



Resolución Ministerial

Lima, 17 de JUNIO del 2020.

Visto, el Expediente N° 20-043653-001, que contiene el Informe N° 0070-2020/DG/DIGESA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y, el Informe N° 521-2020-OGAJ-MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, los numerales 1 y 4 del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, señalan que el Ministerio de Salud es competente en la salud de las personas y en salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, el artículo 4 del citado Decreto Legislativo, contempla que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-MINSA, establece que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano de línea del Ministerio de Salud, dependiente del Viceministerio de Salud Pública, constituye Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico y normativo, así como de la vigilancia y supervigilancia, de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona, en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, asimismo, el literal b) del artículo 79 del indicado Reglamento, establece que la citada Dirección General tiene la función de proponer normas, lineamientos, metodologías, protocolos y procedimientos en materia de inocuidad alimentaria;



Que, el artículo 14 del Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de Proyectos Normativos y difusión de Normas Legales de Carácter General, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2009-JUS, señala que las entidades públicas dispondrán la publicación de los proyectos de normas de carácter general que sean de su competencia en el Diario Oficial El Peruano, en sus portales electrónicos o mediante cualquier otro medio, en un plazo no menor de treinta (30) días antes de la fecha prevista para su entrada en vigencia;

Que, mediante el documento del visto, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ha propuesto la publicación, por el plazo de cinco (5) días hábiles, del proyecto de Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva, cuyo objeto es establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los establecimientos que brindan servicios de alimentación colectiva;



N. Zerpa

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria y, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas, así como de la ciudadanía en general, corresponde publicar el proyecto de Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva;

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y de la Viceministra de Salud Pública, y;



L. NUEVA

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 26842, Ley General de Salud; el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; y, el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;

SE RESUELVE:



CARMEN CRUZ GAMBOA

Artículo 1.- Disponer que la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General efectúe la publicación del proyecto de Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva, así como de su Resolución Ministerial aprobatoria, en el Portal Institucional del Ministerio de Salud, durante el plazo de cinco (5) días hábiles, contados desde la publicación de la presente Resolución Ministerial en el Diario Oficial El Peruano, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas, así como de la ciudadanía en general, a través del correo electrónico: webmaster@minsa.gob.pe.

Artículo 2.- Encargar a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, el procesamiento y sistematización de las sugerencias y comentarios que se presenten, así como la elaboración del proyecto final.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

.....
VÍCTOR M. ZAMORA MESÍA
Ministro de Salud

PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA

NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

I. FINALIDAD

Contribuir a proteger la salud de la población usuaria de los servicios de alimentación colectiva.

II. OBJETIVO

Establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los establecimientos que brindan servicios de alimentación colectiva.

III. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma Sanitaria es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva. No están comprendidos los servicios de alimentación en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud – IPRESS y de pasajeros en los medios de transporte aéreo.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.



V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Para fines de aplicación de la presente Norma Técnica de Salud se consideran las siguientes definiciones:

- **Agua segura:** Agua sin riesgo para el consumo humano.
- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente

PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

- **Brote de ETA:** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.
- **Buen estado de conservación:** Se refiere a que los utensilios, equipos, infraestructura, entre otros, que forman parte del establecimiento donde se elaboran alimentos, estén operativos y faciliten su limpieza y desinfección, a fin de evitar contaminación cruzada. Su mantenimiento y reposición debe estar contemplado en su PHS.
- **Cadena alimentaria del servicio de alimentación:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el servido y consumo final.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **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, etc.), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- **Establecimiento:** Espacio físico en el cual se elaboran o preparan culinariamente materias primas de origen vegetal, animal o mineral utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano, independientemente de cuál sea su volumen de producción.
- **Factores de riesgo:** Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada o la proliferación de peligros biológicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, si no se controlan apropiadamente.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la Autoridad Sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para



PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si éstos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.

- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado que realiza labores de inspección sanitaria, auditoría y toma de muestras, entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria para la vigilancia y control de alimentos.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos en el establecimiento.
- **Medida de seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, dispuesta por la Autoridad Sanitaria, con el propósito de evitar el uso o consumo de alimentos con indicios o confirmados como no aptos para el consumo humano.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que este se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.
- **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 de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) y de procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM se formula en forma documentada manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables; así como, reducir considerablemente la carga microbiana y 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) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de



PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

- **Rastreabilidad/rastreo:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución. (*Codex Alimentarius-CACIGL 60-2006*).
- **Riesgo:** Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.
- **Servicios de alimentación colectiva:** Son las personas naturales o jurídicas que proveen alimentos elaborados culinariamente destinados al consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin, en centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias, y similares. Este servicio lo pueden realizar en el local de consumo, o en un establecimiento diferente llevando los alimentos al lugar de consumo.
- **Temperaturas de Seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, otros).
- **Vigilancia sanitaria de alimentos:** Conjunto de observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria, en protección de la salud de la población.



5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

5.2.1. Ubicación y estructura física

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

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

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

Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, los que deben

PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

limpiarse periódicamente de la grasa impregnada, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, ni de contaminación al ambiente.

5.2.2. Ambientes

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

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

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

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

- Pisos, paredes, ventanas, techos y puertas: de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerlos limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén deben facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad (ejemplo: uniones a media caña). Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos u otros animales.
- Los pasadizos y vías de acceso deben tener una superficie lisa y permitir el tránsito fluido del personal y de equipos.
- La ventilación sea natural o artificial debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua, y permitir la eliminación de aire contaminado.
- La iluminación, sea natural o artificial debe permitir visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan a fin que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos. Las luminarias deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos en caso de rotura. Las características específicas de iluminación que precise el servicio se indicarán en los documentos que sustenten los Principios Generales de Higiene.

5.2.3. Abastecimiento de agua

La disponibilidad de agua segura debe ser suficiente para las necesidades del servicio debiendo controlar que el nivel de cloro residual sea mínimo de 0.5 ppm en el punto de consumo (si procede de la red pública).

Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua, debe estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de manera que impida la contaminación del agua. La higiene (limpieza y desinfección) de



PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica a fin de garantizar que el agua sea segura, debiendo estar asentados y documentados en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) del establecimiento.

5.2.4. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

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

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

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

5.2.5. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

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

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

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

El ambiente de preferencia debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, medios individuales para el secado de manos. De no tener esta facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De



PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ninguna manera se utilizarán los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

6.1. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Las personas naturales y jurídicas que están a cargo de los servicios de alimentación colectiva, deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben plasmarse en forma documentada (manuales, registros debidamente llenado, actualizados entre otros) que demuestre su aplicación, y estar disponibles a solicitud de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia para su verificación.

6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

El establecimiento llevará un programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los aspectos establecidos en la presente norma sanitaria. En el programa de BPM se detallarán los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a la actividad del servicio. El programa debe ser aplicado por el personal que interviene en las operaciones con alimentos según la actividad que realiza.

6.2.1. BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

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

a) Recepción de materias primas e insumos

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

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



PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

alimentación colectiva.

El encargado del servicio de alimentación colectiva lleva registros de proveedores y de la procedencia de los productos que permita realizar la rastreabilidad con fines sanitarios.

Los procedimientos específicos para la recepción se detallarán en el programa de BPM.

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

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

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.
- Los alimentos elaborados industrialmente como el azúcar, harinas, gelatinas entre otros, deben almacenarse en sus envases originales. Si estos son fraccionados se debe utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Mantener 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 entrar, primero en salir*" (PEPS) o "*primero en vencer, primero en salir*" (PVPS).
- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire e higiene.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de su verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.
- Los alimentos refrigerados deben almacenarse a temperaturas de seguridad de 4°C a 1°C y los congelados a una temperatura menor o igual a -18°C.

c) Cadena alimentaria del servicio de alimentación colectiva

Las diferentes áreas destinadas a la elaboración de alimentos no requieren estar separadas físicamente pero sí operacionalmente o lo que se denomina división en tiempo (estableciendo horarios para cada actividad), con la



PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

finalidad de evitar o minimizar el riesgo de contaminación cruzada. Con el mismo fin, los equipos, utensilios y vajillas.

c.1 Área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos:

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

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

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

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

c.2 Área de elaboración intermedia o de procesamiento de alimentos cocidos:

