

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
EL SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
CERTIFICA
Que la presente es copia fiel del original que obra en
los archivos de esta comuna.
Callao, 30 ABR 2023

GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL



MUNICIPALIDAD
DEL CALLAO

DIRECTIVA DE PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

Oficina de Recursos Humanos
Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios
Ciudad y Protección del Medio Ambiente -
ODSSCPMA

Provincia del Callao
Perú

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	
	N° 063-2025-MPC/GM	23 / 04 / 2025

I. OBJETIVO

Establecer las disposiciones para el control de riesgos de los trabajos de cocina del Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios a la Ciudad y Protección del Medio Ambiente de la Municipalidad Provincial del Callao (ODSSCPMA)

II. FINALIDAD

Proteger la integridad física y salud de los trabajadores que laboran en cocina, así como a sus consumidores del Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios a la Ciudad y Protección del Medio Ambiente de la Municipalidad Provincial del Callao (ODSSCPMA)

III. BASE LEGAL

- Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N°26842, Ley General de Salud.
- Ley N°28806, Ley General de Inspección del Trabajo.
- Ley N°27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Supremo N°005-2012-TR, Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N°017-2017 TR, Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo de los Obreros Municipales.
- Ley N°26842, Ley General de Salud.
- Resolución Ministerial 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, Norma sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N°375-2008-TR, Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómicos.
- D.L N°1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°014-2017-MINAM, Reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarias de Alimentos y bebidas y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N°034-2008-SA, que aprobó el Reglamento del Decreto Legislativo N°1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Norma Técnica Peruana 900.058:2019, GESTIÓN DE RESIDUOS. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.
- Norma Técnica Peruana 399.010-1, SEÑALES DE SEGURIDAD. Colores, símbolos, formas y dimensiones de señales de Seguridad. Parte 1: Reglas para el diseño de las señales de Seguridad.
- Norma Técnica Peruana 350.043-1, EXTINTORES PORTÁTILES. Selección, distribución, inspección, mantenimiento, recarga y prueba hidrostática.
- Norma EN 388: 2016, Normas para guantes de protección contra riesgos mecánicos, incluidos la abrasión, el corte, el desgarrar y la perforación.
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA que aprobó la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano"

El presente es copia fiel del original que obra en los archivos de esta comuna

23 ABR 2025
 GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	
		N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

- Resolución Ministerial N°050-2013 TR, Formatos referenciales que contemplan la información mínima que deben contener los registros obligatorios del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Manual de Operaciones del Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios a la Ciudad, Protección del Medio Ambiente, aprobado con Decreto de Alcaldía N°002-2024-ALC/MPC de la fecha de 03 de enero de 2024, modificado con Decreto de Alcaldía N°012-2024-ALC/MPC de la fecha de 15 de mayo de 2024 y aprobada su versión actualizada con Decreto de Alcaldía N°021-2024-MPC/ALC de fecha 11 de noviembre del 2024.
- Ordenanza Municipal N°033-2023-MPC, de fecha 13 de diciembre de 2023 que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Resolución de Alcaldía N°360-2023-ALC/MPC de fecha 05 de julio de 2023 que resuelve conformar al "Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Municipalidad Provincial del Callao" por el periodo 2023-2025.
- Resolución de Alcaldía N°410-2023-ALC/MPC Aprueba la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la MPC de fecha de 03 de agosto de 2023.
- Resolución de Gerencia Municipal N°055-2024-MPC/GM de fecha 27 de setiembre del 2024 que resuelve aprobar la Directiva N°011-2024-MPC/GM "Disposiciones para la formulación y Actualización de Documentos Normativos Internos de la Municipalidad Provincial del Callao".

IV. ALCANCE

Este procedimiento aplicará a las actividades de cocina que ejecuten el Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios a la Ciudad y Protección del Medio Ambiente de la Municipalidad Provincial del Callao (ODSSCPMA), en lo relativo al otorgamiento del beneficio de alimentación principal diaria a los trabajadores de la entidad.

V. RESPONSABILIDADES

Para una correcta gestión de la Seguridad y Salud en los trabajos en cocina, todas las comunicaciones, solicitudes y coordinaciones relacionadas con estos procedimientos que se realicen por el ODSSCPMA deberán canalizarse hacia la Oficina de Recursos Humanos del ODSSCPMA, esto incluye la entrega de documentos, capacitaciones, reportes de incidentes, accidentes, entre otros.

5.1. Gerencia Municipal

- Aprobar la presente directiva en coordinación con la Oficina de Recursos Humanos de quien lo propone o lo modifica, manifestando su liderazgo y su compromiso visible con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Municipalidad Provincial del Callao.

5.2. Oficinas de Recursos Humanos

- Se encarga de proporcionar el soporte técnico necesario para garantizar el seguimiento de la presente directiva.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
 Que la presente es copia fiel del original que obra en
 los archivos de esta Municipalidad Provincial del Callao.
 3 ABR 2025
 GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	REGISTRACIÓN DE LA OFICINA PRINCIPAL N° 063-2025-MPC/GM
		FECHA 23 / 04 / 2025

- Contar con un especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, quien asesore al área correspondiente y asegure el cumplimiento de las disposiciones de esta Directiva mediante un seguimiento periódico.
- Solicitar oportunamente los medios de prevención necesarios para el área de cocina según la presente Directiva.
- Coordinar con los encargados sobre los lineamientos de prevención para el área de cocina.
- Realizar el seguimiento de los controles periódicos establecidos en este procedimiento, realizando inspecciones periódicas de Seguridad y Salud al área de cocina.
- Gestionar Exámenes Médicos Ocupacionales de acuerdo a la actividad que le compete y la posterior Vigilancia Médica.

5.3. Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Verificar su cumplimiento realizando el seguimiento de la presente directiva por medio de las inspecciones internas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.4. Encargado de cocina

- Difundir el procedimiento a todos los trabajadores del área de cocina.
- Hacer llenar a sus trabajadores el registro de asistencia de las charlas semanales.
- Verificar de forma diaria que los trabajadores cuenten con sus equipos de protección personal necesarios para la actividad.
- Supervisar constantemente de forma diaria las actividades de prevención en cocina.
- Brinda las charlas semanales de seguridad de los actos inseguros observados en campo, dicha actividad se debe realizar todos los días lunes antes del inicio de las actividades.
- Coordinar con Seguridad y Salud en el Trabajo brindar las capacitaciones específicas sobre esta materia.
- Hacer llenar a sus trabajadores el formato de registro de entrega de los equipos de protección personal brindados (Anexo 07).
- Reportar a la Oficina de Recursos Humanos todo acto y/o condición insegura observada en su área, además de cualquier evento no deseado que no pueda ser controlado por los mismos trabajadores del área cocina.

5.5. Trabajador

- Estar capacitado y cumplir con las disposiciones de Seguridad y Salud establecidas en esta Directiva
- Contar con charlas de manipulación de alimentos.
- Contar con su Examen Médico Ocupacional.
- Participar en las capacitaciones programadas por su encargado.
- Participar en las charlas diarias y semanales.
- No estar con efectos de haber consumido alcohol o drogas.
- Reportar cualquier acto inseguro o unas emergencias a su encargado.
- Reportar las herramientas de mano en mal estado a su encargado.

Presente es copia fiel del original que obra en los libros de esta comuna de Callao, 23 ABR 2025.

GEORGE VICTOR COLANTES FERNANDEZ
SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	
		N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

- Mantener su higiene personal (cara afeitada, el cabello limpio y recogido).
- No llevar artículos de uso personal (aretes, collares, pulseras, reloj y llaves).
- Mantener las manos siempre limpias, con uñas cortas y sin esmalte.
- Usar obligatoriamente los equipos de protección personal entregados.
- Reportar el desgaste y pérdida de sus equipos de protección personal a su encargado.
- Reconocer los peligros potenciales que pueden encontrarse previo o durante su labor.

VI. DISPOSICIONES GENERALES

Son disposiciones básicas y previas que deben considerarse al momento de realizar los trabajos en cocina en el Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios a la Ciudad y Protección del Medio Ambiente de la Municipalidad Provincial del Callao (ODSSCPMA).

