

"Año de la Universalización de la Salud"

DECRETO DE ALCALDÍA N° 40-2020-MPH-A

Huaraz, 01 de diciembre del 2020.

VISTOS: El informe N° 072-2020-MPH-GDEyS/SGPS/PCA/C de fecha 27 de agosto del 2020, informe N° 044-2020-MPH-GPP/SGDI de fecha 18 de noviembre del 2020, informe legal N° 602-2020-MPH-GAJ de fecha 23 de noviembre del 2020, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, establece que: *"Las Municipalidades son órganos de Gobierno Local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, con facultad de ejercer actos de gobierno, actos administrativos y actos de administración, autonomía que debe ser ejercida con sujeción al ordenamiento jurídico imperante"*.

Que, el artículo 42° de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972, señala que: *"Los Decretos de Alcaldía establecen normas reglamentarias y de aplicación de las ordenanzas, sancionan los procedimientos necesarios para la correcta y eficiente administración municipal y resuelven o regulan asuntos de orden general y de interés para el vecindario, que no sean de competencia de Concejo Municipal"*.

Que, el numeral 1.2.1 del artículo 1° del Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, establece que *"No son actos administrativos, los actos de administración interna de las entidades destinados a organizar o hacer funcionar sus propias actividades o servicios. Estos actos son regulados por cada entidad, con sujeción a las disposiciones del Título Preliminar de esta Ley, y de aquellas normas que expresamente así lo establezcan"*.

Que, las directivas son documentos operativos que precisan políticas, determinan procedimientos internos y externos que deben ejecutarse en cumplimiento de los dispositivos legales vigentes y concordantes con los documentos de gestión aprobados; las cuales se formulan para normar disposiciones de carácter técnico para las diferentes unidades orgánicas de la Entidad.

Que, la municipalidad en el marco del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y programa de alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con TBC (PANTBC), ejerce la competencia de supervisar y/o fiscalizar que los insumos adquiridos para la atención de los mencionados programas sean canalizadas de forma adecuada, debido a que se utilizan recursos públicos que tiene como finalidad proveer de manera continua los alimentos necesarios y así poder alcanzar las metas institucionales programadas.

Que, mediante informe N° 072-2020-MPH-GDEyS/SGPS/PCA/C de fecha 27 de agosto del 2020, el Coordinador del Programa de Complementación Alimentaria remite el proyecto de *Directiva que norma los procedimientos para el almacenamiento de insumos del programa de complementación alimentaria (PCA) y programa de alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con TBC (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Huaraz*, con el objetivo que sea evaluado y posteriormente aprobado.

Que, mediante informe N° 044-2020-MPH-GPP/SGDI de fecha 18 de noviembre del 2020, el Sub Gerente (e) de Desarrollo Institucional emite opinión técnica del citado proyecto de





directiva, concluyendo que la directiva se ha elaborado teniendo en cuenta la normatividad vigente que sustenta las acciones y procedimientos para el correcto almacenamiento de dichos insumos. Asimismo refiere que del estudio de la documentación adjunta, reúne los criterios establecidos en las normas que regulan su formulación, siendo que el mismo servirá para optimizar el almacenamiento de insumos del programa de complementación alimentaria (PCA) y programa de alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con TBC (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Huaraz. Finalmente opina que resulta procedente tramitar el citado proyecto, y que previamente la Gerencia de Asesoría Legal emita su opinión legal.

Que, mediante informe legal N° 602-2020-MPH-GAJ de fecha 23 de noviembre del 2020, el Gerente de Asesoría Legal, indica que del análisis de la citada Directiva, se encuentra acorde a la normatividad vigente, la misma que tiene como finalidad facilitar y mejorar la administración técnica del almacén del programa de complementación alimentaria – PCA y PANTTBC en los aspectos referidos al almacenamiento. Asimismo, recomienda que el proyecto de directiva sea aprobado, toda vez que se encuentra proyectado de acuerdo a lo establecido en la ley; en consecuencia, es PROCEDENTE su aprobación, por contar con sustento técnico y legal.

