello limpio y debidamente sujetado, las manos con uñas cortas, sin adornos personales y limpias. No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos (estiba y desestiba).

7.2.3 Vestimenta.- El personal debe llevar ropa protectora que cubra el cuerpo y el cabello, usar calzado cerrado. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación.

7.3 De las cargas mínimas y máximas

7.3.1 Peso máximo a manipular manualmente

El peso máximo a manipular manualmente, sin ayuda de herramientas auxiliares, por el estibador terrestre o transportista manual, no será mayor de:

DESCRIPCION	MUJER	VARONES
Por cargar en hombros	25 Kg.	50 Kg.
Para levantar del piso	12.5 Kg.	25 Kg.

7.3.2 Peso total y tramos máximos a recorrer por jornada de trabajo

El peso total transportado en hombros por un trabajador durante una jornada de trabajo diaria no deberá sobrepasar los seis mil (6,000) kilogramos.



El estibador recorrerá un máximo de 10 metros con la carga en sus hombros, en caso que la distancia sea mayor se tendrá que disminuir proporcionalmente el peso total a transportar en la jornada diaria.

7.4 MEDIDAS BASICAS DE SEGURIDAD

7.4.1 De la protección anatómica

Los estibadores y transportistas manuales deben usar fajas adecuadas que los protejan durante la labor de manipulación de carga.

El calzado debe ser de suela antideslizante y debe proporcionar protección adecuada al pie contra la caída de objetos.

7.4.2 Del apilamiento

El apilamiento de los sacos será colocándolos de acuerdo al espacio que se disponga en amarres de tres (3), cuatro (04), seis (06) y ocho (8), para que tengan una mayor estabilidad, no debiendo sobrepasar los dos (02) metros de altura. Cuando la altura sobrepasa el metro y medio, se utilizarán los medios adecuados para el apilamiento, de acuerdo al tipo de producto.

7.4.3 De la carga con equipamiento mecánico

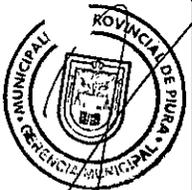
El transporte de la carga con equipamiento mecánico de acción manual debe ser ejecutado de forma que el esfuerzo físico realizado por el trabajador sea compatible con su capacidad de fuerza y no comprometa su salud o su seguridad.

7.4.4 De la disposición de alimentos

Los alimentos deben organizarse agrupando aquellos de un mismo tipo. El ordenamiento y apilamiento debe hacerse de acuerdo a las especificaciones del producto o empaque a almacenar, a fin de evitar salida o derrame de los alimentos.

7.4.5 6.4.5 De la estiba

No está permitido estibar directamente sobre el piso. Los medios de almacenamiento ya sean tarimas, parihuelas u otros, utilizados para el transporte de alimentos deben mantenerse en buen estado de conservación, ser de fácil limpieza y desinfección, y no podrán ser utilizados en otras operaciones que impliquen riesgo de contaminación cruzada.

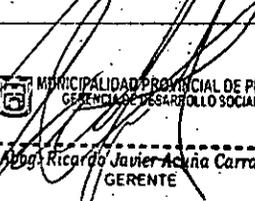


VIII. Responsabilidad

Elabora	Vº Bº	Aprueba	Aplica	Verifica Cumplimiento	Distribuye
Oficina de Organización y Métodos de Información	Gerencia de Administración	Alcaldía	Gerencia de Administración Oficina de Contabilidad Oficina de Tesorería	Oficina General de Control Institucional	Oficina de Secretaría General
	Gerencia de Desarrollo Social				
	Oficina de Apoyo Social				
	Oficina de Organización y Métodos de Información				



IX. Conformidad

Unidad Orgánica	Responsable	Firma y sello
Gerencia Municipal	Abog. Manuel Jorge Ballesteros García	 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA GERENCIA MUNICIPAL Abg. Manuel Jorge Ballesteros García GERENTE
Gerencia de Desarrollo Social	Abog. Ricardo Javier Acuña Carrasco	 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Abog. Ricardo Javier Acuña Carrasco GERENTE
Oficina de Organización y Métodos de Información	Mg. CPC. Gerardo Florencio Dioses Zárate.	 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PIURA OFICINA DE ORGANIZACIÓN Y MÉTODOS DE INFORMACIÓN CPC. GERARDO FLORENCIO DIOSÉS ZÁRATE