

DECRETO DE ALCALDÍA N° 012-2017-MDS

Surquillo, 21 de noviembre de 2017.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO

VISTO, el Memorando N° 990-2017-GM-MDS, con fecha 19 de octubre de 2017, emitido por la Gerencia Municipal, el Informe N° 473-2017-GAJ-MDS, con fecha 16 de octubre de 2017, emitido por la Gerencia de Asesoría Jurídica, Memorandum N° 344-2017-GPMA-MDS, con fecha 22 de junio de 2017, emitido por la Gerencia de Protección de Medio Ambiente, Informe N° 303-2017-SGSASC/GPMA-MDS, con fecha 16 de junio de 2017, emitido por la Subgerencia de Saneamiento Ambiental, Sanidad y Cementerio; y,

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo previsto en el artículo 42° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, 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 del Concejo Municipal;

Que, mediante Ordenanza N° 373-2016/MDS, con fecha 13 de diciembre de 2016, se resuelve aprobar la Ordenanza sobre el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de Alimentos y Bebidas;

Que, conforme a lo establecido en el Título II inciso 1.1. del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062, el cual aprueba la Ley de Inocuidad de Alimentos, las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura. Así, se indica que la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública;

Que, a través de la Ordenanza N° 373-2016/MDS en su Primera Disposición Complementaria del Título IX, indica que la Municipalidad Distrital de Surquillo a través de la Subgerencia de Saneamiento Ambiental, Sanidad y Cementerio en un plazo de treinta (30) días útiles emitirá la reglamentación de la presente Ordenanza, en coordinación con las demás unidades orgánicas relacionadas;

Que, las autoridades municipales establecerán condiciones favorables que directa o indirectamente generen un beneficio a favor de aquellas personas o entidades que desarrollen acciones relacionadas al cumplimiento de las normas sanitarias que garantizan la inocuidad e idoneidad de los alimentos y bebidas que se expenden en el Distrito de Surquillo;

Estando a lo expuesto, y con la opinión favorable de la Gerencia de Asesoría Jurídica mediante Informe N° 473-2017-GAJ-MDS, y en uso de las facultades conferidas por el numeral 6) del artículo 20° y el artículo 42° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidad;

DECRETA:

Artículo Primero.- APROBAR el Reglamento de la Ordenanza que aprueba el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de Alimentos y Bebidas.

Artículo Segundo.- ENCARGAR a la Gerencia Municipal para que en coordinación y apoyo de las demás unidades orgánicas de la Municipalidad, cumpla con lo dispuesto en el presente reglamento que forma parte Anexa al presente Decreto de Alcaldía.

Artículo Tercero.- DISPONER la publicación del presente Decreto de Alcaldía en el Diario Oficial “El Peruano” y en el portal web de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

Firmas y Sellos de:

JOSÉ LUIS HUAMANÍ GONZÁLES - ALCALDE

Jhamil Valle Cuba - Secretario General

El Secretario General certifica que la reproducción que antecede, es fiel del original obrante en los Archivos de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

Surquillo, 21 de noviembre de 2017.

Jhamil Valle Cuba - Secretario General.

**REGLAMENTO DEL SISTEMA LOCAL DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA
INOCUIDAD E IDONEIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (ORDENANZA N° 373-MDS)**

**TÍTULO I
ASPECTOS GENERALES**

Artículo 1° OBJETIVOS Y FINES

El presente Reglamento tiene como objetivo el de normar el desarrollo del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de Alimentos y Bebidas, así como de establecer los criterios técnicos y administrativos que se deben cumplir para el adecuado expendio de alimentos y bebidas en cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ordenanza N° 373-MDS, Ordenanza del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de Alimentos y Bebidas y en concordancia del Decreto Legislativo N° 1062.

Artículo 2° ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento es de obligatorio cumplimiento para la Municipalidad de Surquillo, y para los conductores de actividades económicas que expendan alimentos y bebidas en el distrito.

Artículo 3° REFERENCIA A ORDENANZA

La Ordenanza que aprueba el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de Alimentos y Bebidas, así como el presente Reglamento fue elaborada en base a las normas técnicas y sanitarias estipuladas por los diferentes niveles del Gobierno Central, Regional y Distrital.

**TÍTULO II
CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO**

**CAPÍTULO I
DE LOS CRITERIOS Y PRINCIPIOS GENERALES**

Artículo 4° LA INFRAESTRUCTURA

En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley General de Salud N° 26842, así como los principios generales de higiene de alimentos, los locales de expendio de alimentos y bebidas tienen que contar como mínimo para su funcionamiento:

- a) Los establecimientos destinados al expendio de alimentos y bebidas deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, residuos sólidos y de cualquier otra fuente de contaminación.*
- b) El establecimiento debe ser independiente de la vivienda del propietario o encargado, debe contar con un ingreso del público distinto para los abastecedores y otros servicios; en caso de que la infraestructura no lo permitiese se deberá establecer horarios diferentes, con el fin de evitar la contaminación cruzada.*
- c) La infraestructura de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas deben ser contruidos con elementos y materiales resistentes a la corrosión y de hecho de materiales que permita las acciones de limpieza y desinfección; y sólo el área de atención al público podrá ser de material diferente considerando los diferentes estilos que el propietarios quiera emplear para el establecimiento (rústico, campestre, etc.).*

- d) Los pisos tendrán que ser contruidos de materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y antideslizantes, debiendo ser de un color claro, no deberán tener grietas y deberán contar con pendientes para el escurrimiento de líquidos.
- e) Las paredes deberán ser de materiales impermeables, inadsorbentes y lavables; debiendo ser de un color claro y de no presentar grietas cuya superficie debe ser lisa que permita las acciones de limpieza y desinfección.
- f) Los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados con el fin de facilitar las acciones de limpieza y desinfección.
- g) Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de agentes contaminantes y fáciles de limpiar.
- h) Las ventanas y otros accesos deben construirse de manera que se evite la acumulación de agentes contaminantes, debiendo estar provistas de dispositivos que impida el pase de insectos u otros animales; así mismo estos dispositivos deben ser desmontables para facilitar su limpieza.
- i) Las puertas deben ser de superficies lisas e inadsorbentes, además de tener cierre automático, en aquellos ambientes que se preparen alimentos y bebidas.
- j) Para el caso de los pasadizos, es exigible que este tenga la amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos, así mismo no está permitido usar dichas áreas como lugares de almacenamiento.

Artículo 5° LA ILUMINACIÓN

Los establecimientos que expenden alimentos y bebidas, deben contar con la iluminación necesaria, siendo para el caso de las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos y bebidas; de 220 LUX. Las fuentes de iluminación deberán ubicarse de forma tal que las personas que laboran en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo; esto con el fin de no distorsionar los colores de los alimentos y/o bebidas así mismo dichas fuentes de iluminación deberán contar con una protección que evite la contaminación cruzada en caso de rotura.

Artículo 6° VENTILACIÓN

Los establecimientos que expenden alimentos y bebidas, deben proveerse de una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado, esperando que de ese modo se evite la condensación de vapor de agua, polvo y otros elementos que puedan contaminar los alimentos y bebidas.

Los establecimientos que expenden alimentos y bebidas deberán contar con campanas extractoras o sistemas de extracción de aire sobre aquellos aparatos y espacios de cocción, cuyo tamaño sea el suficiente para eliminar eficazmente los vapores de los procesos de elaboración.

CAPÍTULO II DE LOS SERVICIOS

Artículo 7° ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA

Todos los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas deberán disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidades suficientes para atender las actividades propias del establecimiento.

Los establecimientos que cuenten con un sistema propio de abastecimiento de agua, deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.

Artículo 8° EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

El sistema de evacuación de aguas residuales de los establecimientos que expendan alimentos y bebidas deben mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos.

Los conductos de evacuación deberán estar diseñados para soportar cargas máximas, así como de contar con sus respectivas trampas de grasa y evitar así la contaminación del sistema de agua potable.

El piso de las áreas de preparación debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales y que facilite las actividades de higiene.

Artículo 9° DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos peligrosos y no peligrosos deben disponerse en recipientes plásticos, dicho recipiente debe estar en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa plástica al interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en las áreas de preparación, áreas de atención, servicios higiénicos y cualquier otra área donde se generen residuos sólidos.

Los tachos pequeños ubicados al interior del establecimiento cuando hayan llenado su capacidad deberán disponer en un contenedor de mayor capacidad el cual deberá estar ubicado en un ambiente diferente y exclusivo para este fin; con el fin de que se almacene hasta su disposición final en el horario establecido por la Municipalidad, los contenedores deben permanecer limpios y desinfectarse a diario.

El ambiente exclusivo debe mantenerse en óptimas condiciones de higiene y desinfección, así mismo deberán estar hecho de materiales lisos, inadsorbentes y resistentes a la erosión.

Artículo 10° TRAMPAS DE GRASA

Los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas deben cumplir con la instalación, mantenimiento y sostenimiento de la trampa de grasa en el marco de lo establecido en la Ordenanza N° 379 - Ordenanza Municipal que Declara la Obligatoriedad de contar con Trampas de Grasa en los establecimientos comerciales del Distrito.

Artículo 11° VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL

Los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas deben facilitar al personal que labora, espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual se debe separar la ropa de trabajo con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.

Para el uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y bebidas y sin acceso directo a las áreas de elaboración ni almacenes.

La distribución de los servicios higiénicos debe estar en función a lo indicado en el artículo N° 11 de la Resolución Ministerial 363-2005/MINSA.

Los servicios higiénicos del personal deben mantenerse en óptimas condiciones de higiene y deben mantenerse operativos debiendo tener un uso exclusivo para el cual fue construido.

Artículo 12° SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PÚBLICO

Los servicios higiénicos para el público no deben tener acceso directo al área de atención y las puertas deben contar con un ajuste de cierre automático, debiendo de permanecer cerrada excepto durante las acciones de limpieza.

Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos y en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación.

Los pisos y paredes así como el mobiliario debe ser de materiales que faciliten las acciones de limpieza y desinfección, es decir fáciles de higienizar.

Los servicios higiénicos deben estar separados para cada sexo y su distribución deberá estar acorde a lo indicado en el Artículo N° 11 de la Resolución Ministerial 363-2005/MINSA.

CAPÍTULO III DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 13° CARACTERÍSTICAS

Los equipos y utensilios que se empleen en los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas, deben ser de materiales de fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que no transmitan sustancias tóxicas. Así mismo deben ser capaces de resistir acciones repetitivas propias de la limpieza y desinfección.

Artículo 14° LAVADO Y DESINFECCIÓN

Para el lavado de equipos y utensilios, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- a) Retirar los restos de alimentos o bebidas.*
- b) Utilizar agua potable y detergente, debiendo utilizar algún elemento resistente que permita el retiro de los restos.*
- c) Enjuagarlos con agua potable corriente.*
- d) Después del enjuague, la desinfección se realizará sólo mediante el uso de productos aprobados por el Ministerio de Salud, debiendo remover el total del desinfectante antes de su secado y posterior uso.*
- e) La vajilla debe secarse por escurrimiento físico ubicándolos al interior del ambiente de preparación. De emplearse elementos tipo toallas o secadores, éstos deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y deberán ser de uso exclusivo para el secado de vajilla.*
- f) El lavado y desinfección de equipos deben ajustarse a las consideraciones generales del fabricante y deberán usar agua potable, detergente y un desinfectante aprobado por el Ministerio de Salud, debiendo remover el total del desinfectante antes de su uso.*

Todas las superficies inertes de las áreas que tengan contacto con alimentos y bebidas deberán ser limpiados y desinfectados por lo menos una vez al día, siguiendo los criterios de desinfección mencionados.