Estando a la base legal expuesta precedentemente y de conformidad con lo dispuesto por el inciso 6) del artículo 20° y el artículo 42° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.

SE DECRETA:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR la Directiva N° 017-2020-MPH-GPP/SGDI, denominado "Directiva que Norma los Procedimientos para el Almacenamiento de Insumos del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con TBC (PANTBC) de la Municipalidad Provincial de Huaraz", la misma que forma parte integrante del presente Decreto.

ARTÍCULO SEGUNDO: PONER en conocimiento a la Gerencia Municipal, Gerencia de Planificación y Presupuesto, Sub Gerencia de Desarrollo institucional, Gerencia de Desarrollo Económico y Social, Sub Gerencia de Programas Sociales, Gerencia de Administración y Finanzas, Sub Gerencia de Abastecimiento, y demás órganos o unidades competentes, el contenido del Decreto con las formalidades de Ley.

ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR a la Secretaría General la NOTIFICACIÓN del presente Decreto, con las formalidades de ley.

ARTÍCULO CUARTO.- ENCARGAR a la Subgerencia de Informática la publicación del presente Decreto de Alcaldía en la página web de la entidad (www.munihuaraz.gob.pe)

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

ELISEO RORT MAUTINO ANGELES
ALCALDE
DNI N° 07200661



DIRECTIVA N°017-2020-MPH-GPP/SGDI

“DIRECTIVA QUE NORMA LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TBC (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ”



OBJETIVO:

La presente Directiva, tiene por objeto establecer los procedimientos para realizar las actividades de recepción, verificación internamiento, registro, control, conservación y distribución de los alimentos en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria PCA y PANTBC, para así garantizar que las operaciones de almacenamiento no representen un riesgo en la calidad, seguridad, uso y distribución de los productos.



II. FINALIDAD:

Facilitar y mejorar la administración técnica del almacén del Programa de Complementación Alimentaria PCA y PANTBC en los aspectos referidos al almacenamiento.



BASE LEGAL:

- Constitución Política del Perú.
- Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS - Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley Del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional de Complementación Alimentaria.
- Ley N° 25307, Ley que declara de prioritario interés nacional labor de clubes de madres, comité vaso de leche, comedores populares, autogestionarios y otros Organización Social de Base.
- Ley N° 27783 Ley de base de la descentralización y sus modificatorias.
- Ley N° 29792 Ley de creación, organización y funciones del ministerio de desarrollo e inclusión social.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los clubes de madres y comedores populares autogestionarios, aprobado por D.S. N°006-2003-MIMDES.



- Ley N° 28540 Ley que crea el registro unificado regional de beneficiarios de los programas sociales, el cual se reglamenta con el DECRETO SUPREMO N° 002-2008-MIMDES.
- Decreto Supremo N° 041-202-PCM, Aprueban Reglamento de la Ley que declara de prioritario interés nacional la labor de Clubes de Madres.
- Resolución SUNARP N° 373-2003-SUNARP/SN (DIRECTIVA N° 010-2003-SUNARP/S/N) directiva que establece criterios para la instrucción de las OSB.
- RESOLUCION MINISTERIAL N° 477-2010-MIMDES, que aprueba procedimientos para la validación, actualización, seguimiento y administración del registro de beneficiarios del PCA.
- Ley N° 30790 Ley que promueve a los comedores populares como unidades de emprendimiento para la producción.
- R.M N° 294-2019-MIDIS. (Modelo de convenio de gestión a ser suscrito por el MIDIS con los gobiernos locales provinciales – 2020-2023).
- Convenio de gestión del PCA entre en MIDIS y la municipalidad provincial de Huaraz – 2020-2023
- Decreto Legislativo 1440 - Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto supremo N° 008-2020-EF, que aprueba los “Lineamientos” para la distribución y ejecución de los fondos públicos de los gobiernos locales provenientes de la fuente de financiamiento Recursos Ordinarios y sus modificatorias.
- Ordenanza Municipal N° 040-MPH (Reconocimiento de Organizaciones Sociales)
- R.M N° 025-2017-MIDIS.directiva N°001-2017- MIDIS funcionamiento de la modalidad de complementación alimentaria para la persona afectada por tuberculosis –PANTBC.
- R.M. N° 653-2014-MINSA, que aprueba el documento Técnico “Formulación de la Ración Alimentaria del PCA para la persona afectada por tuberculosis
- Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, que establece las funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y Organizaciones que participan en el programa de Complementación Alimentaria.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N°1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de alimentos.
- Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.