Es una etapa de preparación intermedia o de cocción, en la que los alimentos preparados que para el servido y consumo final tienen o requieren un tratamiento térmico, como cocción, aplicada bajo cualquier tecnología (asados, guisos, frituras, hervidos, horneados, escalfados, entre otros). No se considera tratamiento térmicos procesos como flambeado, chamuscado, escaldado, o similar). Las



PROYECTO

NTS N° -MINSAL/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

carnes y los rellenos de carne deben estar completamente cocidos para minimizar el riesgo por *Salmonella spp*, salvo exigencia propias de la preparación, siendo preparaciones de alto riesgo.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

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

c.3 Área de elaboración final:

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

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

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



6.2.2. BPM EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Para la atención al consumidor, existen dos (02) modalidades para el servido de los alimentos que se realizan frecuentemente:

- a) Servido dentro del local donde se encuentra el establecimiento del servicio de alimentación colectiva (comedores populares, universidades, instituciones, empresas, entre otros).
- b) Servido fuera del local donde se encuentra el establecimiento del servicio de alimentación (eventos sociales, instituciones, empresas entre otros).

En cualquiera de estas modalidades se requiere una manipulación higiénica, teniendo en consideración como mínimo lo siguiente:

- El hielo debe ser de agua segura para el consumo humano, para ello debe mantenerse en recipientes cerrados en buen estado de conservación e higiene, y no manipularse directamente con las manos.
- Los productos complementarios como azúcar, especias, salsas, productos en polvo, entre otros deben dispensarse en recipientes

PROYECTO

NTS N° -MINS/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

higienizados, siendo preferible el uso de productos envasados comercialmente o dispensados para un solo uso.

- Los alimentos destinados al autoservicio (bufé¹) de los consumidores, deben estar protegidos de la contaminación de la persona que sirve (cabellos, saliva, ropa, entre otros).
- El menaje, la vajilla, cubiertos y vasos; así como, el mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben encontrarse íntegros.
- En lo posible, las bebidas se servirán en sus envases originales o en vasos de primer uso o de vidrio. Los equipos surtidores o dispensadores se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- En caso que el servido sea directo por el propio consumidor (bufe¹), debe disponer de implementos (pinzas, cucharas, servilletas, entre otros)
- Los complementos que entran en contacto con las bebidas (adornos, incluidas frutas, sorbetes, entre otros) deben ser de primer uso y desechados inmediatamente luego de ser utilizados.
- Las bebidas envasadas comercialmente que se sirvan o utilicen para la elaboración de mezclas, cocteles y similares deben cumplir con la normativa sanitaria que les aplica como alimentos industrializados; asimismo, el establecimiento debe cumplir con las restricciones o advertencias para su consumo.
- Si la modalidad de servido lo requiere, se colocarán recipientes para basura, los mismos que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.
- El personal de atención al consumidor (mozo) debe estar capacitado para informar sobre los ingredientes de los alimentos, a fin de prevenir un accidente por hipersensibilidad

6.2.3. BPM EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO

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

- Los alimentos deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.



¹ Bufé: Modalidad de servicio de alimentación colectiva mediante la cual se ofrecen diversidad de alimentos preparados, fríos y calientes, dispuestos sobre mesas u ofrecidos directamente a los comensales, generalmente en eventos sociales, reuniones y similares.

PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

- Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación.
- Los alimentos e implementos de servido deben estar protegidos durante el transporte.
- Los alimentos que requieren ser mantenidos en caliente (más de 70°C) o frío (refrigeración/congelación) deben mantener dichas condiciones durante el transporte para lo cual el servicio acondicionará los equipos necesarios.
- El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor a dos horas entre la preparación y el consumo a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos toxigénicos.

6.2.4. DE LOS CONSUMIDORES

Los consumidores procurarán lavarse las manos antes de servirse los alimentos, utilizando el área correspondiente para el lavado de manos.

Para el servido directo de bocaditos y similares del bufé, deben utilizar los implementos dispuestos por el servicio, tales como pinzas, cucharas, tenedores, servilletas, entre otros que eviten el contacto directo de los alimentos con las manos.

Si un consumidor comunica ser hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al área de cocina para que se apliquen las prácticas que eviten su uso o transferencia a las preparaciones a servir (Anexo 2 de la presente norma).