Artículo 15° ALMACENAMIENTO

Luego de aplicar las acciones de limpieza y desinfección, el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios deben darse siguiendo las siguientes precauciones:

- *La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.*
- *Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.*
- *Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco a no menos de 0.20 m del piso.*
- *Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.*
- *No colocar equipos ni utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes.*

Artículo 16° MANTELERÍA

- a) Los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.*
- b) Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso dado.*
- c) Los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.*

CAPÍTULO IV DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Artículo 17° RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y fisicoquímica mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.

Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características organolépticas, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación. Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente.

También deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos. Si la compra es directa, deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

Artículo 18° DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio. Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén). La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:

- a) Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.*
- b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.*
- c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.*

Artículo 19° DEL ALMACÉN DE FRÍO

En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza. En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza.

Los alimentos que se recepcionan congelados deben almacenarse congelados. Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control. En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.*
- b) Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.*
- c) Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.*
- d) Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.*
- e) En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.*
- f) Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.*

- g) Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.
- h) Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.

CAPÍTULO V DEL ÁREA DE PREPARACIÓN Y ATENCIÓN

Artículo 20° DEL ÁREA DE PREPARACIÓN

El área de preparación debe estar ubicada próxima al área de atención y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas. El área de preparación debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento.

El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido. Los espacios en el área de preparación se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera:

- a) *Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.*
- b) *Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.*
- c) *Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor. Si el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada en el párrafo anterior, se identificará al menos las zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, las que en ningún caso deben superponerse, sino que seguirán una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada.*

Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. En ningún caso debe cocinarse en un ambiente diferente al destinado como área de cocina, ni expuesto a la contaminación. Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección.

Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente. Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe. Los insumos en uso durante la preparación deben disponerse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, debidamente rotulados o identificados.

Artículo 21° DEL ÁREA DE ATENCIÓN

El área de atención estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas. El acceso al comedor debe ser lo suficientemente amplio para garantizar el tránsito de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida.

El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

En el caso de los establecimientos que exhiban alimentos preparados en el área de atención, éstos se conservarán en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada y el intercambio de olores. Los equipos para exhibición, como vitrinas refrigeradas, ubicados en el comedor, se mantendrán en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso exclusivo para alimentos preparados.

TITULO III PROCESOS OPERACIONALES

CAPÍTULO I PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Artículo 22° PREPARACIÓN PREVIA

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable.

La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente.

Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc., de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso. Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Artículo 23° DESCONGELACIÓN

La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante.

Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción. La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

Artículo 24° PROCESO DE COCCIÓN

Durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente:

- a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80°C.*

- b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

Artículo 25° CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

- a) Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.
- b) Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo.
- c) El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.
- d) Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.
- e) Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.

Artículo 26° RECALENTAMIENTO DE COMIDAS

El recalentamiento de las porciones que se han mantenido en frío debe hacerse lo más rápido posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos 30 segundos y servirse de inmediato. Los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

Artículo 27° CONTAMINACIÓN CRUZADA

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas:

- a) Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.
- b) El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- c) Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- d) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.

CAPÍTULO II DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Artículo 28° DE LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales; en el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios.

Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los licuados, batidos, cremoladas o similares se servirán en vasos limpios y los utensilios complementarios como adornos, sorbetes u otros deben ser de primer uso y de material desechable.

Artículo 29° DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Las bebidas alcohólicas que se sirvan en restaurantes y servicios afines deben ser de procedencia formal y tener autorización de expendio, registro sanitario y fecha de vencimiento cuando corresponda.

Asimismo, los licores importados deben tener registro sanitario, información en el rótulo consignada en idioma español, fecha de vencimiento cuando corresponda y, las restricciones o advertencias para su consumo, de ser el caso. Las mezclas, cócteles y similares deben prepararse con insumos de procedencia formal y aplicándose los Principios Generales de Higiene y las Buenas Prácticas de Manipulación.

Artículo 30° DE LA MANIPULACIÓN DE LAS BEBIDAS

Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria. El lavado de manos es esencial antes de toda preparación así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos. El Bar debe contar con un lavadero provisto de agua potable y que esté conectado a la red de desagüe y, con un recipiente adecuado para la eliminación de residuos.

TITULO IV DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

Artículo 31° SALUD DEL PERSONAL

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.

No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

Para ello el establecimiento deberá presentar el carnet de salud correspondiente o en su defecto el examen médico en donde indique el manipulador no sufre de ninguna enfermedad infectocontagiosa.

Artículo 32° HIGIENE Y HÁBITOS DEL PERSONAL

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.*
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.*
- c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.*
- d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.*
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.*

f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.

g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

Artículo 33° VESTIMENTA

Los manipuladores de alimentos deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

Artículo 34° DE LA CAPACITACIÓN SANITARIA

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros. La capacitación, debe incluir los siguientes temas:

- a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- b) Principios Generales de Higiene.
- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d) Programas de Higiene y Saneamiento.

TITULO V DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Artículo 35° LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de establecimiento, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud. Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.

Artículo 36° PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- a) *Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos y bebidas.*
- b) *Durante las actividades en el área de preparación solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos.*
- c) *Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.*
- d) *Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.*
- e) *Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.*
- f) *Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.*
- g) *Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.*

Artículo 37° DE LAS PLAGAS Y ANIMALES

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

El personal de la Municipalidad podrá realizar la aplicación de una medida complementaria o cautelar con el fin de suspender y/o paralizar la actividad en donde se verifique la presencia de plagas y/o animales.

TITULO VI DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

Artículo 38° DE LA VIGILANCIA SANITARIA

La Vigilancia Sanitaria está a cargo de la Subgerencia de Saneamiento Ambiental, Sanidad y Cementerio en coordinación en la Subgerencia de Policía Municipal y Serenazgo; para lo cual, se efectuarán inspecciones sanitarias inopinadas y, de ser el caso, se realizará una toma de muestras de los alimentos, bebidas y superficies, para determinar los Criterios Microbiológicos de Higiene e Inocuidad.

En el proceso de Vigilancia Sanitaria debe observarse lo siguiente:

1. *Se iniciará con un diagnóstico sanitario para evaluar las condiciones sanitarias de mayor riesgo.*

2. El diagnóstico sanitario estará complementado por un análisis microbiológico de por lo menos 01 muestra de alimentos de mayor riesgo, 01 muestra de las manos de un manipulador de alimentos y 01 muestra de los utensilios o superficie de trabajo. El muestreo y análisis puede ser realizarlo por cualquier laboratorio autorizado.
3. Los plazos para las mejoras, correcciones y aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos y de los Programas de Higiene y Saneamiento y Levantamiento de Observaciones que debe cumplir el establecimiento evaluado, es de 01 hasta 10 días hábiles según la magnitud de la observación, teniendo como máximo plazo otorgado a aquellas observaciones que requieran de un acondicionamiento y refacción estos plazos son establecidos por la Autoridad Sanitaria Municipal.
4. La Municipalidad procederá a realizar las visitas de inspección para la Vigilancia Sanitaria lo que permitirá vigilar el progreso sanitario del establecimiento y poder calificarlo sanitariamente.
5. La Vigilancia Sanitaria se programará en función de la calificación sanitaria del establecimiento y cada vez que existan hechos que puedan significar riesgo para la salud del consumidor, como quejas o denuncias de los consumidores, brotes o accidentes alimentarios, etc.

Artículo 39° DE LA CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS

La calificación y certificación sanitaria de los restaurantes y servicios afines está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

Para que los restaurantes y servicios afines puedan ser calificados como “Aceptable”, deben cumplir con un mínimo de 75% de criterios sanitarios evaluados en la “Ficha de Evaluación Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo N° 1).

Y, para la certificación como “Restaurante Saludable” o “Servicio Afín Saludable”, además de dicha calificación deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Estar sujeto a la Vigilancia Sanitaria y tener operativo el Equipo de Autocontrol Sanitario.
2. Mantener la calificación de “Aceptable” hasta por 03 visitas consecutivas.
3. Tener capacitado a todo el personal manipulador de alimentos.
4. Contar con el Programa de Higiene y Saneamiento operativo.
5. Tener operativos todos los servicios higiénicos.
6. Tener 02 evaluaciones microbiológicas consecutivas de alimentos de alto riesgo, 02 de superficies vivas (manos) e inertes (superficies), que indiquen higiene e inocuidad.
7. Mantener una adecuada cadena de frío para los productos perecibles.

TITULO VII DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

Artículo 40° DE LAS INFRACCIONES

Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria, las siguientes:

RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

- a) No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene en el área de almacenamiento y de preparación de alimentos.*
- b) No contar con abastecimiento de agua potable.*
- c) No contar con servicios higiénicos limpios y operativos.*
- d) Dar otros usos al establecimiento diferentes al autorizado.*
- e) Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del establecimiento.*

RESPECTO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- a) Preparar alimentos con productos alimenticios falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada.*
- b) No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan alimentos que requieren refrigeración o congelación.*
- c) Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos, como detergentes, jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo.*
- d) Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.*

RESPECTO A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- a) Incumplir con las disposiciones de higiene y hábitos personales.*
- b) No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria.*
- c) Permitir que los manipuladores de alimentos continúen con sus actividades cuando presenten signos visibles de enfermedad y otros riesgos.*

ARTÍCULO 41° DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

Las medidas de seguridad estatuidas en el presente reglamento, pueden aplicarse cuando se incurra en las citadas infracciones, según corresponda:

- a) Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano.*
- b) Clausura temporal o definitiva del establecimiento.*

La aplicación de las medidas de seguridad se impartirá por la Subgerencia de Policía Municipal y Serenazgo en apoyo de la Subgerencia de Saneamiento Ambiental, Sanidad y Cementerio.

**TÍTULO VIII
DEL PROGRAMA RESTAURANTES SALUDABLES**

**CAPÍTULO I
ASPECTOS GENERALES**

Artículo 42° OBJETIVOS Y FINES

El presente reglamento tiene como objetivo normar el proceso de desarrollo del programa restaurantes saludables, así como también dar las pautas que tienen que cumplirse para que este se dé satisfactoriamente. Teniendo como único objetivo hacer que los restaurantes del distrito logren alcanzar un alto nivel de calidad e higiene, brindándole para ello los pasos a seguir de acuerdo a la norma, en conformidad con la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (R.M. N° 363-2005/MINSA).

Artículo 43° ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento tiene como ámbito de aplicación a todos los restaurantes del distrito de surquillo que participen en el programa para que cumplan con los requisitos y lineamientos del presente reglamento.

Artículo 44° BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N° 29571, Código de Protección y defensa del consumidor.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Supremo N° 007-1998-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- R.M. N° 363-2005-MINSA, Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Distrital de Surquillo.
- Ordenanza N° 373-MDS, Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de Alimentos y Bebidas

**CAPÍTULO II
ETAPAS DEL PROGRAMA**

Artículo 45° DE LAS ETAPAS DEL PROGRAMA

- a) Etapa de inscripción
- b) Etapa de inspección sanitaria
- c) Etapa de capacitación

d) Etapa de muestreo

e) Etapa de certificación

Artículo 46° DE LA ETAPA DE INSCRIPCIÓN

Para poder participar en el programa restaurantes saludables los participantes deberán presentar una solicitud para inscribirse en el programa y adjuntar el Boucher de pago del derecho de participación.

Los participantes deberán realizar el pago a través de la Subgerencia de Tesorería de la Municipalidad bajo el siguiente concepto:

Gerencia de Protección del Medio Ambiente					
Subgerencia de Saneamiento Ambiental, Sanidad y Cementerio.					
N°	Concepto	Requisitos	Derecho	%UIT	Costo
18.	Inscripción en el Programa de Restaurants Saludables.	1. Ficha de Inscripción. 2. Copia del DNI del solicitante. 3. Pago de Derechos.	Derechos por Proceso	2.23% de la UIT.	S/ 90.3

*Valor de la UIT para el año 2017: S/ 4050 nuevos soles.

Artículo 47° DE LA ETAPA DE INSPECCIÓN SANITARIA

Se realizara una primera inspección a los restaurantes inscritos para determinar el estado en el que se encuentra y nuevamente después de realizada la capacitación, se tomaran muestras de alimentos para evaluar la calidad e inocuidad. Los aspectos a considerar en la inspección serán los siguientes:

- a. Infraestructura
- b. Iluminación
- c. Ventilación
- d. Servicios
- e. Equipos y utensilios
- f. Recepción y Almacenamiento de los Alimentos
- g. Preparación de los Alimentos
- h. Salud, Higiene y Capacitación del Personal
- i. Medidas de Saneamiento

Estos aspectos se describen a detalle en los artículos previos de este reglamento (Artículo 4-37).

Artículo 48° DE LA ETAPA DE CAPACITACIÓN

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, que será dada por los especialistas del área de la municipalidad. Dicha capacitación debe incluir necesariamente los siguientes temas:

- a) *Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.*
- b) *Principios Generales de Higiene.*
- c) *Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.*
- d) *Programas de Higiene y Saneamiento.*
- e) *Bases del sistema APCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) aplicado a Restaurantes o Servicios Afines.*
- f) *Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes.*
- g) *Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.*

La capacitación representa el 15% dentro de todo el programa, del mismo modo tanto la asistencia como la aprobación de las evaluaciones de la capacitación serán consideradas para la aprobación de la misma siendo necesaria mínima un 80% de asistencia y nota mínima aprobatoria de 13 (Anexo N°2).

Artículo 49° DE LA ETAPA DE MUESTREO

Como parte del proceso de Vigilancia Sanitaria debe realizarse un análisis microbiológico de por lo menos 01 muestra de los alimentos de mayor riesgo, 01 muestra de las manos de un manipulador de alimentos y 01 muestra de los utensilios o superficie de trabajo. El muestreo y análisis puede ser realizarlo por cualquier laboratorio autorizado.

Esta etapa es la más importante debido a que cuenta con un 50% del total de la calificación necesaria para la aprobación del programa.

Artículo 50° DE LA ETAPA DE CERTIFICACIÓN

El Procedimiento para otorgar el Certificado se dará una vez que se haya realizado una inspección del restaurante y la toma de muestras, a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos para la calificación requerida, de acuerdo con el presente Reglamento, cuyo resultado deberá ser objeto de un Informe Técnico fundamentado. Del mismo modo los participantes deberán de aprobar las evaluaciones dadas durante la etapa de capacitación.

Firmas y Sellos de:

JOSÉ LUIS HUAMANÍ GONZÁLES - ALCALDE
Jhamil Valle Cuba - Secretario General

El Secretario General certifica que la reproducción que antecede, es fiel del original obrante en los Archivos de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

Surquillo, 21 de noviembre de 2017.

Jhamil Valle Cuba - Secretario General.

ANEXO N° 1: FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Razón Social o Nombre del Establecimiento:.....											
Administrador del Establecimiento:.....											
DNI N°:..... N° de Manipuladores: Hombres..... Mujeres.....											
(Para la calificación se asigna el puntaje 2 o 4 si cumple el requisito y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios)											
RUBROS		Visitas			RUBROS		Visitas				
		C	1	2	3			C	1	2	3
1	Ubicación y exclusividad					10	Plagas				
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno.	SI=4				10.1	Ausencia de insectos.	SI=4			
1.2	Uso Exclusivo.	SI=2				10.2	Ausencia de indicios de roedores.	SI=4			
2	Almacén					11	Equipos				
2.1	Ordenamiento y Limpieza.	SI=2				11.1	Conservación y funcionamiento.	SI=2			
2.2	Ambiente adecuado (seco y ventilado).	SI=2				11.2	Limpieza.	SI=2			
2.3	Alimentos refrigerados (0°C a 5°C).	SI=4				12	Vajilla, cubiertos y utensilios				
2.4	Alimentos congelados (-16°C a -18°C).	SI=4				12.1	Buen estado de conservación.	SI=2			
2.5	Enlatados (sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras, Fecha y Reg. Sanit. Vigentes).	SI=4				12.2	Limpieza y Desinfección.	SI=2			
2.6	Ausencia de sustancias químicas.	SI=4				12.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado).	SI=2			
2.7	Rotación de stock.	SI=2				12.4	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación.	SI= 4			
2.8	Contar con parihuelas y anaqueles.	SI=2				13	Preparación				
3	Cocina					13.1	Flujo de Preparación adecuado.	SI=4			
3.1	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intermedia y final).	SI=4				13.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas.	SI=4			
3.2	Pisos, paredes y techos de lisos, lavables, limpios, en buen estado de conservación.	SI =2				13.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio.	SI=2			
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias.	SI=2				13.4	Cocción completa de carnes.	SI=4			
3.4	Campana extractora limpia y operativa.	SI=2				13.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI=4			
3.5	Iluminación adecuada.	SI=2				13.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados.	SI=4			
3.6	Ventilación Adecuada.	SI=2				13.7	Procedimientos de descongelación adecuada.	SI=4			
3.7	Facilidades para el lavado de manos.	SI=4				14	Conservación de Comidas				
4	Comedor					14.1	Sistemas de calor > 63°C.	SI=4			
4.1	Ubicado próximo a la cocina.	SI=2				14.2	Sistemas de frío < 5°C.	SI=4			
4.2	Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado.	SI=2				15	Manipulador				
4.3	Conservación y Limpieza de muebles.	SI=2				15.1	Uniforme completo y limpio.	SI=2			
5	Servicios Higiénicos para el Personal					15.2	Se observa higiene personal.	SI=4			
5.1	Ubicación adecuada.	SI=4				15.3	Capacitación en higiene de alimentos.	SI=2			
5.2	Conservación y funcionamiento.	SI=2				15.4	Aplica las BPM.	SI=4			
5.3	Limpieza.	SI=2				16	Medidas de Seguridad				
5.4	Facilidades para el lavado de manos.	SI=4				16.1	Contra incendios (extintores operativos y vigentes).	SI=2			
6	Servicios Higiénicos para Comensales					16.2	Señalización contra sismos.	SI=2			
6.1	Ubicación adecuada.	SI=4				16.3	Sistema eléctrico.	SI=2			
6.2	Conservación y funcionamiento.	SI=2				16.4	Corte suministro de combustible.	SI=2			
6.3	Limpieza.	SI=2				16.5	Botiquín de primeros auxilios operativo.	SI=2			
6.4	Facilidades para el lavado de manos.	SI=4				16.6	Seguridad de los balones de Gas.	SI=2			
7	Agua					16.7	Insumos para limpieza y desinfección, combustible almacenados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego.	SI=2			
7.1	Agua potable.	SI=4									
7.2	Suministro suficiente para el servicio.	SI=4									
8	Desagüe					Total de Puntaje (obtenido)		178			
8.1	Operativo.	SI=2				Porcentaje del puntaje obtenido		100%			
8.2	Protegido (sumideros y rejillas).	SI=2				Fecha:					
9	Residuos					Inspector:					
9.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente.	SI=2				75% al 100%: Aceptable.					
9.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI=2				51% al 74%: En Proceso.					
9.3	Es eliminado la basura con la frecuencia necesaria.	SI=2				Menor al 50%: No Aceptable.					

ANEXO N° 2: REQUERIMIENTOS PARA LA APROBACIÓN DEL PROGRAMA

ITEM	CALIFICACIÓN		% DEL TOTAL DEL PROGRAMA
INSPECCIONES	Optimo	Mínimo	35%
	178	133.5	
TOMA DE MUESTRAS	Positivo	Negativo	50%
CAPACITACIÓN	Asistencia Mínima	Nota Mínima	15%
	80%	13	
	40%	60%	
TOTAL			100%

Firmas y Sellos de:

JOSÉ LUIS HUAMANÍ GONZÁLES - ALCALDE

Jhamil Valle Cuba - Secretario General

El Secretario General certifica que la reproducción que antecede, es fiel del original obrante en los Archivos de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

Surquillo, 21 de noviembre de 2017.

Jhamil Valle Cuba - Secretario General.