6.1 Riesgos asociados a los trabajos de Cocina

- Riesgo de explosión e incendio, debido a fugas de gas por las fallas presentadas en los reguladores y/o válvulas de los balones de gas, o por rotura de tuberías de gas si es que lo hubiera.
- Riesgo de incendio, debido al uso del agua por la presencia de sartenes en llamas.
- Riesgo de cortes y punzones en las manos, debido a la inadecuada manipulación de herramientas manuales de cocina.
- Riesgo de quemaduras en las manos o rostro, debido al contacto con objetos calientes o vapores.
- Riesgo de resbalones con caídas al mismo nivel, debido un piso resbaloso con agua y/o grasa.
- Riesgo de sobre esfuerzos, debido la manipulación de objetos pesados.
- Riesgo de contraer descargas eléctricas, debido a la manipulación de aparatos eléctricos con las manos mojadas.
- Riesgo de obstrucción de tuberías, por la falta de control del aceite usado y restos de comida.
- Riesgo de intoxicación e infecciones en los consumidores, debido a la contaminación cruzada de alimentos.

6.2 Equipos de Protección Personal necesarios según actividades.

- Calzado de PVC antideslizable.
- Cofia.
- Mascarilla.
- Delantal impermeable.
- Guantes con nivel alta de resistencia al corte (uso de elementos cortantes).
- Guantes de nitrilo (manipulación de alimentos).
- Guantes de Neopreno (limpieza general con productos químicos).
- Guantes con nivel 3 de abrasión y desgarró (Carga y descarga de mercadería).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
EL SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
CERTIFICA

La presente es copia fiel del original que obra en
los archivos de esta municipalidad
Callao,
3 ABR 2025
JORGE VICTOR COLLANES FERNANDEZ
SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

6.3 Equipos y medios de emergencia

- Contar con un extintor de acetato de potasio de 6lt, en caso de presencia de un conato de incendio.
- Los extintores tendrán su tarjeta de mantenimiento visible y la prueba hidrostática vigente.
- Contar con plano de evacuación, indicando su punto de reunión que le corresponde a los trabajadores de cocina.

6.4 Consideraciones a tomar en las instalaciones de cocina y almacenaje

- El piso debe ser antideslizable, para que la sustancia sea segura y se evite posibles caídas.
- Contar con buena iluminación y ventilación natural o artificial.
- Las cocinas deben ser industriales de material acero inoxidable, además de contener campanas extractoras de humo de cocina del mismo material.
- La mueblería de almacenaje de las herramientas de cocina, deben ser de material de acero inoxidable.
- Tener trampa de grasa, para evitar que la grasa ingrese y obstruya las tuberías.
- Mantener al ingreso de la cocina la señalización de los equipos de protección personal obligatorio para su ingreso y uso de la cocina, además de la señalización de prohibido el ingreso de personal no autorizado, como el de prohibido fumar.
- Mantener tachos para la correcta segregación de residuos sólidos, ya que los desperdicios deben almacenarse en contenedores adecuados y cerrados (Anexo 03).
- El almacenamiento de productos de limpieza debe ser exclusivo, estar totalmente separado del almacenamiento de alimentos.
- Al costado del almacenamiento de productos de limpieza deberá estar instalado una estación de hojas MSDS de todos los productos de limpieza almacenados y el número de emergencia en caso de un accidente con estos productos.
- El almacenamiento de los alimentos debe estar separados de la pared, piso y techo, además de contar con una correcta identificación de alimentos en el momento de su ingreso al almacén con fechas de ingreso y vencimiento visibles.
- Los alimentos elaborados industrialmente como el azúcar, harinas, gelatinas, etc. Deben almacenarse en sus envases originales.
- Mantener libre y sin obstáculos los pasadizos.
- Mantener la prevención y control de los vectores en la cocina y almacén de alimentos.
- Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- Todas las escaleras de las instalaciones en cocina y/o almacén deberán contar con cintas antideslizantes.

6.5 Consideraciones de Seguridad para los equipos y herramientas de mano

- Todos los equipos y herramientas deberán ser inspeccionados antes del uso por el trabajador que las utiliza.
- Realizar el registro de inspecciones de herramientas manuales semanalmente.
- Mantenerse los cuchillos bien afilados y con su mango de sujeción.



SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
23 / 04 / 2025
Callao

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

- Los artefactos eléctricos no deben presentar cables empalmados, pelados o falta de enchufes.
- Platos o vasos rotos en mal estado, deben retirarse y desecharse.
- Los reguladores de la válvula de balón de gas deben ser de tipo industrial.
- Mantener diferentes tipos de tablas de picar para evitar la contaminación cruzada indirecta de los alimentos (Anexo 02).

VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1 Consideraciones antes de iniciar la labor de cocina

- El encargado del área deberá inspeccionar de manera diaria que el personal cuente con las manos limpias, las uñas cortas y sin esmalte, además de su higiene personal (cara afeitada, el cabello limpio y recogido, que no llevan artículos de uso personal (artes collares, piercing, pulseras, reloj, llaves).
- Todo el personal que ingrese o labore en la cocina debe colocarse los EPP necesarios.
- Mantener libre y sin obstáculos el lugar de trabajo.
- Lavarse las manos antes de agarrar cualquier alimento.
- Prohibido usar el lavadero de alimentos para higiene personal (como el lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, etc.).

7.2 Consideraciones durante la labor de cocina

- Al realizar cortes con cuchillos estos deben hacerse en dirección opuesta al cuerpo o extremidades y sobre superficies de trabajo estables, como mesas y tablas de cortar.
- Prohibido correr dentro de las instalaciones de la cocina.
- Solo personal autorizado puede tener acceso a la cocina y su zona de almacenamiento.
- Si se presentan situaciones de alto riesgo como fallas eléctricas o fuga de gas, solicita siempre la presencia e intervención de personal autorizado y capacitado para ello.
- Mantenerse muy alerta especialmente al trabajar con aceites o líquidos calientes.
- Mantener el orden en el lugar de trabajo y no obstaculizar el pasadizo de la cocina.
- Al realizar un traslado de cargas u objetos pesados hacerlo siempre con la ayuda de un compañero, evitando lesiones por sobre esfuerzos.
- Cuando se tenga la necesidad de almacenar o retirar un producto a una altura superior a la del trabajador, se deberá utilizar escaleras de mano de tipo tijera para que aseguren la estabilidad del trabajador; realizando siempre el ascenso y descenso frente a ellas.
- Mantener los mangos de las sartenes o recipientes orientados hacia el interior, evitando los derrames con quemaduras por el impacto con ellos.
- Por ningún motivo eche agua a una sartén con aceite en llamas, ya que puede provocar un posible incendio.
- Limpia charcos o derrames para evitar resbalones.
- Notificar a su encargado cualquier incidencia con los equipos eléctricos e instalaciones eléctricas para su correcta reparación.
- No utilizar aparatos eléctricos o interruptores con las manos mojadas.
- Mantener las manos bien secas al momento de manipular cualquier artefacto eléctrico.



SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
 es copia fiel del original que obra en
 los archivos de esta comuna.
 Callao, 23 ABR. 2025
 GEORGE VICTOR COLLAQUES FERNANDEZ
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO OFICINA DE RECURSOS HUMANOS
		N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

- Cuando se desconecte algún equipo o artefacto eléctricos, se debe sujetar y jalar de la base del enchufe y no del cable.
- No sobrecargar los enchufes.
- Evitar la contaminación cruzada, como descongelar los productos en agua segura evitando que el producto congelado entre en contacto con el agua, por ningún motivo un alimento descongelado puede ser congelado nuevamente, utilizar tablas de picar de colores.
- Mantener buenos hábitos y comportamientos, como no rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, las heridas, las quemaduras o vendajes, no fumar, comer, mascar chicle, beber o escupir en las áreas de preparación de alimentos.
- En ocasiones donde es necesario levantar una carga, esta se deberá realizar con una buena postura de trabajo, para los hombres evitar cargar más de 25 kg y las mujeres más de 15 kg, si la carga a levantar excede el peso, realizarlo entre dos personas. (Anexo 04).

VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

8.1 Recomendaciones al momento de finalizar la labor

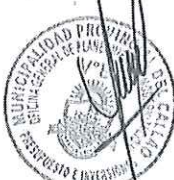
- Desconectar todos los aparatos eléctricos utilizados.
- Utilizar guantes de neopreno al momento de utilizar productos químicos de limpieza.
- Lavar bien todos elementos de cocina y esperar que se escurran.
- Almacenar los elementos de cocina, cuando estos se encuentren bien secos.
- Almacenar los cuchillos en sus portadores, evitando cualquier contacto con la parte filosa.
- Realizar el mantenimiento diario de limpieza a las cocinas y de manera periódica los extractores de humo.
- Al momento de baldear el piso de la cocina, dejarlos bien secos para evitar caídas en el personal.
- No introducir los productos químicos de limpieza en especial los corrosivos a un envase cualquiera que no se encuentre rotulado.
- Nunca mezclar los productos de limpieza, como la lejía y el amoníaco, ya que el gas resultante puede ser mortal.
- Desechar siempre el aceite en frío y no calientes en su tacho correspondiente.
- Los residuos de alimentos y sus envases deben segregarse según a la clasificación de los residuos (Anexo 3).
- Retirar los reguladores de la válvula de los balones de gas y comprobar con el uso de un detergente de forma diaria si la válvula de balón de gas presenta fuga, dicha actividad se debe realizar verificando que las hornillas de todas las cocinas se encuentren cerradas.
- Si se detecta que la válvula del balón de gas presenta fugas, retirarlo para que se reemplace inmediatamente, si esta fuga es de gran presión colocar rápidamente un trapo mojado, haciendo presión con una mano en la válvula y con la otra mano en el asa del balón para retirarlo fuera del área de cocina.
- La aplicación de insecticidas, o rodenticidas debe ser realizada por personal técnico capacitado.



 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	
		N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

IX. GLOSARIO DE TÉRMINOS

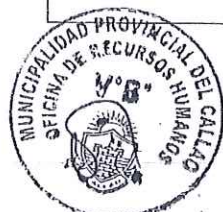
- **MPC:** Municipalidad Provincial del Callao.
- **ODSSCPMA:** Órgano Desconcentrado del Sistema de Servicios a la Ciudad y Protección del Medio Ambiente.
- **DS:** Decreto Supremo.
- **RM:** Resolución Ministerial
- **GM:** Gerencia Municipal
- **ATS:** Análisis de Trabajo Seguro.
- **MSDS:** Es un documento que indica las particularidades y propiedades de una determinada sustancia para su uso más adecuado. El principal objetivo de esta hoja es proteger la integridad física del operador durante la manipulación de la sustancia.
- **Peligro:** Situación o característica intrínseca de algo capaz de ocasionar daños a las personas, equipos, procesos y ambiente.
- **Riesgo:** Probabilidad de que un peligro se materialice en determinadas condiciones y genere daños a las personas, equipos y al ambiente.
- **EPP:** Equipos de Protección Personal
- **Accidente de Trabajo (AT):** Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas de trabajo.
- **Actividades Insalubres:** Aquellas que generen directa o indirectamente perjuicios para la Salud humana.
- **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 vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Contaminación física:** Este tipo de contaminación se puede producir en la cocina, durante la preparación y el servicio de los alimentos
- **Contaminante:** Cual agente biológico o químico, materia extraña (físico) sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad y la actitud de estos.
- **Intoxicación por alimentos:** Ocurre al ingerir un alimento que contiene toxinas producidas por bacterias, mohos.
- **Infecciones por alimentos:** Se producen al ingerir un alimento que contiene microorganismos dañinos, los cuales pueden vivir y reproducirse en el cuerpo humano y atacar el tubo digestivo.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material objetable.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no representa riesgo de contaminar alimentos.
- **Residuos sólidos:** Residuo sólido es cualquier objeto material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor



 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	RESOLUCIÓN DE AGENCIA MUNICIPAL N° 063-2025-MPC/GM
		FECHA 23 / 04 / 2025
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	

se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final.

- **Segregación:** Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial.
- **Residuos municipales:** Los residuos del ámbito de la gestión municipal o residuos municipales, están conformados por los residuos domiciliarios y los provenientes del barrido y limpieza de espacios públicos, incluyendo las playas, actividades comerciales y otras actividades urbanas no domiciliarias cuyos residuos se pueden asimilar a los servicios de limpieza pública, en todo el ámbito de su jurisdicción.
- **Ergonomía:** es la ciencia que busca optimizar la interacción entre el trabajador, máquina y ambiente de trabajo con el fin de adecuar los puestos, ambientes y la organización del trabajo a las capacidades y limitaciones de los trabajadores, con el fin de minimizar el estrés y la fatiga y con ello incrementar el rendimiento y la Seguridad del trabajador.
- **Riesgo Disergonómico:** Es aquella expresión matemática referida a la probabilidad de sufrir un evento adverso e indeseado (accidente o enfermedad) en el trabajo, y condicionado por ciertos factores de riesgo disergonómico.
- **Manipulación manual de cargas:** Cualquier operación de transporte o sujeción de una carga por parte de uno o varios trabajadores, como el levantamiento, la colocación, el empuje, la tracción o el desplazamiento, que por sus características o condiciones ergonómicas inadecuadas entrañe riesgos, en particular dorso - lumbares, para los trabajadores.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
EL SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
CERTIFICA
 Que la presente es copia fiel del original que se encuentra en los archivos de esta comuna
 Callao,
23 04 2025
GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	N° 063-2025-MPC/GM 23 / 04 / 2025

ANEXOS

- Anexo 01: Matriz de equipos de protección personal para trabajos de cocina.
- Anexo 02: Código de colores de tablas de picar.
- Anexo 03: Segregación de residuos sólidos.
- Anexo 04: Levantamiento correcto de carga.
- Anexo 05: Formato de Registro de Inspección de Herramientas manuales
- Anexo 06: Formato de Registro de Entrega de EPPS.
- Anexo 07: Formato de Registro de capacitaciones diarias y semanales.

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO**
 EL SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
 CERTIFICA
 Que la presente es copia fiel del original que obra en
 los archivos de esta comuna
 Callao, 3 ABR 2025
 GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

Anexo 01: Equipo de protección personal para trabajos en cocina.

		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO										Código: MATRIZ EPP 2-SST	
		MATRIZ DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) – COCINA											
ENTIDAD: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO ÁREA: OFICINA GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL	ÓRGANO DESCONCENTRADO DEL SERVICIO A LA CIUDAD Y PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE – MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO. OFICINA DE RECURSOS HUMANOS - ODSSCPMA												
		EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)											
PUESTOS DE TRABAJO ACTIVIDADES	Manipulación de alimentos Corte de alimentos Lavado y limpieza general Carga, descarga y transporte de mercadería	Personal de cocina Personal de almacén	PROTECCIÓN DE PIES			PROTECCIÓN DE MANOS			PROTECCIÓN DE ALIMENTOS			PROTECCIÓN AL CUERPO	
			Calzado de PVC antideslizables	Guantes superfelx para riesgo mecánico con nivel 3 a mas de abrasion y desgarr	Guantes para riesgo mecánico con nivel 5 o alto de resistencia al corte	Guantes de neopreno	Cofia blanco desechable para el cabello.	Guantes de nitrilo	Mascarilla KN 95	Uniforme de trabajo (Polo y pantalón)	Delantal		
			NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA	NORMA TÉCNICA		
			EN 388: 2016 Guantes de protección contra los riesgos mecánicos.	EN 388: 2016 Guantes de protección contra los riesgos mecánicos.	EN 388: 2016 Guantes de protección contra los riesgos mecánicos.	ISO 374-2016, Guantes de protección contra los productos químicos y los microorganismos peligrosos	NTP ISO 10993-1, Evaluación biológica de productos sanitarios						
			IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN	IMAGEN		
													
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				

Que la presente es copia fiel del original que se encuentra en los archivos de esta comuna.
 Callao, 23 de Abril del 2025
GEORGE VICTOR COLLAÑTES FERNANDEZ
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL



 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	N° 063-2025-MPC/GM
		23 / 04 / 2025
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	

Anexo 02: Código de colores de tablas de picar

Color	Elementos
Amarillo	Aves: carnes blancas (pollo, pavo).
Azul	Pescados y mariscos.
Verde	frutas y verduras.
Rojo	carnes rojas o cocidas
Marrón	Productos cocinados y embutidos
Blanco	pastas, pan y quesos.

Anexo 03: Segregación de residuos sólidos de cocina

Color de tachó	Residuos sólidos
Rojo	Aceites usados
Marrón	Restos de comida
Verde	Plástico, cartón, vidrio

Anexo 04: Levantamiento correcto de carga

Sexo	Carga máxima
Hombres	25 kg
Mujeres	15 kg

Levantar peso de forma correcta



1. Doble las rodillas y póngase de cuclillas a una altura cómoda;



2. Levante el objeto y acérquelo al cuerpo.



3. Párese empujando hacia arriba con las piernas y los glúteos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

CERTIFICA que la presente es copia fiel del original que obra en los archivos de esta Municipalidad Provincial del Callao.

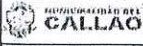
3 APR 2025

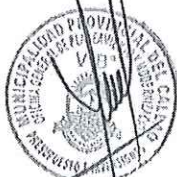
GEORGE VICTOR COLLAQUES FERNANDEZ

SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"		N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA		23 / 04 / 2025

Anexo 06: Formato de Registro de Entrega de EPPS

 REGISTRO DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA		N° REGISTRO:			
DATOS DEL EMPLEADOR:					
1 RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	2 RUC 20131369558	3 DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia) Jr. Paz Soldan Nro. 252	4 ACTIVIDAD ECONÓMICA Administración pública en general		
5 N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL					
MARCAR (X)					
TIPO DE EQUIPO DE SEGURIDAD O EMERGENCIA ENTREGADO					
6 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL		7 EQUIPO DE EMERGENCIA			
8 NOMBRE(S) DEL(LOS) EQUIPO(S) DE SEGURIDAD O EMERGENCIA ENTREGADO					
SEDE ORGANO DESCONCENTRADO DEL SISTEMA DE SERVICIOS A LA CIUDAD Y PROTECCIÓN AL PARQUES Y JARDINES - ODSSCPMA		DIRECCIÓN Av. Contralmirante Mora N° 500	SUBGERENCIA		
LISTA DE DATOS DEL(LOS) Y TRABAJADOR(ES)					
9	10	11	12	13	14
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FECHA DE ENTREGA	FECHA DE RENOVACIÓN	FIRMA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
15 RESPONSABLE DEL REGISTRO					
Nombre:			Fecha:		
Cargo:			Firma:		



 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO	"PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA LOS TRABAJOS EN COCINA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO"	OFICINA DE RECURSOS HUMANOS N° 063-2025-MPC/GM
	DIRECTIVA N° 004 -2025-MPC-GM Formulada por: La Oficina de Recursos Humanos ODSSCPMA	23 / 04 / 2025

Anexo 07: Formato de Registro de capacitaciones diarias y semanales

 MUNICIPALIDAD DEL CALLAO		REGISTRO DE INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA				N° REGISTRO:	
DATOS DEL EMPLEADOR:							
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	RUC 20131369558	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia) Jr. Paz Soldan Nro. 252	ACTIVIDAD ECONÓMICA Administración pública en general	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL			
SEDE ORGANO DESCONCENTRADO DEL SISTEMA DE SERVICIOS A LA CIUDAD Y PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE - ODSSCPMA			DIRECCIÓN Av. Contralmirante Mora N° 500				
MARCAR (X)							
INDUCCIÓN GENERAL	INDUCCIÓN ESPECÍFICA	CAPACITACIÓN ESPECÍFICA	REINDUCCIÓN ESPECÍFICA	CHARLA DE SENSIBILIZACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA	
TEMA:							
FECHA:							
CAPACITADOR O ENTRENADOR:				N° DNI:		FIRMA	
TIEMPO:				FIRMA		OBSERVACIONES	
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	N° DNI	ÁREA	FIRMA			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
RESPONSABLE DEL REGISTRO							
Nombre:				Fecha:		FIRMA	
Cargo:				FIRMA		OBSERVACIONES	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
 EL SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL
 CERTIFICA
 que la presente es copia fiel del original que figura en
 los archivos de esta comunidad
 Callao
 23/04/2025
 GEORGE VICTOR COLLANTES FERNANDEZ
 SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO MUNICIPAL