IV. ALCANCE

La presente Directiva es de aplicación y observancia obligatoria de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social, Sub Gerencia de Programas Sociales, Gerencia de Administración y Finanzas, y la Sub Gerencia de Abastecimiento, y de todo el personal que opera en el Programa de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaraz.



VIGENCIA:

La presente Directiva, entrará en vigencia desde el día siguiente de su aprobación refrendada por el Alcalde de la Municipalidad provincial de Huaraz.



DISPOSICIONES GENERALES

6.1. INFRAESTRUCTURA DE ALMACENAMIENTO

El almacén es una infraestructura física adecuada y/o acondicionada, donde se depositarán y conservan bienes (alimentos destinados para la atención y consumo de los beneficiarios de los Programas Alimentarios PCA y PANTBC) por un tiempo determinado.



6.2. DEFINICIONES

- **Almacén.** Edificio o zona donde se almacenan alimentos agropecuarios primarios o piensos, bajo el control de personas naturales o jurídicas, empresas privadas o públicas.
- **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):** se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias de origen vegetal, animal, mineral, o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimento Terminado:** se refiere al alimento elaborado industrialmente envasado en el mismo proceso de fabricación o fraccionamiento y destinado al consumo final.
- **Alimentos perecibles:** Son Aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.
- **Alimentos no perecibles:** Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.



- **Autoridad Sanitaria:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional, y a través de las Direcciones de Salud o el que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; en el Nivel regional, la Dirección Regional de Salud (DIRESA), Gerencia Regional de Salud (GERESA) o el que haga sus veces en el Gobierno Regional o la que haga sus veces; y en el Nivel local, el Gobierno Local a través de las municipalidades.
- **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 transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **Envase:** Cualquier recipiente destinado a contener alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consume final, que los cubre total o parcialmente, incluidos embalajes, envolturas y tapas, para evitar o disminuir los riesgos de contaminación cruzada. Un envase puede contener varias unidades de producto. No están considerados los envases utilizados para el despacho de alimentos directamente al consumidor en la venta o expendio.
- **Estiba:** Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte.
- **Fila:** Es una serie de rufas de alimentos ordenada en línea recta.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspector sanitario de alimentos:** Es el funcionario autorizado por la autoridad competente, debidamente capacitado y facultado para realizar la vigilancia sanitaria de conformidad con la legislación vigente.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos y que se espera por tanto no represente riesgo de contaminar los productos alimenticios.





- **Medida sanitaria de seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.
- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), que destinadas a almacenamiento se consideran Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL):** Conjunto de procedimientos aplicados en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El Programa de BPAL se formula en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **PEPS:** Siglas que corresponden al principio que enuncia "Los primeros alimentos que entren al almacén tienen que ser los primeros en salir". Principio que se sigue en la rotación de los alimentos almacenados.
- **PVPS:** Siglas que corresponden al principio que enuncia "Los primeros alimentos que se vencerán tienen que ser los primeros en salir". Principio que se sigue en la rotación de los alimentos almacenados.
- **Plagas:** Animales tales como insectos, roedores, pájaros y cualquier otro capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos en la cadena alimentaria:** Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
- **Ruma:** Es la estiba ordenada de alimentos en forma vertical o en columna (apilamiento)

- **Vigilancia sanitaria del almacenamiento de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos, que realiza la autoridad competente a fin de prevenir y/o eliminar peligros riesgos en el almacenamiento de los alimentos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, sin afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Establecimientos:** Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras, empacadoras, mercados, supermercados, almacenes empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- **Higrómetro:** Equipo para medir el grado de humedad del aire.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias extrañas.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores u otro animal, capaz de contaminar directa e indirectamente los alimentos.