6.2.5. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

a) Salud:

No presentar signos vinculados con Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos, nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a examen médico.

El empleador tiene la responsabilidad que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos relacionados con las ETAs, estando estos documentos disponibles para la vigilancia y control que realice la



PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

autoridad de Salud, a fin de evitar brotes de ETAs.

b) Higiene:

Deben mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte. No fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos.

c) Vestimenta:

La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación.

d) Capacitación sanitaria:

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

6.3. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

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

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

6.3.1. Prácticas de limpieza y desinfección:

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene (limpios y desinfectados).

Durante las actividades en las áreas de elaboración, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato.

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



PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

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

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

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

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

6.3.2. Prevención y control de vectores:

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

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

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

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

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

6.4. BROTE DE INTOXICACION POR ALIMENTOS

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



PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

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

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

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

6.5. REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

La información que genera el servicio de alimentación colectiva con respecto a la aplicación de los PGH, en particular de los controles que se realizan para verificar la eficacia de los programas de BPM y de PHS, debe estar registrada en forma ordenada que permita orientar la toma de decisiones para las mejoras de los programas, debiendo estar disponible a solicitud de la autoridad sanitaria durante la vigilancia sanitaria y las auditorías para la certificación.



6.6. DE LA CERTIFICACION SANITARIA DE LOS PGH

Los servicios de alimentación colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS con los detalles propios de cada servicio de alimentación.

La certificación sanitaria de PGH tendrá una vigencia de un (1) año siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada, y de realizar cualquier modificación en el proceso, esta debe ser comunicada a la autoridad que le otorgo la autorización, con fines de verificación.

6.7. DE LA VIGILANCIA SANITARIA

Los servicios de alimentación colectiva están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad sanitaria. Esta vigilancia puede responder entre otros a una

PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

vigilancia post certificación de PGH, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria o brote de ETA en atención a denuncias, operativos con el Ministerio Público, eventos epidemiológicos; así como, eventos por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

La vigilancia sanitaria es realizada por inspectores sanitarios debidamente capacitados en tema sanitarios de alimentos e identificados. El propietario o encargado del establecimiento debe brindar las facilidades para: la realización de la inspección, el acceso a la información relacionada a la vigilancia sanitaria y la toma de muestras de ser el caso.

Los inspectores sanitarios deben cumplir con las condiciones de higiene y vestimenta que se exige para los manipuladores de alimentos para realizar la inspección a las instalaciones donde se elaboran los alimentos, a fin de no generar riesgo de contaminación cruzada.

Toda acción de vigilancia implica el levantamiento del "Acta" correspondiente y se entregará una copia al representante o responsable del servicio de alimentación al finalizar la inspección. La negación por parte del representante de firmar el acta no invalida la misma, hecho que se dejará constancia en la misma acta.

6.8. EN EMERGENCIAS SANITARIAS

En casos de presentarse alguna emergencia sanitaria, los servicios de alimentación colectiva pueden continuar trabajando de corresponder, siempre que implementen las medidas sanitarias dispuestas por la Autoridad de Salud, como es el caso del distanciamiento social durante el COVID-19, entre otras. Con la finalidad de prevenir la transmisión de enfermedades, el empleador debe asegurar que los manipuladores de alimentos y el personal en general, cumplan con las disposiciones específicas dadas por el Ministerio de Salud para tales circunstancias.



VII. RESPONSABILIDADES

Nivel Nacional:

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), es responsable de la difusión de la presente norma sanitaria; además de realizar la asistencia técnica para su implementación a nivel nacional y de la certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH), así como de su verificación.

Nivel Regional y Local:

Las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud (DIRESA/GERESA) o las que hagan sus veces; así como, las Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS) son responsables de la difusión de la presente norma sanitaria y su implementación; así como, de otorgar la certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) en su jurisdicción, por delegación de la DIGESA.

PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

Servicio de Alimentación Colectiva:

El responsable o representante legal del servicio de alimentación colectiva tiene la responsabilidad de cumplir con lo dispuesto en la presente norma sanitaria.