6.3. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES DEL ALMACEN DEL PCA

Las siguientes condiciones - sanitarias generales aplican para el almacén de Programa de Complementación Alimentaria-PCA, de alimentos perecibles y no perecibles:

- 6.3.1. **Exclusividad:** Los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para tal fin.
- 6.3.2. **Ubicación:** La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Los almacenes deben ubicarse respetando el principio de la "circulación en un solo sentido" en el proceso de la producción de alimentos.
- 6.3.3. **Estructura:** Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).
- 6.3.4. **Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas:** Deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.



- 6.3.5. **Protección contra plagas:** Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros.
- 6.3.6. **Iluminación:** Los almacenes deben contar con suficiente iluminación natural o artificial, distribuida de tal forma que permita la inspección de los productos almacenados. Las luminarias deben estar protegidas con mecanismos que impidan que, en caso de rotura, puedan constituirse en peligros físicos para los alimentos almacenados.
- 6.3.7. **Ventilación:** Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales.



6.4. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

El almacén del Programa de Complementación Alimentaria-PCA emplea y aplica los Principios Generales de Higiene (PGH) que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), se tiene los registros de la información que demuestre dicha aplicación, la cual debe estar disponible a solicitud de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

6.5. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE UN ALMACEN

Para la selección de un almacén se debe considerar los siguientes criterios:

- Ubicación:** El almacén debe localizarse en un lugar adecuado, que cuente con servicios básicos (energía eléctrica, agua y alcantarillado), lejos de la zona que por su naturaleza y/o actividad implique riesgo de contaminación (por ejemplo, camales, mercados, basurales, etc.)
- Área requerida:** espacio suficiente que permita la buena preservación y conservación del producto, así como su fácil manipuleo. Se determina en función a la cantidad, volumen y tipo de productos a almacenar.
- Seguridad:** debe reunir las condiciones que minimicen el deterioro o merma ocasionados por agentes atmosféricos.
- Los ambientes:** en el almacén deben reunir condiciones óptimas de ventilación, humedad relativa y temperatura. Accesos adecuados que faciliten la recepción y el despacho: considerar las vías de acceso para vehículos que permitan desarrollar sin dificultad las fases de recepción y despacho de productos.



- e) **Accesos adecuados que faciliten la recepción y el despacho:** considerar las vías de acceso para vehículos que permitan desarrollar sin dificultad las fases de recepción y despacho del producto.
- f) **Características de los productos a almacenar:** considerar el tipo y la naturaleza de los productos a almacenar.
- g) **Infraestructura:** La edificación debe ser apropiada, no debe presentar defectos estructurales ni constructivos que pongan en riesgo a las personas y los productos almacenados. Deben tener ambientes ventilados, instalaciones eléctricas y sanitarias en buen estado. Los techos, pisos, paredes, puertas, ventanas y canaletas deben mantenerse en buenas condiciones.



6.6. AREAS FISICAS DE USO ESPECIFICO EN EL ALMACEN

- 6.6.1. En el almacén de acuerdo a las condiciones y posibilidades de la institución deben establecerse básicamente los siguientes espacios o áreas físicas:
 - a) Recepción y Despacho
 - b) Almacenamiento
- 6.6.2. Todos los insumos están aprobados para uso en industrias de alimentos acorde a las especificaciones técnicas que el área usuaria realice en coordinación con el Comité de Gestión Local del PCA y PANTBC.
- 6.6.3. Al iniciar las tareas de almacenamiento el encargado del almacén debe revisar que la infraestructura, utensilios y equipos se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados (si corresponde). Si encuentra alguna anomalía debe notificar a la Gerencia de Desarrollo Económico y Social, y a la Sub Gerencia de Programas Sociales quien implementará las medidas correctivas necesarias.
- 6.6.4. El encargado del Almacén de Programas Sociales, del Programa de Complementación Alimentaria, es responsable de mantener el área limpia durante el almacenamiento.

VII. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

7.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

7.1.1. Generalidades

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, el Almacén de Programas Sociales cuenta por escrito con un Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) en el cual se describan por lo menos, los procedimientos vinculados a cada fase de la cadena alimentaria que corresponda desde el ingreso de los productos al almacén hasta su salida y distribución. Dicho programa incluirá,



cuando corresponda, el almacenamiento de envases destinados a contener alimentos terminados. El programa de BPAL estará disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

Las siguientes buenas prácticas aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificadas por la Autoridad Sanitaria:



- a) Ingreso al almacén: El ingreso del producto terminado al almacén debe ser en el menor tiempo posible y en condiciones que permitan prevenir riesgos de contaminación cruzada o interrupción de la cadena de frío.
- b) Verificación de empaques: Los productos terminados deben verificarse en sus empaques antes del almacenamiento, para evitar que su ingreso al almacén constituya riesgo de contaminación cruzada para otros productos almacenados. En caso que los alimentos terminados presenten envases rotos, oxidados, dañados, con signos de plagas, entre otros, serán separados de inmediato y se aplicará la medida correctiva de acuerdo a lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento del almacén, llevando los registros correspondientes.
- c) Estiba: La disposición de los alimentos debe organizarse agrupando aquellos de un mismo tipo, de manera que las etiquetas que los identifican sean visibles fácilmente. Aquellos alimentos que requieren ser extraídos de sus envases para su almacenamiento y conservación, deben estar debidamente etiquetados a fin de identificar el producto y fecha de ingreso al almacén.

El ordenamiento y apilamiento debe hacerse de acuerdo a las especificaciones del producto o empaque a almacenar, a fin de evitar derrame o salida de los alimentos. No está permitido estibar directamente sobre el piso, debiendo mantenerse espacios libres para permitir la circulación de aire y la inspección para la detección de insectos y roedores.

- d) Rotación de productos: Debe mantenerse una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en vencer, primero en salir" (PVPS) o "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).



No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas. Para el caso de productos que se encuentren en trámite de eliminación notarial por fecha de caducidad vencida, éstos podrán mantenerse al interior del almacén, debidamente identificados y en un lugar destinado para productos bloqueados hasta su destrucción. Asimismo, para los productos bajo la aplicación de alguna medida sanitaria de seguridad por parte de la autoridad competente.



- e) Prevención de la contaminación cruzada: No deben almacenarse materias primas en el almacén de productos terminados, a excepción cuando el almacén permita identificar ambientes separados, a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos se almacenarán por tipo, según riesgo, a fin de evitar la contaminación entre ellos.



No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros, así como tampoco implementos de limpieza, objetos en desuso (botellas, bolsas, cajas, entre otros), entre otros. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo para el almacén de productos terminados, estar en buen estado de conservación, limpios y ser ubicados en un área contigua al almacén a fin de facilitar su uso.



- f) Vehículos de transporte: Los vehículos de transporte que no estén vinculados con la estiba de los productos en el interior del almacén, no deben ingresar al mismo, a fin de prevenir la contaminación cruzada hacia los alimentos.

Los vehículos utilizados para la disposición de los productos al interior del almacén, tales como montacargas, deben estar en buen estado de conservación e higiene a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.

7.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles

- a) Temperatura y humedad: Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado o en la norma del *Codex Alimentarius* del producto específico.



Se debe evitar el goteo debido a la condensación de la humedad, por lo cual los almacenes deberán estar ventilados.

Los instrumentos de control deben estar calibrados y mantenerse en buen estado de funcionamiento. Se llevarán los registros de la calibración, así como de los controles de la temperatura y humedad.

La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantener espacios libres suficientes para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

b) Estiba de productos no perecibles:

La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m, o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas no menor de 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30 m.

7.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, el almacén de Programa de Complementación Alimentaria cuenta con un estricto Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se describen, los procedimientos para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, medios de almacenamiento utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos; programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros. Dicho programa incluirá el almacenamiento de envases destinados a contener alimentos terminados. El PHS está disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

Las siguientes disposiciones aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificados por la Autoridad Sanitaria.



7.2.1. Medios de Almacenamiento

Los medios de almacenamiento utilizados en el interior del almacén que entren en contacto con los alimentos, tales como estantes, tarimas, equipos de rodamiento, entre otros, utilizados para la disposición, apilamiento o transportación de los alimentos, se mantienen en buen estado de conservación, son de fácil limpieza y desinfección y no podrán ser utilizados en otras operaciones que impliquen riesgo de contaminación cruzada. El diseño de los mismos, cuando aplique, debe facilitar que, en el apilamiento, el peso descansa sobre ellos y no sobre el producto.

Cuando no se utilizan se guardan en buen estado de conservación e higiene en un área específica para tal fin, está ubicada en el almacén sin generar riesgo de contaminación cruzada.



7.2.2. Agua.

El agua que se utilice en las operaciones de limpieza e higiene debe cumplir con las especificaciones de la regulación del Ministerio de Salud sobre la materia.

La higiene periódica del sistema de almacenamiento del agua debe estar contemplada en el PHS del almacén.

7.2.3. Residuos sólidos.

Los residuos sólidos están ubicados en una zona específica para tal fin y dispone en contenedores, de tal forma que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, debiendo retirarse todas las veces que sea necesario.

Los recipientes, están en buen estado de conservación e higiene, son de material de fácil limpieza y desinfección, asimismo mantenerse adecuadamente tapados.

7.2.4. Sistema de Desagüe

Los sistemas de desagüe no constituir un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, ni para el agua de uso en las instalaciones

7.2.5. Animales domésticos.

No debe haber presencia de animales domésticos en el establecimiento donde se manipulan alimentos por representar un riesgo de contaminación cruzada, lo cual debe ser verificado como parte del PHS.



7.2.6. Almacenamiento de sustancias peligrosas

Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, están debidamente etiquetados con rótulo ser el que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en lugares específicos ser mantenidos en forma segura y sólo podrán ser empleados por personal autorizado y debidamente capacitado para tal fin.



7.2.7. Prevención y control de plagas

El PHS del almacén incluye un programa de medidas para la prevención y control de insectos, roedores y otras plagas que sean consideradas como tales, a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

a) Medidas preventivas:

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al almacén, las que están descritas, documentadas y debidamente supervisadas. Asimismo, son medidas preventivas de la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén.

b) Medidas de control:

Las medidas destinadas al control y erradicación de plagas utilizando productos o métodos físicos, químicos y biológicos deben aplicarse de forma inmediata cuando existen evidencias de su presencia. La aplicación de productos químicos se realizará sólo cuando no sea posible eliminar la infestación de plagas por otros métodos y/o cuando la magnitud de la misma así lo requiera. El uso de estos productos debe ceñirse a las indicaciones del fabricante, respetándose el tiempo recomendado como período residual, con el fin de prevenir riesgos para la inocuidad de los alimentos.

c) Señales de infestación de roedores

Si bien estas nos las únicas señales contribuyen a identificar el grado de infestación de roedores en los almacenes de alimentos con fines de tomar las medidas de control por parte de los establecimientos, así como las medidas sanitarias de seguridad durante las inspecciones de vigilancia que realiza la autoridad sanitaria.



SEÑALES	ALTA	BAJA	SIN INFECCIÓN
Excrementos	Presencia en estado fresco	Presencia en estado seco, que se desmorona a la presión	ausencia
Mordidas en pisos, socalos, tarimas, puertas entre otras huellas	Presencia	Ausencia	Ausencia
Sendas entre la madriguera y lugar donde se manipulan alimentos	Presencia	Ausencia	Ausencia
Roce en socalos (marcas de grasa)	Presencia de mancha grasosa	Manchas secas o descascaradas	Ausencia
Roedores vivos (también pueden considerarse la presencia de roedores muertos)	Presencia diurna	Ausencia diurna (puede haber en la noche)	Ausencia
Madrigueras	En uso, presencia de restos de alimentos frescos	Presencia sin signos de estar en uso	Ausencia



7.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

El personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento cumple con las siguientes disposiciones sanitarias:

7.3.1. Salud

No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por los alimentos tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. Los manipuladores deben de comunicar oportunamente a la sub gerencia de programas sociales cuando padezcan de cualquiera de estas señales, no debiendo tener contacto con los alimentos y ser sometidos a exámenes médico.

Los documentos que cautelen el estado de salud de los manipuladores, por parte del empleador (certificados, Carnets, constancia), según corresponda, deben estar disponibles para el control que realice la autoridad de salud competente.

7.3.2. Higiene



Tener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y corto o debidamente sujetado, tener las manos con las uñas cortas, sin adornos personales y limpias, no fumar ni comer durante las operaciones de alimentos.

7.3.3. Vestimenta

Los manipuladores que operan en el almacén de Programa de Complementación Alimentaria, deben mantener un grado elevado de aseo personal y aquellos que tengan contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, deberán llevar ropa protectora que cubra el cuerpo y el cabello, usar calzado cerrado y de uso exclusivo para el trabajo, así como otra indumentaria que se considere necesaria para la actividad. La vestimenta debe de mantenerse limpia y en buen estado de conservación.

7.3.4. Capacitación Sanitaria.

La capacitación sanitaria de los alimentos es obligatoria y de responsabilidad de la sub gerencia de programas sociales, podrá ser brindada por personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales especializadas, conforme a lo indicado en la regulación vigente. Dicha capacitación debe de efectuarse por lo menos una vez al año o con una mayor frecuencia, si el área lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la autoridad sanitaria.

7.4. RECEPCION Y CONTROL DE PRODUCTOS

7.4.1. Para la recepción de los productos del Programa de Complementación Alimentaria PCA Y PANTBC es obligatoria la presencia del Almacenero de la Sub Gerencia de Abastecimiento, Sub Gerente de Programas Sociales, Almacenero de Programas Sociales y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

7.4.2. El Almacenero de la Sub Gerencia de Abastecimiento, y el Almacenero de Programas Sociales (Almacenero del Programa de Complementación alimentaria) antes de comenzar con la recepción de los productos deberá contar con las especificaciones técnicas por cada tipo de alimento. Posterior a ello, el almacenero solicitará al proveedor la copia de los certificados de calidad por cada tipo de alimento, información que deberá ser consignada en el Anexo N°01.

7.4.3. El responsable del almacén central de la Sub Gerencia de Abastecimiento y el Almacenero de Programas Sociales (Almacenero de Programa de Complementación Alimentaria) se encargará de la



recepción de las guías, facturas y verificará que la cantidad de productos detallada en las órdenes de compra coincida con los productos entregados.

7.4.4. Al Momento de la recepción de los productos se verifica que:

- Los envases o embalajes no estén rotos y que cada producto cuente con sus rótulos legibles.
- El producto que ingresa al almacén cumpla con las especificaciones técnicas formuladas por el área usuaria.
- Que los lotes de producción no se encuentren vencidos o a punto de vencer.
- Que los sacos y cajas contengan el número exacto de unidades o Kg.
- Envases o embalajes no estén roto y sus rótulos legibles.

7.4.5. Si no existe ninguna anomalía, se acepta y se registra el ingreso del producto (Anexo N° 02).

7.4.6. En caso de que el proveedor no cumpla con alguno de los requisitos (calidad u otro) no se reciben los productos alimenticios, se rechazan y se informa a la Sub Gerencia de Programas Sociales, para que este a su vez eleve un informe a la Gerencia de Desarrollo Económico y Social a efectos de que se proceda a aplicar las medidas correspondientes.

7.4.7. Una vez aceptado los alimentos, estos se almacenan de acuerdo a sus características y lugar asignado.

7.4.8. Para el control de productos, el almacenero de Programas Sociales, del Programa de Complementación Alimentaria debe tener un registro de entradas y salidas de los insumos- Kardex.

7.4.9. Para la distribución de los insumos el almacenero de Programas Sociales Programa de Complementación Alimentaria debe preparar las Pecosas según la modalidad que se atienda en el Programa de Complementación Alimentaria PCA (Comedores Populares, Hogares y Albergues, Obras Comunes) y PANTBC.

7.5. DEL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

- Se verifica que los pasillos y pallets estén libres antes del inicio de las actividades.
- Se evita el introducir contaminaciones a través de polvo, agua o grasa que están adheridas a empaques de los insumos que entran a los depósitos.
- Las cajas de cartón se limpian para eliminar la suciedad antes de ingresarlas.



- Las puertas se mantienen cerradas para evitar la entrada de cualquier plaga.
- No está permitido dejar productos en los pasillos ni apoyarlos sobre el piso directamente, se deja 45 cm de perímetro entre los productos y las paredes y 20 cm entre pallet y otro, para facilitar la limpieza y evitar la presencia de roedores u otras plagas.
- Se almacena cada producto de acuerdo al lugar asignado en el depósito y el orden de almacenamiento será de acuerdo a las cantidades existentes y a su fecha de vencimiento.
- Los productos se identifican de manera clara y legible, por nombre y fecha de vencimiento.
- Se garantiza la rotación de los productos, dado que cuando el producto recién llega se suma a una existencia anterior; por lo que, la reubicación garantiza la accesibilidad a los productos más próximos a vencerse, a fin de cumplir con el principio: primero en vencerse, primero – en salir.
- Las Materias primas se almacenan de manera que no ocasionen contaminación cruzada con los productos elaborados.
- Los productos de limpieza, desinfección, mantenimiento y control de plagas se almacenan de manera que no ocasionen contaminación cruzada con las materias primas, insumos y/o productos terminados.
- Se registran todas las entradas y salidas de productos en los registros del almacenamiento correspondiente (Anexo N° 02)
- El registro de entrada y salida de productos del almacén se debe realizar bajo el método PEPS, primeras entradas primeras salidas.
- Se mantienen los productos organizados de forma tal que su conteo puede ser realizado de forma rápida y efectiva, ya sea en estiba directa o estanterías (siempre las mismas cantidades y de la misma forma)

7.6. DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS A LOS CENTROS DE ATENCIÓN Y A LOS BENEFICIARIOS

- 7.6.1. Al momento de la distribución se verifica que las cantidades a ser distribuidas a los beneficiarios o centro de acopio deben coincidir con las cantidades tabuladas por el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria.
- 7.6.2. Que los embalajes estén en óptimo estado y con el rotulado correspondiente.
- 7.6.3. Al momento de entregar los productos alimenticios se verifica la identidad del responsable del centro de acopio o del beneficiario quienes deben presentar su documento nacional de identidad DNI y una fotocopia de dicho documento.

- 7.6.4. Si no existe ninguna anomalía, se efectúa la entrega de los productos alimenticios.
- 7.6.5. Se hace firmar la PECOSA, al beneficiario o al responsable del centro de atención.
- 7.6.6. Finalmente se registra su egreso (Anexo N° 02)

VIII. RESPONSABILIDADES

- 8.1. El Gerente de Desarrollo Económico y Social y la Sub Gerencia de Programas Sociales, es responsable de la conducción del Programa de Complementación Alimentaria PCA Y PANTBC, así como la supervisión y aplicación de lo establecido en la presente directiva.
- 8.2. El encargado del Almacén de la Sub Gerencia de Abastecimiento y el encargado del Almacén de Programas Sociales, son responsables de aplicar lo señalado en la presente directiva.
- 8.3. El encargado del almacén central de la Sub Gerencia de Abastecimiento y el encargado del Almacén de Programas Sociales, son los responsables de la recepción de los productos alimenticios del Programa de Complementación Alimentaria PCA Y PANTBC.
- 8.4. El encargado del Almacén de Programas Sociales (Programa de Complementación Alimentaria) es el encargado de llevar el registro de las entradas y salidas de los insumos alimenticios, apoyándose de Kardex y pecosas.

IX. DISPOSICIONES FINALES

Todo lo no previsto en la presente Directiva, se sujetará a lo dispuesto por las normas sobre la materia.

X. ANEXOS

- ANEXO N° 01: Control de Calidad de ingresos de productos
- ANEXO N° 02: Registro de Ingreso y Salida de Productos.