De los consumidores:

Observar la higiene de manos antes de servirse los alimentos, comunicar su condición de hipersensibilidad a un alimento determinado a fin de que el servicio tome las medidas preventivas.



PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 1

CARACTERISTICAS DE CALIDAD SANITARIA E INFORMACION DE LA ETIQUETA A
CONSIDERAR EN LA ADQUISICION DE ALIMENTOS

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



PROYECTO

NTS N° -MINSA/2020/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 2

RELACIÓN DE ALIMENTOS QUE CAUSAN HIPERSENSIBILIDAD (ALERGÉNICOS)²

- Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.
- Crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos) y productos derivados.
- Huevos y preparación con huevos.
- Pescado y productos pesqueros.
- Maní, soja y sus productos.
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa).
- Nueces de árboles y sus productos derivados.
- Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más. (verificar en los alimentos preenvasados a ser utilizados en la preparación).



² Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados - Codex Stan 1-1985 (Enmienda 2010):
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2BSTAN%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf

PROYECTO

NTS N° -Minsa/2020/DIGESA
 NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 3
 FICHA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

		FICHA PARA EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION				
Nombre del Servicio						
Direccion y Distrito						
Ubicacion de la empresa atendida						
Responsable del Servicio de Alimentacion		N° Manipuladores:				
Forma de servicio		Propio: _____ Otros: _____				
ASPECTOS A EVALUAR		VALOR O PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
Si cumple con el aspecto evaluado se le asigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le asigna valor cero(0). No consignar valores intermedios.						
DE LA UBICACION Y ESTRUCTURA FISICA						
1. Ubicada lejos de contaminacion y zonas con malos olores.		2				
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.		4				
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.		2				
4. Paredes, techos y pisos de materiales faciles de higienizar y limpios.		2				
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservacion y limpieza.		2				
		SUB TOTAL I:	12			
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS						
6. Abastecimiento suficiente de agua segura.		4				
7. Eliminacion adecuada de aguas residuales.		4				
8. Basura bien dispuesta (bulto con bolsa interior y tapa) de eliminacion clara.		4				
9. SS.HH. Bien ubicadas, limpias, operativas y con complementos para el lavado de manos (agua potable, jabon y escombros para uñas).		4				
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.		4				
		SUB TOTAL II:	20			
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)						
BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS						
RECEPCION						
11. Alimentos de proveedores autorizados.		4				
12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.		4				
13. Productos frescos con caracteristicas de calidad (organolépticas).		4				
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frio.		4				
15. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.		4				
16. Inspeccion sanitaria de alimentos por personal calificado.		2				
ALMACENAMIENTO						
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.		4				
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.		4				
19. Aplica cadena de frio en conservacion de alimentos perecibles.		4				
20. Aplica principio de rotacion de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir).		4				
PREPARACION						
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada.		2				
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).		4				
23. Se aplica flujo unidireccional o en U durante la preparacion de los alimentos (preparacion previa, manipulacion, final servicio).		4				
24. No existe riesgo de contaminacion cruzada (por operaciones, utensilios, manipuladores, etc.).		4				
25. Aplica cadena de frio en la conservacion de alimentos perecibles.		4				
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.		4				
27. Lavado y desinfeccion las frutas y verduras de lato corto de consumo directo (crudos).		4				
SERVIDO DE LOS ALIMENTOS						
28. El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservacion e higiene, los de material de vidrio o similares, deben estar integros.		2				
29. El mobiliario y mantos deben estar en buen estado de conservacion e higiene.		2				
TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)						
30. El vehiculo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.		4				
31. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfeccion de los vehiculos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentacion (constatar con su manual de PMS).		2				



PROYECTO

NTS N° -MINS/2020/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

DE LOS MANIPULADORES				
32 Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4			
33 Usan uniforme, mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2			
34 Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4			
35 Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4			
36 Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año)	4			
SUB TOTAL III:	92			
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)				
Prácticas de limpieza y desinfección				
37 Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2			
38 Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo	2			
39 Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2			
40 El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4			
Prevención y control de vectores				
41 El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad	2			
42 El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2			
43. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2			
SUB TOTAL IV:	16			
TOTAL GENERAL:	140			
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV				
< 50%	= de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION
50% a 75%	= de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO
> 75%	= de 100 a 140 puntos	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA



