



# Municipalidad de Jesús María

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"

## RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 048-2020-MDJM

Jesús María, 26 de mayo de 2020

### EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JESÚS MARÍA

**VISTOS:** el Memorándum N° 390-2020-MDJM-GF-SGOCS de la Subgerencia de Operaciones y Control de Sanciones, el Memorándum N° 074-2020-MDJM/GM/SGGRD de la Subgerencia de Gestión del Riesgo de Desastres, El Memorándum N° 113-2020-MDJM/GDEL/SGDEC de la Subgerencia de Desarrollo Empresarial y Comercialización, el Informe N° 095-2020-MDJM-GDEL-SGS de la Subgerencia de Sanidad, el Informe N° 035-2020-MDJM/GDEL de la Gerencia de Desarrollo Económico Local, el Informe N° 182-2020-GAJRC-MDJM de la Gerencia de Asesoría Jurídica y Registro Civil, el Memorándum N° 209-2020-MDJM-GM de la Gerencia Municipal, y;

### CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú establece que las Municipalidades son órganos de gobierno local con personería jurídica de derecho público, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia;

Que, de acuerdo con el artículo II del Título Preliminar Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, la autonomía que la Constitución reconoce a las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, mediante Ley N° 29332 y modificatorias, se creó el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal, cuyo objeto es incentivar a los gobiernos locales a mejorar los niveles de recaudación de los tributos municipales y la ejecución del gasto de inversión;

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA del 11 de marzo de 2020 se declaró Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictaron medidas de prevención y control para evitar la propagación del virus denominado COVID-19 y reducir el impacto negativo en la población ante la existencia de situaciones de riesgo para la salud y la vida de los pobladores y adoptar acciones para la prevención y control para evitar la propagación del referido virus;

Que, en el marco de la Emergencia Sanitaria acotada, se emitió el Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, publicado el 15 de marzo del 2020, a través del cual se declaró el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince días calendario y se dispuso el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19; medida ampliada temporalmente mediante los Decretos Supremos N° 051-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N° 075-2020-PCM, N° 083-2020-PCM y N° 094-2020-PCM; esta última ampliación hasta el 30 de junio de 2020;

Que, con Decreto de Urgencia N° 047-2020, publicado el 27 de abril de 2020 en el diario oficial El Peruano, se establecen medidas para reducir el impacto de las medidas de aislamiento social obligatorio en la situación fiscal de los gobiernos locales y garantizar la continuidad de los servicios para atender la emergencia sanitaria, y otras medidas; en cuyo artículo 5, numeral 5.1, se autoriza al Ministerio de Economía y Finanzas a modificar los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal (PI) del año 2020;

Que, en el marco de la Emergencia Sanitaria y Estado de Emergencia Nacional y en mérito al Decreto de Urgencia antes citado, es que, mediante Decreto Supremo N° 099-2020-EF se modifican los Títulos I y II





# Municipalidad de Jesús María

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"



## RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 048-2020-MDJM



de los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, aprobados mediante Decreto Supremo N° 362-2019-EF; dispositivo que, en su segunda Disposición Complementaria Final dispone la implementación de acciones estratégicas para la reducción de la tasa de contagio del COVID-19 en los mercados de abasto; además de las medidas dispuestas en las Metas 1 y 2 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal respecto a la regulación del funcionamiento de los mercados de abastos para la prevención y contención del COVID-19;



Que, mediante Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, publicado en el diario oficial "El Peruano" el 21 de mayo de 2020, se aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19"; dichos lineamientos disponen en el literal c) de su ítem VI: De las responsabilidades del Gobierno Local: "c) En un plazo no mayor a tres (03) días hábiles contados a partir de la entrada en vigencia de los presentes Lineamientos, los Gobiernos Locales deben elaborar y aprobar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos ubicados en la circunscripción de su competencia; (...) cuya aprobación del Plan se efectúa mediante resolución de Alcaldía (...);



Contando con el pronunciamiento favorable de la Subgerencia de Operaciones y Control de Sanciones, de la Subgerencia de Gestión del Riesgo de Desastres, de la Subgerencia de Desarrollo Empresarial y Comercialización, de la Subgerencia de Sanidad, de la Gerencia de Desarrollo Económico Local, de la Gerencia de Asesoría Jurídica y Registro Civil; con la conformidad de la Gerencia Municipal; de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE; en uso de las atribuciones conferidas en el artículo 20°, numeral 6, de la Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades;

### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.** – APRUÉBENSE los Documentos Técnicos que se detallan a continuación, los cuales forman parte de la presente Resolución de Alcaldía:

- Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Mercado San José del distrito de Jesús María.
- Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Moderno Mercado del distrito de Jesús María.
- Planes de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Espacio Temporal Habilitado para el Comercio de Alimentos – Estadio Municipal, en el distrito de Jesús María.
- Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Espacio Temporal Habilitado para el Comercio de Alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (Matamula), en el distrito de Jesús María.
- Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Espacio Temporal Habilitado para el Comercio de Alimentos - Concha Acústica, en el distrito de Jesús María.

**ARTICULO SEGUNDO.**– ENCÁRGUESE a la Subgerencia de Desarrollo Empresarial y Comercialización de la Gerencia de Desarrollo Económico Local, la remisión del formato digital (PDF) de los Documentos Técnicos aprobados mediante el artículo precedente, via correo electrónico, al Programa Nacional de Diversificación Productiva del Ministerio de la Producción y al Ministerio de Salud, en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de su aprobación, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.





# Municipalidad de Jesús María

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"

## RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 048-2020-MDJM

**ARTÍCULO TERCERO.- ENCÁRGUESE** a la Subgerencia de Desarrollo Empresarial y Comercialización, a la Gerencia de Desarrollo Económico Local, a la Gerencia de Fiscalización y demás unidades orgánicas competentes, la implementación de los Planes de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19, aprobados mediante la presente Resolución de Alcaldía, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.

**ARTÍCULO CUARTO. - Encargar** a la Subgerencia de Tecnologías de la Información y Comunicación, la publicación de la presente Resolución de Alcaldía en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de Jesús María.

### REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JESÚS MARÍA  
.....  
JAIMES AGUSTO TERCERO  
VERGAS MONTENEGRO  
SECRETARÍA GENERAL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JESÚS MARÍA  
.....  
JORGE LUIS QUINTANA GARCIA GODOB  
ALCALDE





DOCUMENTO TÉCNICO



PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL MERCADO SAN JOSÉ  
DEL DISTRITO DE JESÚS MARÍA





# Municipalidad de Jesús María

## INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACIÓN
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
  - TÉRMINOS Y DEFINICIONES
  - LISTA DE ACRÓNIMOS
- V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
  - 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL MERCADO SAN JOSÉ HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS
  - 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA
  - 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO
  - 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
  - 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES
  - 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA
- VI. CONDICIONES DEL MERCADO SAN JOSÉ HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS
  - 6.1 Equipos de Protección Personal (EPP)
  - 6.2 Instalaciones y Servicios
    - 6.2.1 Requisitos básicos
    - 6.2.2 Abastecimiento de agua
    - 6.2.3 Saneamiento Ambiental
    - 6.2.4 Limpieza y desinfección
    - 6.2.5 Disposición de residuos sólidos
    - 6.2.6 Servicios higiénicos
  - 6.3 Condiciones sanitarias de mobiliarios, equipos y utensilios
  - 6.4 Condiciones sanitarias de los puestos de venta
  - 6.5 Condiciones de seguridad en edificaciones del mercado
  - 6.6 Personal
    - 6.6.1 Personal Administrativo y operativo
      - Requisito para acudir al trabajo
      - Consideraciones antes del inicio diario de actividades
      - Consideraciones durante el desarrollo de actividades
      - Consideraciones al finalizar las actividades
    - 6.6.2 Personal Externo
  - 6.7 Clientes
    - Consideraciones para el cliente
    - Medios de pago del cliente
  - 6.8 Consideraciones durante los procesos operativos de los comerciantes
    - 6.8.1 En la compra o recepción
    - 6.8.2 En el transporte de mercadería
    - 6.8.3 En la venta de mercadería
- VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19
  - Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19
  - Manejo de casos confirmados
- VII. ANEXOS





# Municipalidad de Jesús María

## I. OBJETIVO

Establecer lineamientos de prevención y contención del covid-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos, con el fin de proteger la salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

## II. JUSTIFICACIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID19 fue declarada el 30 de enero de 2020 por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, "CO" corresponde a "corona", "VI" a "virus" y "D" a "disease" ("enfermedad").

La Organización Mundial de la Salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países en todo el mundo de manera simultánea. En el Perú, se decretó el Estado de Emergencia Sanitaria a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA, publicado el 11 de marzo de 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza a la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N°044-2020-PCM, publicado el 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimiento de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental, de los mercados de abasto, el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), y, a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25,3% de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulante dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58,5% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto de comerciantes como de compradores, que se produce en los mercados de abastos hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En ese sentido, mediante la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 099- 2020-EF, Decreto mediante el cual se Modifican los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del Año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio del Ambiente y el Ministerio de Salud aprueben los Lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales, bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de sus competencias.

Es por ello que la Municipalidad de Jesús María estará a cargo de garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en los Mercados de Abastos, a través de las medidas de aislamiento, tomando en cuenta los lineamientos de prevención y contención del Covid-19.





# Municipalidad de Jesús María

El cumplimiento de estas acciones de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir en la reducción de la transmisión comunitaria del SARS-CoV-2, causante de COVID-19, al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

### III. ÁLCANCE

El presente Plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización) en el Mercados San José para el comercio de alimentos en el distrito de Jesús María.



### IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su modificatoria.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.
- Resolución Ministerial N° 196-2016-PRODUCE, que aprueba los Lineamientos Generales de la Política Nacional para la Competitividad de Mercados de Abastos.
- Lineamientos para garantizar el cumplimiento de las Normas de Salubridad en Mercados de Productores-MINAGRI.
- Resolución Ministerial N° 295-2020-MINSA, que aprueba la "Guía para la planificación, coordinación e implementación de las acciones de detección, aislamiento y seguimiento clínico de las personas afectadas por COVID-19 en mercados de abasto, así como de la vigilancia centinela".
- Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados".





# Municipalidad de Jesús María

para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19.

- Decreto Supremo 014-2017-MINAM, que aprueba el reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°362-2019-EF, que aprueba los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N°099-2019-EF, que modifica los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Decreto supremo N°008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N°044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Ordenanza N°609-MDJM, Ordenanza que establece disposiciones con el objeto de prevenir, mitigar y evitar la propagación del COVID-19 en el distrito de Jesús María.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA donde se modifica el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies, 1° Edición".
- D.S N° 002-2018 PCM Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- Reglamento Nacional de Edificación, Título III- Requisitos arquitectónicos y de Ocupación.
- Reglamento Nacional de Edificación – RNE – A.130 Requisitos de seguridad
- Reglamento Nacional de Construcción, Título V- Previsión de Siniestros.
- Normas Técnicas Peruana NTP 350.043-1 Extintores.
- Código Nacional de Electricidad (CNE)





# Municipalidad de Jesús María

- Código de seguridad de Vida Humana NFPA – 101
- Decreto Supremo N° 42-F – Reglamento de Seguridad Industrial.
- NTE-A.060– Adecuación Arquitectónica para Personas con Discapacidad.
- NTE-E.030– Diseño Sismo Resistente.
- NTE-E.060– Concreto Armado.
- NTE-E.040– Vidrios
- NTE-S.220– Normas Técnicas de Diseño de Instalaciones Sanitarias para Edificaciones.
- NTE-S.224– Agua contra Incendios.
- NTP-350.021– Clasificación del Fuego y su Representación Gráfica.
- NTP-833.030– Extintores Portátiles - Verificación.
- NTP-399.009– Colores Patrones utilizados en Señales y Colores de Seguridad.
- NTP-399.010-1 – Señales de Seguridad

## ➤ TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Mercados de Abastos:** Local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios. Los mercados de abastos se pueden clasificar según la fase de la distribución en Mercados Mayoristas y Minoristas.
- **Mercado Mayorista:** Es el área geográfica, delimitada o no, donde concurren comerciantes mayoristas y minoristas a realizar sus transacciones de compra y venta de productos.
- **Mercado Minorista:** Es el área geográfica, delimitada o no, donde concurren comerciantes minoristas y consumidores a realizar sus transacciones de compra y venta de productos.
- **Comerciante minorista:** Es la persona natural o jurídica que se dedica al comercio de productos al por menor y opera como intermediario entre Mayoristas y consumidores, o acopiadores y los comerciantes minoristas. En el caso de algunas ciudades, los minoristas intermedian entre productores y/ o acopiadores y consumidores.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Puesto de venta:** Espacios interiores delimitados, al interior de los mercados de abastos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos (detergentes, ácidos, entre otros) o métodos físicos (calor, radiación) higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano.





# Municipalidad de Jesús María

- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, 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 básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- Cliente: Organización o persona que recibe un producto.
- Proveedor: Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- Riesgo: Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- Distanciamiento social: Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- Caso confirmado: Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19; independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- Caso sospechoso: Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
  - ✓ Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - ✓ Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- Seguimiento clínico: Actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma, e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- Equipos de protección personal (EPP): Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- Manipulador de alimentos: Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- Solución desinfectante: Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- Superficie inerte: Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, entre otros.
- Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.





# Municipalidad de Jesús María

## ➤ LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal.
- MINSA: Ministerio de Salud.
- DIRIS: Dirección de Redes Integradas de Salud.
- GERESA: Gerencia Regional de Salud.
- MINAGRI: Ministerio de Agricultura y Riego.
- PRODUCE: Ministerio de la Producción.
- MINAM: Ministerio del Ambiente.
- COVID-19: Es la cepa específica de coronavirus responsable de la pandemia actual. El acrónimo, proporcionado por la Organización Mundial de la Salud, significa "enfermedad por coronavirus 2019", que se refiere al año en que se detectó el virus por primera vez.

## V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

### V.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL MERCADO SAN JOSÉ

Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos. Asimismo, deberán cumplir con lo establecido en el D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas (giro de Comidas y Bebidas) en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaración de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19", de acuerdo a la fase de inicio de actividades que corresponde.

- Coordinar con la Municipalidad de Jesús María para la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS)
- Garantizar que los productos de consumo masivo, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Se recomienda que todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de una prueba serológica o molecular de COVID-19.
- Evitar ingreso de menores de edad.
- Evitar ingreso de animales, a excepción de los perros guía.

### V.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente Plan en el Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia, basados en Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- Conformar en el Mercado San José un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ), el cual estará integrado por:
  - a) Un representante de la Municipalidad de Jesús María, quien lo preside.
  - b) El Administrador/Gerente del mercado de abasto, quien ejerce la Secretaría Técnica.
  - c) Dos representantes, un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.





- d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integradas de la circunscripción territorial del Gobierno Local (DIRIS LIMA CENTRO).

**NOTA:** Para la elección de los integrantes del COMITÉ, no deberá considerarse a personas en grupos de riesgo para COVID-19, conforme a lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.

- e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno, quien asiste a las reuniones en caso de ausencia del titular.
- o En lo sucesivo, la Municipalidad establecerá el Esquema: "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada mercado de abasto y verificará la implementación y cumplimiento de los mismos, en coordinación con el COMITÉ correspondiente. Para ello se debe seguir el esquema del Anexo II "Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19", que se encuentra como Anexo al presente Plan, según el del Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.
  - o Brindar las facilidades necesarias para la verificación de la aplicación de los planes por parte del Ministerio de la Producción.
  - o Elaborar una relación del personal del Mercado San José para el comercio de alimentos, el cual debe de incluir a comerciantes, vendedores/as, asistentes, estibadores/as, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.
  - o Capacitar, en lo posible, virtualmente a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del Mercado San José, habilitado para el comercio de alimentos.
  - o Difundir y sensibilizar al público que asiste al Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos, así como al público en general sobre medidas de prevención de propagación de COVID-19. Se considerará el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs) como redes sociales, aplicativos, etc.
  - o Disponer del personal necesario para el control de las disposiciones establecidas en el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19".
  - o Disponer del personal entrenado para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos, entendiéndose comerciantes, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones, según corresponda.
  - o Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.
  - o Coordinar con el Ministerio de Defensa y el Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario en el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarillas conforme a lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
  - o Prohibir al comercio ambulatorio dentro y fuera del Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos.
  - o Promover y difundir entre los comerciantes del Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos el uso de medios electrónicos de pago.



### V.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO

El Comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19.



# Municipalidad de Jesús María

- Implementar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" de cada mercado.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, y de lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones y mobiliario de cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc. Para el caso específico del Mercado San José, se deben programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general sin afluencia de público, por lo menos una vez al mes, las que incluyen las fumigaciones.
- En el Mercado San José, el comité se encarga de la gestión y manejo de Residuos Sólidos, determinando espacios, ruta y horario de recolección de los residuos sólidos.
- Verifica la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de las personas que ingresan al mercado, el cual debe portar su Equipo de Protección Personal (EPP).
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso de los comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos, quienes tendrán horarios diferenciados a fin de evitar las aglomeraciones.
- El Mercado San José deberá establecer un horario preferencial para personas en situación de vulnerabilidad que no se encuentren en el grupo de riesgo establecido mediante Resolución Ministerial N° 283-2020-MINSA, sin que ello restrinja su acceso en horario regular, así como brindar facilidades para el ingreso al Mercado San José de personas en situación de discapacidad, personas adultas mayores autovalentes; y en caso de personas con movilidad reducida, la posibilidad de ingresar con un acompañante, para reducir su tiempo en el establecimiento.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, clientes, proveedores y otros cuenten con los EPPs y lo usen de manera adecuada.
- Reporta las incidencias al representante de la Municipalidad de Jesús María en caso los comerciantes o vendedores y proveedores no cumplan con aplicar los lineamientos.



## V.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- ❖ Estar empadronados en el registro que habilite la Municipalidad de Jesús María, incluyendo aquellos que presentan factores de riesgos para COVID-19.
- ❖ Informar a la Secretaría Técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto; estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegure el distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- ❖ Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos, además del gel antiséptico. Asimismo, los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de una chaqueta o mandil, gorro y la mascarilla.





# Municipalidad de Jesús María

- ❖ Los comerciantes no deberán usar anillos, ni otros accesorios en las manos, las uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.
- ❖ En el Mercado San José, se debe contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- ❖ Colocar los productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.

## V.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para garantizar la provisión de alimentos
- Los proveedores deberán contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Para el Mercados Modelo, en el que sus proveedores envíen sus propios estibadores deberán pasar por el control de temperatura y estarán debidamente protegidos por su EPP.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de manos al ingreso del Mercado San José.

## V.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del mercado de abasto, deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Jesús María. Asimismo, deben de contar con el EPP.
- Mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

## VI. CONDICIONES DEL MERCADO SAN JOSÉ

### VI.1 Equipos de Protección de Personal (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del Mercado San José se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, gorro o cubrecabello, mascarillas comunitarias o quirúrgicas, lentes de protección y delantal.



Fig. Mascarillas comunitaria y quirúrgica





# Municipalidad de Jesús María

- El cambio de mascarillas debe ser cuando se encuentren húmedas o presenten roturas.
- Las guantas deben encontrarse en buenos estados de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza del Mercado San José, deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes. Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

## VL2 INSTALACIONES Y SERVICIOS

### VL.2.1 Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19", los mercados de abastos deberán respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro.  
Se debe señalar en la puerta de ingreso y de salida con letrero de Aforo Covid19, el letrero del aforo debe ser de material durable, de medida de 30 x 40 cm, ubicarlo en cada puerta de ingreso del mercado de abastos, se debe colocar a 2 metros del nivel del piso.
- ✓ Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas (comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones). Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- ✓ Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al mercado, en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de 1 metro entre sí.
- ✓ Se definirá puertas de ingreso, salida y evacuación del Mercado San José, señalando rutas de acceso. Para ello contar con personal para garantizar orden y control de personas al interior.
- ✓ Los mercados de abasto contarán con lavamanos fijos o portátiles en las puertas de ingreso a los mercados y se garantizará el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para los guantes.
- ✓ Respetar el espacio de los pasadizos comunes.
- ✓ El Mercado San José, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastacimiento de productos.
- ✓ Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19, asimismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- ✓ Cada puesto de venta debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- ✓ Cada puesto de venta debe tener disponible alcohol en gel o agua y jabón para su desinfección las veces que sean necesarias durante la jornada de trabajo.





- ✓ Para el ingreso al Mercado San José, no debe permitirse la presencia de niñas, niños, adolescentes y las personas adultas mayores dependientes.
- ✓ El Mercado San José, deberá contar con un mínimo con servicios básicos indispensables tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos.



## VI.2.2 Abastecimiento de agua en el Mercado San José.

- ✓ El mercado San José, debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- ✓ La instalación de agua en el interior del Mercado San José contará con un grifo cada 50 puestos o 500m<sup>2</sup> como mínimo, para facilitar las tareas de limpieza.
- ✓ En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

## VI.2.3 Saneamiento Ambiental en mercados de abasto

- ✓ El mercado deberá realizar frecuentemente el saneamiento ambiental integral que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desratización, desinsectación, desinfección y desinfección de reservorios de agua de ser el caso).
- ✓ Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes aprobados para estos fines (hipoclorito de sodio, alcohol y peróxido de hidrógeno).



## VI.2.4 Limpieza y desinfección

- ✓ Realizar una limpieza mínima diaria y una desinfección semanal en el Mercado San José. Asimismo, debe programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público, por lo menos una vez al mes.
- ✓ El Mercado San José, debe adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos (SSH), incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria





de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores, mamparas, barandas, manijas, puertas e interruptores de luz).

*Nota: Según INACAL, 2020 existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra Coronavirus, las cuales son lejía, alcohol y peróxido de hidrógeno. Las soluciones que se recomiendan son Hipoclorito de sodio al 0,1% (20 mL de lejía comercial al 5% diluido hasta 1 L de agua), alcohol al 70% (.70 ml de alcohol al 96 % diluir en agua destilada o agua hervida fría y completar a 100 mL) y Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %; y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua).*

## VI.2.5 Disposición de residuos sólidos

- ✓ Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de los residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario, intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- ✓ Disponer de los implementos necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos, contenedores, entre otros) en el Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos.
- ✓ Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección adecuada de los residuos sólidos generados.
- ✓ El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por el COMITÉ del Mercado San José, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos ni la mayor afluencia de las personas.
- ✓ El Mercado San José, dispondrá de un recipiente o tacho a pedal y tapa vaivén con bolsa interna color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante) usados por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación, deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- ✓ El personal que manipule las bolsas con residuos, después del desecho de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.
- ✓ El personal de limpieza debe mantener dos (2) metros de distancia de los vendedores de los puestos, así como de los clientes.
- ✓ El área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.
- ✓ Al finalizar el día, después de realizar la recolección de los residuos almacenados en el mercado; se debe realizar la limpieza de todos los contenedores, espacios y ambientes.





### VI.2.6 Servicios higiénicos

- ✓ Los servicios higiénicos y vestuarios del Mercado San José deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- ✓ Para ingresar a los servicios higiénicos, se deberá mantener la distancia social obligatoria.
- ✓ Los aparatos sanitarios de los mercados de abastos deben ser higienizados frecuentemente. El horario debe ser coordinado con la junta de comerciantes.
- ✓ Los servicios higiénicos del Mercado San José, deben limpiarse con detergente y ser desinfectados a diario con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique la etiqueta del producto. Los residuos que se generen en los baños públicos deben de ser colocados en una bolsa, la cual se debe rociar con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique la etiqueta del producto, y luego colocarla en otra bolsa y cerrarla con doble nudo, para luego ser trasladada al punto de acopio o almacenamiento temporal de residuos sólidos.
- ✓ Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa valvén o pedal.

### 15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos



**¡Recuerda secarte las manos al final!**





# Municipalidad de Jesús María

## VI.3 CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios, deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- El Mercado San José deberá disponer, de ser necesario, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercialicen, debiendo estar dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.

## VI.4 CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Para el caso del Mercado San José, se debe disponer de un gabinete de higienización de manos por lo menos cada 05 puestos de venta.
- Cada puesto de venta debe de estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficie de contacto y de su delantal.

## VI.5 CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre el sentido de entrada y salida).
- Mantener libres las vías de evacuación.
- Mantener vigente los extintores
- No usar cables mellizos
- Contar con pulsador alarma de incendios operativo.
- Contar con detector de humo centralizado operativo.
- Vidrios laminados con láminas de 4 micras de espesor.
- Tableros eléctricos contar con llaves diferencial por circuito y debidamente señalizada.
- No usar extensiones de Cables mellizos, ni adaptadores.
- Mantener libre de obstrucción los tableros eléctricos.
- Todos los equipos eléctricos con carcasa metálica deben estar conectados a tierra.
- Pozo tierra debe estar vigente.
- Señalización debe ser foto luminiscente (evacuación, pulsador alarma, caci, gabinete contra incendio, pozo tierra, tablero eléctrico, aforo).
- Local debe tener operativo las luces de emergencia.
- No almacenar cartones o cajas en vías de evacuación
- El Personal debe estar preparado para afrontar emergencias Brigadas de Lucha Contra Incendios, Brigada de Evacuación y Brigada de Primeros Auxilios, miembros de las oficinas entrenados en simulacros de evacuación, manejo del Plan de Seguridad, Señalización y Primeros Auxilios.
- El personal del mercado debe estar capacitado en el uso de extintores y sistemas contra incendio, así mismo en prácticas de Lucha Contra Incendio.
- Todos los sistemas contra incendio, deben estar operativos
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería, los corredores y letreros colgantes.





# Municipalidad de Jesús María

- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado
- La puerta de Emergencia en caso de sismo debe estar identificada
- Debe estar libre y señalizada las zonas seguras externas.
- Mantener en buen estado las señales de toda la edificación, señales de evacuación, extintores, área de residuos sólidos, salidas de evacuación, emergencia, zonas seguras, alero, riesgo eléctrico.
- Las luces de emergencia deben estar operativas
- Señalizar área de Residuos Sólidos, Contenedores principales para el acopio de los RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos. El área de residuos sólidos, deberá ser un área libre, ventilada y señalizada cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado, para desechar guantes, mascarillas y otros elementos biocontaminados.
- Señalizar para RRSS inorgánicos, orgánicos y para desechos biocontaminados.
- No acumular residuos o desperdicios fuera de los recipientes para basura, o de los espacios designados.
- Los tableros deben estar equipados con interruptores termo magnéticos con la capacidad de corriente adecuada para la protección de los conductores de los circuitos de distribución contra sobre corrientes debidas a cortocircuitos o fallas a tierra, debidamente señalizados.
- Los tableros eléctricos deben estar identificados, sus circuitos numerados y contar con la leyenda correspondiente en la contratapa del tablero.
- El cableado debe encontrarse con cableados eléctricos adecuados, empotrados y/o entubados.
- Deben contar con circuitos independientes para alumbrado, tomacorrientes y salidas de fuerza.
- Los aparatos de alumbrado se encuentran instalados apropiadamente, adecuados a los ambientes del local, en buen estado de conservación y funcionamiento.
- Las instalaciones sanitarias del local se encuentran en condiciones operativas y adecuadas.
- No bloquear o trancar las puertas de escape, de emergencia o de uso frecuente.
- Exhibir la relación actualizada de direcciones y teléfonos de entidades de apoyo (Bomberos, Policía Nacional, Defensa Civil y Hospitales).



## VI.6 PERSONAL

### VI.6.1 Personal Administrativo y operativo

#### ➤ Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, reloj, entre otros.

#### ➤ Consideraciones antes del inicio diario de actividades

Pasos a seguir del personal:





# Municipalidad de Jesús María

- **Paso 1: Control de la salud del personal**
  - Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable del mercado verificará que el personal cuente con mascarilla quirúrgica se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico y se verificará el buen estado de salud.
- **Paso 2: Desinfección de zapatos**
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3: Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos.**
- **Paso 4: Colocación de uniformes**
  - El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada.
  - El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
  - Colocarse el uniforme exclusivo para la atención.

## ➤ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

## ➤ Consideraciones al finalizar las actividades

- El personal colocará en una bolsa o recipiente su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Se retirará las EPPs usadas y los desechará en el tacho para residuos peligrosos con bolsa color rojo, luego realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.





# Municipalidad de Jesús María

- Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de la tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

## VI.6.2 Personal externo

- El personal externo contemplado en la presente guía es el siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, personal de mantenimiento, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello, se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.

## VI.7 CLIENTES

### ➤ Consideraciones para el cliente

- Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un (01) metro y debe ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para ingreso al mercado o al comprar en los puestos.
- El mercado no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidos.



### ➤ Consideraciones antes del ingreso de clientes al mercado

#### Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3:** Control de la salud del personal
  - Personal asignado deberá controlar que todo aquel que ingrese cuente con mascarilla y la utilice correctamente.
  - Se debe controlar la temperatura corporal de las personas con un termómetro infrarrojo clínico.





# Municipalidad de Jesús María

## VI.7.1 Medios de pago del cliente

Si se opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe evitar el contacto directo con el cliente, y debe desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.

## VI.8 CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

### VI.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ Antes de la actividad:
  - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPPs. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- ✓ Durante la actividad:
  - Mantener una distancia de al menos dos (02) metro con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ Después de la actividad:
  - Colocar la mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menor de 0,20 m del piso.
  - De ser posible retirarse la indumentaria utilizada para la compra, luego la mascarilla y proceder a lavarse las partes expuestas.
  - Eliminar los empaques que no son necesarios.
  - Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
  - Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) con un paño húmedo con hipoclorito de sodio al 0.1%.
- ✓ Al terminar la actividad:
  - Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados
  - Lavarse y desinfectarse las manos.

### VI.8.2 En el transporte de mercadería

- ✓ Antes de la actividad:
  - Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde se trasladan los alimentos.
- ✓ Durante la actividad:
  - Los transportistas y el personal que realizan la carga y descarga deben usar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo coña y chaqueta.
- ✓ Al terminar la actividad:
  - Realizar la limpieza y desinfección del vehículo.
  - Presentar guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada.
  - Lavarse y desinfectarse las manos.

### VI.8.3 En la venta de mercadería

- ✓ Antes de la actividad:





# Municipalidad de Jesús María

- Consignar en todos los bienes y productos que se expendan (mediante pizarrín u otro elemento) el precio de los mismos.
- Verificar que el personal y cliente cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol de 70% o solución de hipoclorito al 0.1%) y paños limpios.
- ✓ Durante la actividad:
  - Respetar la distancia de al menos dos (02) metro con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
  - Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
  - Se debe evitar el contacto directo con el cliente, utilizar bandejas para colocar el dinero o la tarjeta de pago.
- ✓ Al terminar la actividad:
  - Desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.
  - Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.



## VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19

### ➤ Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19

- El personal del Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38°C, signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros), así como reportará a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda o utilizar la línea telefónica 113.
- En caso de que se detecte alguno de los síntomas mencionados en un comerciante o vendedor, proveedor u otra persona que pretenda tener acceso a las instalaciones del Mercado San José, esto implicará efectuar el llenado de la Ficha de Reporte de signos y síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO N°1) y se procederá conforme a lo descrito en el numeral 7.2.6 de los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado con Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. La ficha deberá ser remitida en formato digital PDF vía correo electrónico al Gobierno Local y al MINSA en el transcurso del día de detectados los síntomas.

### ➤ Manejo de casos confirmados

- En caso se detecte a un comerciante, vendedor o personal del Mercado San José, que haya sido diagnosticado positivo de COVID-19, antes y durante los exámenes periódicos serológicos, se efectuará el siguiente procedimiento:
  - ✓ Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda.
  - ✓ Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera del establecimiento.





# Municipalidad de Jesús María

- ✓ El/Los comerciantes, vendedores y personal del Mercado San José detectados con COVID-19, serán puestos en cuarentena.
- ✓ La reapertura para el funcionamiento del Mercado San José habilitado para el comercio de alimentos, se efectuará al siguiente día de su desinfección.
- ✓ Para la reincorporación al puesto del Mercado San José, el comerciante debe presentar su ficha de alta expedida por el MINSA, por la Dirección Regional de Salud o por la Gerencia Regional de Salud, según corresponda.

## VIII. ANEXOS

### Anexo N° 1

#### Ficha referencial para el control de sintomatología frente al COVID-19

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SINTOMAS ASOCIADOS AL COVID 19	
Declaración Jurada	
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.	
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:	
Denominación: Ubicación: N° de puesto:	
Datos del Personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:	
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliar: N° (Celular):	
En los últimos 14 días calendario, ha tenido alguno de los síntomas siguientes:	
	SI      NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectोरación o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID 19.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuales)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6. Otros (problemas de salud, etc)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.	
Fecha: / /	Firma:

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE





**Anexo N° 02**

**Esquema de Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Mercado San José\***

\*Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos\*

**I. Datos Generales:**

1. Nombre de Gobierno Local	
2. Ubigen del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

**E. Miembros del Comité de Autocontrol Sanitario:**

Nombre y Apellidos	N° DM	Teléfono	Representantes
			1. Representante del Gobierno Local
			2. Administrador/gerente de mercado
			3. Representante de los comerciantes
			4. Representante de los comerciantes

**II. Datos de los Vendedores o Comerciantes**

Nombre y apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Domicilio	N° de puesto	Otros*

\*Otros: problemas de salud, etc)

**IV. Procedimientos obligatorios de prevención COVID-19.**

Procedimiento	
Reconocer el establecimiento	
Definir punto de ingreso	
Definir punto de salida	
Alto máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las relaciones de lavado de manos	
Disponer la instalación de autoclaves de platos	
Implementar el mesetismo para la desinfección de superficies de contacto en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a ciego	
Implementación de medidas de desinfección	
Almacenamiento y recolección de residuos sólidos	
Verificar los dispensadores	
Supervisar la limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha o detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal ante toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso de público y coordinar con los comerciantes	
Enviar felicitación por el ingreso	
Reportar incidencias al Gobierno Local	

**FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE**





DOCUMENTO TÉCNICO

PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL MODERNO MERCADO  
DEL DISTRITO DE JESÚS MARÍA.





# Municipalidad de Jesús María

## INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACIÓN
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
  - TÉRMINOS Y DEFINICIONES
  - LISTA DE ACRÓNIMOS
- V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
  - 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL MODERNO MERCADO HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS
  - 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA
  - 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO
  - 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
  - 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES
  - 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA
- VI. CONDICIONES DEL MODERNO MERCADO HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS
  - 6.1 Equipos de Protección Personal (EPP)
  - 6.2 Instalaciones y Servicios
    - 6.2.1 Requisitos básicos
    - 6.2.2 Abastecimiento de agua
    - 6.2.3 Saneamiento Ambiental
    - 6.2.4 Limpieza y desinfección
    - 6.2.5 Disposición de residuos sólidos
    - 6.2.6 Servicios higiénicos
  - 6.3 Condiciones sanitarias de mobiliarios, equipos y utensilios
  - 6.4 Condiciones sanitarias de los puestos de venta
  - 6.5 Condiciones de seguridad en edificaciones del mercado
  - 6.6 Personal
    - 6.6.1 Personal Administrativo y operativo
      - Requisito para acudir al trabajo
      - Consideraciones antes del inicio diario de actividades
      - Consideraciones durante el desarrollo de actividades
      - Consideraciones al finalizar las actividades
    - 6.6.2 Personal Externo
  - 6.7 Clientes
    - Consideraciones para el cliente
    - Medios de pago del cliente
  - 6.8 Consideraciones durante los procesos operativos de los comerciantes
    - 6.8.1 En la compra o recepción
    - 6.8.2 En el transporte de mercadería
    - 6.8.3 En la venta de mercadería
- VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19
  - Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19
  - Manejo de casos confirmados
- VII. ANEXOS





# Municipalidad de Jesús María

## I. OBJETIVO

Establecer lineamientos de prevención y contención del covid-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad del Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos, con el fin de proteger la salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

## II. JUSTIFICACIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020 por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, "CO" corresponde a "corona", "VI" a "virus" y "D" a "disease" ("enfermedad").

La Organización Mundial de la Salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países en todo el mundo de manera simultánea. En el Perú, se decretó el Estado de Emergencia Sanitaria a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA, publicado el 11 de marzo de 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza a la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N°044-2020-PCM, publicado el 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimiento de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental, de los mercados de abasto, el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), y, a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25,3% de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulante dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58,5% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto de comerciantes como de compradores, que se produce en los mercados de abastos hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En ese sentido, mediante la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 099- 2020-EF, Decreto mediante el cual se Modifican los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del Año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio del Ambiente y el Ministerio de Salud aprueben los Lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales, bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de sus competencias.

Es por ello que la Municipalidad de Jesús María estará a cargo de garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en los Mercados de Abastos, a través de las medidas de aislamiento, tomando en cuenta los lineamientos de prevención y contención del Covid-19.





# Municipalidad de Jesús María

El cumplimiento de estas acciones de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir en la reducción de la transmisión comunitaria del SARS-CoV-2, causante de COVID-19, al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

### III. ÁLCANCE

El presente Plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización) en el Moderno Mercado para el comercio de alimentos en el distrito de Jesús María.



### IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N°26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N°1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su modificatoria.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.
- Resolución Ministerial N° 196-2016-PRODUCE, que aprueba los Lineamientos Generales de la Política Nacional para la Competitividad de Mercados de Abastos.
- Lineamientos para garantizar el cumplimiento de las Normas de Salubridad en Mercados de Productores-MINAGRI.
- Resolución Ministerial N° 296-2020-MINSA, que aprueba la "Guía para la planificación, coordinación e implementación de las acciones de detección, aislamiento y seguimiento clínico de las personas afectadas por COVID-19 en mercados de abasto, así como de la vigilancia centinela".
- Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados".





# Municipalidad de Jesús María

para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19\*.

- Decreto Supremo 014-2017-MINAM, que aprueba el reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°362-2019-EF, que aprueba los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N°099-2019-EF, que modifica los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Decreto supremo N°008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N°044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Ordenanza N°609-MDJM, Ordenanza que establece disposiciones con el objeto de prevenir, mitigar y evitar la propagación del COVID-19 en el distrito de Jesús María.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA donde se modifica el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies, 1ª Edición".
- D.S N° 002-2018 PCM Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- Reglamento Nacional de Edificación, Título III- Requisitos arquitectónicos y de Ocupación.
- Reglamento Nacional de Edificación – RNE – A.130 Requisitos de seguridad
- Reglamento Nacional de Construcción, Título V- Previsión de Siniestros.
- Normas Técnicas Peruana NTP 350.043-1 Extintores.
- Código Nacional de Electricidad (CNE)





# Municipalidad de Jesús María

- Código de seguridad de Vida Humana NFPA – 101
- Decreto Supremo N° 42-F – Reglamento de Seguridad Industrial.
- NTE-A.060– Adecuación Arquitectónica para Personas con Discapacidad.
- NTE-E.030– Diseño Sismo Resistente.
- NTE-E.060– Concreto Armado.
- NTE-E.040– Vidrios
- NTE-S.220– Normas Técnicas de Diseño de Instalaciones Sanitarias para Edificaciones.
- NTE-S.224– Agua contra Incendios.
- NTP-350.021– Clasificación del Fuego y su Representación Gráfica.
- NTP-833.030– Extintores Portátiles - Verificación.
- NTP-399.009– Colores Patrones utilizados en Señales y Colores de Seguridad.
- NTP-399.010-1 – Señales de Seguridad

## ➤ TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Mercados de Abastos:** Local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios. Los mercados de abastos se pueden clasificar según la fase de la distribución en Mercados Mayoristas y Minoristas.
- **Mercado Mayorista:** Es el área geográfica, delimitada o no, donde concurren comerciantes mayoristas y minoristas a realizar sus transacciones de compra y venta de productos.
- **Mercado Minorista:** Es el área geográfica, delimitada o no, donde concurren comerciantes minoristas y consumidores a realizar sus transacciones de compra y venta de productos.
- **Comerciante minorista:** Es la persona natural o jurídica que se dedica al comercio de productos al por menor y opera como intermediario entre Mayoristas y consumidores, o acopiadores y los comerciantes minoristas. En el caso de algunas ciudades, los minoristas intermedian entre productores y/ o acopiadores y consumidores.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Puesto de venta:** Espacios interiores delimitados, al interior de los mercados de abastos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos (detergentes, ácidos, entre otros) o métodos físicos (calor, radiación) higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (Indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano.





# Municipalidad de Jesús María

- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, 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 básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Cliente:** Organización o persona que recibe un producto.
- **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19; independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumple con alguna de las siguientes situaciones:
  - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Seguimiento clínico:** Actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma, e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie Inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, entre otros.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.





# Municipalidad de Jesús María

## ➤ LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal.
- MINSA: Ministerio de Salud.
- DIRIS: Dirección de Redes Integradas de Salud.
- GERESA: Gerencia Regional de Salud.
- MINAGRI: Ministerio de Agricultura y Riego.
- PRODUCE: Ministerio de la Producción.
- MINAM: Ministerio del Ambiente.
- COVID-19: Es la cepa específica de coronavirus responsable de la pandemia actual. El acrónimo, proporcionado por la Organización Mundial de la Salud, significa "enfermedad por coronavirus 2019", que se refiere al año en que se detectó el virus por primera vez.

## V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

### V.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL MODERNO MERCADO

Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos. Asimismo, deberán cumplir con lo establecido en el D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas (giro de Comidas y Bebidas) en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19", de acuerdo a la fase de inicio de actividades que corresponde.

- Coordinar con la Municipalidad de Jesús María para la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS).
- Garantizar que los productos de consumo masivo, se expandan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Se recomienda que todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de una prueba serológica o molecular de COVID-19.
- Evitar ingreso de menores de edad.
- Evitar ingreso de animales, a excepción de los perros guía.

### V.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA

- o Implementar las disposiciones establecidas en el presente Plan en el Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia, basados en Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- o Conformar en el Moderno Mercado un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ), el cual estará integrado por:
  - a) Un representante de la Municipalidad de Jesús María, quien lo preside.
  - b) El Administrador/Gerente del mercado de abasto, quien ejerce la Secretaría Técnica.
  - c) Dos representantes, un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.





# Municipalidad de Jesús María

d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integradas de la circunscripción territorial del Gobierno Local (DIRIS LIMA CENTRO).

**NOTA:** Para la elección de los integrantes del COMITÉ, no deberá considerarse a personas en grupos de riesgo para COVID-19, conforme a lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.

e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno, quien asiste a las reuniones en caso de ausencia del titular.

- o En lo sucesivo, la Municipalidad establecerá el Esquema: 'Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19' para cada mercado de abasto y verificará la implementación y cumplimiento de los mismos, en coordinación con el COMITÉ correspondiente. Para ello se debe seguir el esquema del Anexo II 'Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19', que se encuentra como Anexo al presente Plan, según el del Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.
- o Brindar las facilidades necesarias para la verificación de la aplicación de los planes por parte del Ministerio de la Producción.
- o Elaborar una relación del personal del Moderno Mercado para el comercio de alimentos, el cual debe de incluir a comerciantes, vendedores/as, asistentes, estibadores/as, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.
- o Capacitar, en lo posible, virtualmente a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del Moderno Mercado, habilitado para el comercio de alimentos.
- o Difundir y sensibilizar al público que asiste al Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos, así como al público en general sobre medidas de prevención de propagación de COVID-19. Se considerará el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs) como redes sociales, aplicativos, etc.
- o Disponer del personal necesario para el control de las disposiciones establecidas en el 'Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19'.
- o Disponer del personal entrenado para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresan al Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos, entendiéndose comerciantes, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones, según corresponda.
- o Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.
- o Coordinar con el Ministerio de Defensa y el Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario en el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarillas conforme a lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
- o Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos.
- o Promover y difundir entre los comerciantes del Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos el uso de medios electrónicos de pago.



### V.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO

El Comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19.





# Municipalidad de Jesús María

- Implementar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" de cada mercado.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, y de lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones y mobiliario de cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc. Para el caso específico del Moderno Mercado, se deben programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general sin afluencia de público, por lo menos una vez al mes, las que incluyen las fumigaciones.
- En el Moderno Mercado, el comité se encarga de la gestión y manejo de Residuos Sólidos, determinando espacios, ruta y horario de recolección de los residuos sólidos.
- Verifica la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de las personas que ingresan al mercado, el cual debe portar su Equipo de Protección Personal (EPP).
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso de los comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos, quienes tendrán horarios diferenciados a fin de evitar las aglomeraciones.
- El Moderno Mercado deberá establecer un horario preferencial para personas en situación de vulnerabilidad que no se encuentren en el grupo de riesgo establecido mediante Resolución Ministerial N° 283-2020-MINSA, sin que ello restrinja su acceso en horario regular, así como brindar facilidades para el ingreso al Moderno Mercado de personas en situación de discapacidad, personas adultas mayores autovalentes; y en caso de personas con movilidad reducida, la posibilidad de ingresar con un acompañante, para reducir su tiempo en el establecimiento.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, clientes, proveedores y otros cuenten con los EPPs y lo usen de manera adecuada.
- Reporta las incidencias al representante de la Municipalidad de Jesús María en caso los comerciantes o vendedores y proveedores no cumplan con aplicar los lineamientos.



## V.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- ❖ Estar empadronados en el registro que habilite la Municipalidad de Jesús María, incluyendo aquellos que presentan factores de riesgos para COVID-19.
- ❖ Informar a la Secretaría Técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto; estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegure el distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- ❖ Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos, además del gel antiséptico. Asimismo, los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de una chaqueta o mandil, gorro y la mascarilla.





# Municipalidad de Jesús María

- ❖ Los comerciantes no deberán usar anillos, ni otros accesorios en las manos, las uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.
- ❖ En el Moderno Mercado, se debe contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para al almacenamiento final de estos residuos.
- ❖ Colocar los productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.

## V.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES



- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para garantizar la provisión de alimentos
- Los proveedores deberán contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Para el Moderno Mercado, en el que sus proveedores envíen sus propios estibadores deberán pasar por el control de temperatura y estarán debidamente protegidos por su EPP.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de manos al Ingreso del Moderno Mercado.

## V.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA



- Los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del mercado de abasto, deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Jesús María. Asimismo, deben de contar con el EPP.
- Mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

## VI. CONDICIONES DEL MODERNO MERCADO

### VI.1 Equipos de Protección de Personal (EPP)



- Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes de Moderno Mercado se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, gorro o cubrecabello, mascarillas comunitarias o quirúrgicas, lentes de protección y delantal.



Fig. Mascarillas comunitaria y quirúrgica





# Municipalidad de Jesús María

- El cambio de mascarillas debe ser cuando se encuentren húmedas o presenten roturas.
- Los guantes deben encontrarse en buenos estados de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza del Moderno Mercado, deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes. Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

## VI.2 INSTALACIONES Y SERVICIOS

### VI.2.1 Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19", los mercados de abastos deberán respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro.  
Se debe señalar en la puerta de ingreso y de salida con letrero de Aforo Covid19, el letrero del aforo debe ser de material durable, de medida de 30 x 40 cm, ubicarlo en cada puerta de ingreso del mercado de abastos, se debe colocar a 2 metros del nivel del piso.
- ✓ Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas (comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones). Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- ✓ Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al mercado, en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de 1 metro entre sí.
- ✓ Se definirá puertas de ingreso, salida y evacuación del Moderno Mercado, señalando rutas de acceso. Para ello contar con personal para garantizar orden y control de personas al interior.
- ✓ Los mercados de abasto contarán con lavamanos fijos o portátiles en las puertas de ingreso a los mercados y se garantizará el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para los guantes.
- ✓ Respetar el espacio de los pasadizos comunes.
- ✓ El Moderno Mercado, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- ✓ Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19, asimismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- ✓ Cada puesto de venta debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- ✓ Cada puesto de venta debe tener disponible alcohol en gel o agua y jabón para su desinfección las veces que sean necesarias durante la jornada de trabajo.





# Municipalidad de Jesús María

- ✓ Para el ingreso al Moderno Mercado, no debe permitirse la presencia de niñas, niños, adolescentes y las personas adultas mayores dependientes.
- ✓ El Moderno Mercado, deberá contar con un mínimo con servicios básicos indispensables tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos.

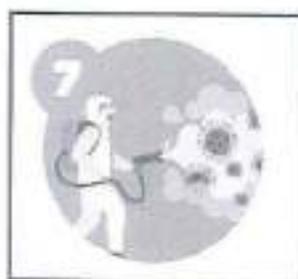


## VI.2.2 Abastecimiento de agua en el Moderno Mercado.

- ✓ El Moderno Mercado, debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- ✓ La instalación de agua en el interior del Moderno Mercado contará con un grifo cada 50 puestos o 500m<sup>2</sup> como mínimo, para facilitar las tareas de limpieza.
- ✓ En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

## VI.2.3 Saneamiento Ambiental en mercados de abasto

- ✓ El mercado deberá realizar frecuentemente el saneamiento ambiental integral que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desratización, desinsectación, desinfección y desinfección de reservorios de agua de ser el caso).
- ✓ Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes aprobados para estos fines (hipoclorito de sodio, alcohol y peróxido de hidrógeno).



## VI.2.4 Limpieza y desinfección

- ✓ Realizar una limpieza mínima diaria y una desinfección semanal en el Moderno Mercado. Asimismo, debe programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público, por lo menos una vez al mes.
- ✓ El Moderno Mercado, debe adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos (SSH), incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria





de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores, mamparas, barandas, manijas, puertas e interruptores de luz).

*Nota: Según INACAL, 2020 existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra Coronavirus, las cuales son lejía, alcohol y peróxido de hidrógeno. Las soluciones que se recomiendan son Hipoclorito de sodio al 0,1% (20 mL de lejía comercial al 5% diluido hasta 1 L de agua), alcohol al 70% (70 ml de alcohol al 96 % diluir en agua destilada o agua hervida fría y completar a 100 mL) y Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %; y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua).*



## VI.2.5 Disposición de residuos sólidos

- ✓ Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de los residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario, intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- ✓ Disponer de los implementos necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos, contenedores, entre otros) en el Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos.
- ✓ Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección adecuada de los residuos sólidos generados.
- ✓ El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por el COMITÉ del Moderno Mercado, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos ni la mayor afluencia de las personas.
- ✓ El Moderno Mercado, dispondrá de un recipiente o tacho a pedal y tapa válvula con bolsa interna color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante) usados por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación, deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- ✓ El personal que manipule las bolsas con residuos, después del desecho de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.
- ✓ El personal de limpieza debe mantener dos (2) metros de distancia de los vendedores de los puestos, así como de los clientes.
- ✓ El área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.
- ✓ Al finalizar el día, después de realizar la recolección de los residuos almacenados en el mercado; se debe realizar la limpieza de todos los contenedores, espacios y ambientes.



### VI.2.6 Servicios higiénicos

- ✓ Los servicios higiénicos y vestuarios del Moderno Mercado deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- ✓ Para ingresar a los servicios higiénicos, se deberá mantener la distancia social obligatoria.
- ✓ Los aparatos sanitarios de los mercados de abastos deben ser higienizados frecuentemente. El horario debe ser coordinado con la junta de comerciantes.
- ✓ Los servicios higiénicos del Moderno Mercado, deben limpiarse con detergente y ser desinfectados a diario con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique la etiqueta del producto. Los residuos que se generen en los baños públicos deben de ser colocados en una bolsa, la cual se debe rociar con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique la etiqueta del producto, y luego colocarla en otra bolsa y cerrarla con doble nudo, para luego ser trasladada al punto de acopio o almacenamiento temporal de residuos sólidos.
- ✓ Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.

### 15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos

Al comenzar, humedecer las manos con agua y jabón

 <b>1</b> PALMA CON PALMA	 <b>2</b> ESPALDA CON PALMA	 <b>3</b> ENTREDO DE LOS DEDOS	 <b>4</b> PULGAR CON PALMA
 <b>5</b> RUBIENDO LOS CODO	 <b>6</b> ESPALDA CON MUÑECA	 <b>7</b> PALMA CON MUÑECA	 <b>8</b> ENJAGUANDO LAS MANOS

¡Recuerda secarte las manos al final!





# Municipalidad de Jesús María

## VI.3 CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios, deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- El Moderno Mercado deberá disponer, de ser necesario, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercialicen, debiendo estar dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.



## VI.4 CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Para el caso del Moderno Mercado, se debe disponer de un gabinete de higienización de manos por lo menos cada 05 puestos de venta.
- Cada puesto de venta debe de estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficie de contacto y de su delantal.



## VI.5 CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre el sentido de entrada y salida).
- Mantener libres las vías de evacuación.
- Mantener vigente los extintores
- No usar cables mellizos
- Contar con pulsador alarma de incendios operativo.
- Contar con detector de humo centralizado operativo.
- Vidrios laminados con láminas de 4 micras de espesor.
- Tableros eléctricos contar con llaves diferencial por circuito y debidamente señalizada.
- No usar extensiones de Cables mellizos, ni adaptadores.
- Mantener libre de obstrucción los tableros eléctricos.
- Todos los equipos eléctricos con carcasa metálica deben estar conectados a tierra.
- Pozo tierra debe estar vigente.
- Señalización debe ser foto luminiscente (evacuación, pulsador alarma, caci, gabinete contra incendio, pozo tierra, tablero eléctrico, aforo).
- Local debe tener operativo las luces de emergencia.
- No almacenar cartones o cajas en vías de evacuación
- El Personal debe estar preparado para afrontar emergencias Brigadas de Lucha Contra Incendios, Brigada de Evacuación y Brigada de Primeros Auxilios, miembros de las oficinas entrenados en simulacros de evacuación, manejo del Plan de Seguridad, Señalización y Primeros Auxilios.
- El personal del mercado debe estar capacitado en el uso de extintores y sistemas contra incendio, así mismo en prácticas de Lucha Contra Incendio.
- Todos los sistemas contra incendio, deben estar operativos
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería, los corredores y letreros colgantes.





# Municipalidad de Jesús María

- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado
- La puerta de Emergencia en caso de sismo debe estar identificada
- Debe estar libre y señalizada las zonas seguras externas.
- Mantener en buen estado las señales de toda la edificación, señales de evacuación, extintores, área de residuos sólidos, salidas de evacuación, emergencia, zonas seguras, aforo, riesgo eléctrico.
- Las luces de emergencia deben estar operativas
- Señalizar área de Residuos Sólidos, Contenedores principales para el acopio de los RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos. El área de residuos sólidos, deberá ser un área libre, ventilada y señalizada cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado, para desechar guantes, mascarillas y otros elementos biocontaminados.
- Señalizar para RRSS inorgánicos, orgánicos y para desechos biocontaminados
- No acumular residuos o desperdicios fuera de los recipientes para basura, o de los espacios designados.
- Los tableros deben estar equipados con interruptores termo magnéticos con la capacidad de corriente adecuada para la protección de los conductores de los circuitos de distribución contra sobre corrientes debidas a cortocircuitos o fallas a tierra, debidamente señalizados.
- Los tableros eléctricos deben estar identificados, sus circuitos numerados y cuentan con la leyenda correspondiente en la contratapa del tablero.
- El cableado debe encontrarse con cableados eléctricos adecuados, empotrados y/o entubados.
- Deben contar con circuitos independientes para alumbrado, tomacorrientes y salidas de fuerza.
- Los aparatos de alumbrado se encuentran instalados apropiadamente, adecuados a los ambientes del local, en buen estado de conservación y funcionamiento.
- Las instalaciones sanitarias del local se encuentran en condiciones operativas y adecuadas.
- No bloquear o trancar las puertas de escape, de emergencia o de uso frecuente.
- Exhibir la relación actualizada de direcciones y teléfonos de entidades de apoyo (Bomberos, Policía Nacional, Defensa Civil y Hospitales).



## VI.6 PERSONAL

### VI.6.1 Personal Administrativo y operativo

#### ➤ Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, reloj, entre otros.





# Municipalidad de Jesús María

## ➤ Consideraciones antes del inicio diario de actividades

Pasos a seguir del personal:

- **Paso 1: Control de la salud del personal**
  - Previo al Ingreso a las instalaciones, el responsable del mercado verificará que el personal cuente con mascarilla quirúrgica, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico y se verificará el buen estado de salud.
- **Paso 2: Desinfección de zapatos**
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3: Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos.**
- **Paso 4: Colocación de uniformes**
  - El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada.
  - El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
  - Colocarse el uniforme exclusivo para la atención.

## ➤ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).



## ➤ Consideraciones al finalizar las actividades

- El personal colocará en una bolsa o recipiente su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Se retirará las EPPs usadas y los desechará en el tacho para residuos peligrosos con bolsa color rojo, luego realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.





- Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de la tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

## VI.6.2 Personal externo

- El personal externo contemplado en la presente guía es el siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, personal de mantenimiento, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello, se las facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.

## VI.7 CLIENTES

### ➤ Consideraciones para el cliente

- Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un (01) metro y debe ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para ingreso al mercado o al comprar en los puestos.
- El mercado no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidos.



### ➤ Consideraciones antes del ingreso de clientes al mercado

#### Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3:** Control de la salud del personal
  - Personal asignado deberá controlar que todo aquel que ingrese cuente con mascarilla y la utilice correctamente.
  - Se debe controlar la temperatura corporal de las personas con un termómetro infrarrojo clínico.





# Municipalidad de Jesús María

## VI.7.1 Medios de pago del cliente

Si se opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe evitar el contacto directo con el cliente, y debe desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.

## VI.8 CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

### VI.8.1 En la compra o recepción de mercadería

#### ✓ Antes de la actividad:

- Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPPs. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.

#### ✓ Durante la actividad:

- Mantener una distancia de al menos dos (02) metro con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

#### ✓ Después de la actividad:

- Colocar la mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menor de 0,20 m del piso.
- De ser posible retirarse la indumentaria utilizada para la compra, luego la mascarilla y proceder a lavarse las partes expuestas.
- Eliminar los empaques que no son necesarios.
- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) con un paño húmedo con hipoclorito de sodio al 0.1%.

#### ✓ Al terminar la actividad:

- Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados
- Lavarse y desinfectarse las manos.

### VI.8.2 En el transporte de mercadería

#### ✓ Antes de la actividad:

- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde se trasladan los alimentos.

#### ✓ Durante la actividad:

- Los transportistas y el personal que realizan la carga y descarga deben usar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.

#### ✓ Al terminar la actividad:

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo.
- Presentar guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada.
- Lavarse y desinfectarse las manos.





## VI.8.3 En la venta de mercadería

### ✓ Antes de la actividad:

- Consignar en todos los bienes y productos que se expenden (mediante pizarrín u otro elemento) el precio de los mismos.
- Verificar que el personal y cliente cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol de 70% o solución de hipoclorito al 0.1%) y paños limpios.

### ✓ Durante la actividad:

- Respetar la distancia de al menos dos (02) metro con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Se debe evitar el contacto directo con el cliente, utilizar bandejas para colocar el dinero o la tarjeta de pago.

### ✓ Al terminar la actividad:

- Desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.



## VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19

### ➤ Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19

- El personal del Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38°C, signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros), así como reportará a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda o utilizar la línea telefónica 113.
- En caso de que se detecte alguno de los síntomas mencionados en un comerciante o vendedor, proveedor u otra persona que pretenda tener acceso a las instalaciones del Moderno Mercado, esto implicará efectuar el llenado de la Ficha de Reporte de signos y síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO N°1) y se procederá conforme a lo descrito en el numeral 7.2.6 de los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado con Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. La ficha deberá ser remitida en formato digital PDF via correo electrónico al Gobierno Local y al MINSA en el transcurso del día de detectados los síntomas.



### ➤ Manejo de casos confirmados

- En caso se detecte a un comerciante, vendedor o personal del Moderno Mercado, que haya sido diagnosticado positivo de COVID-19, antes y durante los exámenes periódicos serológicos, se efectuará el siguiente procedimiento:
  - ✓ Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda.





# Municipalidad de Jesús María

- ✓ Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera del establecimiento.
- ✓ El/Los comerciantes, vendedores y personal del Moderno Mercado detectados con COVID-19, serán puestos en cuarentena.
- ✓ La reapertura para el funcionamiento del Moderno Mercado habilitado para el comercio de alimentos, se efectuará al siguiente día de su desinfección.
- ✓ Para la reincorporación al puesto del Moderno Mercado, el comerciante debe presentar su ficha de alta expedida por el MINSA, por la Dirección Regional de Salud o por la Gerencia Regional de Salud, según corresponda.





## VIII. ANEXOS

### Anexo N° 1

#### Ficha referencial para el control de sintomatología frente al COVID-19

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SINTOMAS ASOCIADOS AL COVID-19	
Declaración Jurada	
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.	
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:	
Denominación: Ubicación: N° de puesto:	
Datos del Personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:	
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria: N° (Celular):	
En los últimos 14 días calendario, ha tenido alguno de los síntomas siguientes	
	SI    NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID 19.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6. Otros (problemas de salud, etc)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.	
Fecha: //	Firma



FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE



# Municipalidad de Jesús María

Anexo N° 02

## Esquema de Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Moderno Mercado\*

\*Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos\*\*

### I. Datos Generales:

1. Nombre del Gobierno Local	
2. Ubigeo del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

### II. Miembros del Comité de Autocontrol Sanitario:

Nombre y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representante:
			1. Representante del Gobierno Local
			2. Administrador/jefe de mercado
			3. Representante de los comerciantes
			4. Representante de los comerciantes

### III. Datos de los Vendedores o Comerciantes

Nombre y apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Dirigible	N° de puesto	Otros*

\*Cursos/procedimientos de salud, etc)

### IV. Procedimientos obligatorios de prevención COVID-19:

Resolución	
Fixar respectu e distanciamiento	
Definir puertos de ingreso	
Definir puertos de salida	
Afiliarse máximo dentro al Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de los protocolos de lavado de mano	
Disponer la instalación de surtidores de alcohol	
Implementar el mecanismo para la explotación de aulas de capacitación en los puertos de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a larga	
Implementación de medidas de ventilación	
Almacenamiento y recolección de residuos sólidos	
Verificar las licencias	
Supervisar la limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo de seguridad ante sospecha y el detector de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso de público y coordinar con los comités	
Enviar los datos para el ingreso	
Reportar incidencias al Gobierno Local	

FUENTE: DECRETO SUPLENTO N° 011-2020-PRODUCE





DOCUMENTO TÉCNICO

PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL ESPACIO TEMPORAL  
HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – ESTADIO MUNICIPAL, EN EL DISTRITO DE  
JESÚS MARÍA





# Municipalidad de Jesús María

## INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACIÓN
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
  - TÉRMINOS Y DEFINICIONES
  - LISTA DE ACRÓNIMOS
- V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
  - 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – ESTADIO MUNICIPAL DE JESÚS MARÍA
  - 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA
  - 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO
  - 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
  - 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES
  - 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA
- VI. CONDICIONES DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS ESTADIO MUNICIPAL DE JESÚS MARÍA
  - 6.1 Equipos de Protección Personal (EPP)
  - 6.2 Instalaciones y Servicios
    - 6.2.1 Requisitos básicos
    - 6.2.2 Abastecimiento de agua
    - 6.2.3 Saneamiento Ambiental
    - 6.2.4 Limpieza y desinfección
    - 6.2.5 Disposición de residuos sólidos
    - 6.2.6 Servicios higiénicos
  - 6.3 Condiciones sanitarias de mobiliarios, equipos y utensilios
  - 6.4 Condiciones sanitarias de los puestos de venta
  - 6.5 Condiciones de seguridad en edificaciones del mercado
  - 6.6 Personal
    - 6.6.1 Personal Administrativo y operativo
      - Requisito para acudir al trabajo
      - Consideraciones antes del inicio diario de actividades
      - Consideraciones durante el desarrollo de actividades
      - Consideraciones al finalizar las actividades
    - 6.6.2 Personal Externo
  - 6.7 Clientes
    - Consideraciones para el cliente
    - Medios de pago del cliente
  - 6.8 Consideraciones durante los procesos operativos de los comerciantes
    - 6.8.1 En la compra o recepción
    - 6.8.2 En el transporte de mercadería
    - 6.8.3 En la venta de mercadería
- VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19
  - Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19
  - Manejo de casos confirmados
- VIII. ANEXOS





# Municipalidad de Jesús María

## I. OBJETIVO

Establecer lineamientos de prevención y contención del covid-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, con el fin de proteger la salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

## II. JUSTIFICACIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID19 fue declarada el 30 de enero de 2020 por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, "CO" corresponde a "corona", "VI" a "virus" y "D" a "disease" ("enfermedad").

La Organización Mundial de la Salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países en todo el mundo de manera simultánea. En el Perú, se decretó el Estado de Emergencia Sanitaria a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA, publicado el 11 de marzo de 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza a la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N°044-2020-PCM, publicado el 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimiento de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental, de los mercados de abasto, el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25,3% de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58,5% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto de comerciantes como de compradores, que se produce en los mercados de abastos hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En ese sentido, mediante la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 099- 2020-EF, Decreto mediante el cual se Modifican los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del Año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio del Ambiente y el Ministerio de Salud aprueban los Lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales, bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de sus competencias.

Es por ello, que para garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en los Mercados de Abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Jesús María a través de las





# Municipalidad de Jesús María

medidas de aislamiento, tomando en cuenta los lineamientos de prevención y contención del covid-19.

El cumplimiento de estas acciones de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir a la reducción de la transmisión comunitaria del SARS-CoV-2, causante de COVID-19, al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y salud de los consumidores y de los propios comerciantes.



### III. ALCANCE

El presente Plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización) en el espacio temporal – Estadio Municipal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal en el distrito de Jesús María.



### IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N°26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su modificatoria.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.
- Resolución Ministerial N° 196-2016-PRODUCE, que aprueba los Lineamientos Generales de la Política Nacional para la Competitividad de Mercados de Abastos.
- Lineamientos para garantizar el cumplimiento de las Normas de Salubridad en Mercados de Productores-MINAGRI.
- Resolución Ministerial N° 295-2020-MINSA, que aprueba la "Guía para la planificación, coordinación e implementación de las acciones de detección, aislamiento y seguimiento clínico de las personas afectadas por COVID-19 en mercados de abasto, así como de la vigilancia centinela".
- Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- Decreto Supremo 014-2017-MINAM, que aprueba el reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°362-2019-EF, que aprueba los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N°099-2019-EF, que modifica los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.





# Municipalidad de Jesús María

- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 5.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Decreto supremo N°008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N°044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Ordenanza N°609-MDJM, Ordenanza que establece disposiciones con el objeto de prevenir, mitigar y evitar la propagación del COVID-19 en el distrito de Jesús María.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA donde se modifica el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies, 1ª Edición".
- D.S N° 002-2018 PCM Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- Reglamento Nacional de Edificación, Título III- Requisitos arquitectónicos y de Ocupación.
- Reglamento Nacional de Edificación – RNE. – A.130 Requisitos de seguridad
- Reglamento Nacional de Construcción, Título V- Previsión de Siniestros.
- Normas Técnicas Peruana NTP 350.043-1 Extintores.
- Código Nacional de Electricidad (CNE)
- Código de seguridad de Vida Humana NFPA – 101
- Decreto Supremo N° 42-F – Reglamento de Seguridad Industrial.
- NTE-A.060– Adecuación Arquitectónica para Personas con Discapacidad.
- NTE-E.030– Diseño Sismo Resistente.
- NTE-E.060– Concreto Armado.
- NTE-E.040– Vidrios
- NTE-S.220– Normas Técnicas de Diseño de Instalaciones Sanitarias para Edificaciones.
- NTE-S.224– Agua contra Incendios.
- NTP-350.021– Clasificación del Fuego y su Representación Gráfica.





# Municipalidad de Jesús María

- NTP-833.030– Extintores Portátiles - Verificación.
- NTP-399.009– Colores Patrones utilizados en Señales y Colores de Seguridad.
- NTP-399.010-1 – Señales de Seguridad

## ➤ TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Espacios Temporales Habilitado para comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad, con la finalidad de evitar aglomeraciones en los mercados de abastos del distrito de Jesús María.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Puesto de venta:** Espacios interiores delimitados, al interior de los mercados de abastos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos (detergentes, ácidos, entre otros) o métodos físicos (calor, radiación) higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (Indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, 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 básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Cliente:** Organización o persona que recibe un producto.
- **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.





# Municipalidad de Jesús María

- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19: independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
  - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Seguimiento clínico:** Actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma, e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, entre otros.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

## ➤ LISTA DE ACRÓNIMOS

- **EPP:** Equipo de Protección Personal.
- **MINSA:** Ministerio de Salud.
- **DIRIS:** Dirección de Redes Integradas de Salud.
- **GERESA:** Gerencia Regional de Salud.
- **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego.
- **PRODUCE:** Ministerio de la Producción.
- **MINAM:** Ministerio del Ambiente.
- **COVID-19:** Es la cepa específica de coronavirus responsable de la pandemia actual. El acrónimo, proporcionado por la Organización Mundial de la Salud, significa "enfermedad por coronavirus 2019", que se refiere al año en que se detectó el virus por primera vez.

## V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

### 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.





# Municipalidad de Jesús María

- Coordinar con la Municipalidad de Jesús María para la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS)
- Garantizar que los productos de consumo masivo, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Se recomienda que todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de una prueba serológica o molecular de COVID-19.
- Evitar ingreso de menores de edad.
- Evitar ingreso de animales, a excepción de los perros guía.



## 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente Plan en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia, basados en Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- Conformar en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ), el cual estará integrado por:
  - a) Un representante de la Municipalidad de Jesús María, quien lo preside.
  - b) El Administrador/Gerente del mercado de abasto, quien ejerce la Secretaría Técnica.
  - c) Dos representantes, un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
  - d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integradas de la circunscripción territorial del Gobierno Local (DIRIS LIMA CENTRO).  
**NOTA:** Para la elección de los integrantes del COMITÉ, no deberá considerarse a personas en grupos de riesgo para COVID-19, conforme a lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
  - e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno, quien asiste a las reuniones en caso de ausencia del titular.
- En lo sucesivo, la Municipalidad aprobará el Esquema: "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificará la implementación y cumplimiento de los mismos, en coordinación con el COMITÉ correspondiente. Para ello se debe seguir el esquema del Anexo II "Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos", que se encuentra como Anexo al presente Plan, según el del Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.
- Brindar las facilidades necesarias para la verificación de la aplicación de los planes por parte del Ministerio de la Producción.
- Elaborar una relación del personal de cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, el cual debe de incluir a comerciantes, vendedores/as, asistentes, estibadores/as, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.





# Municipalidad de Jesús María

- o Capacitar, en lo posible, virtualmente a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María.
- o Difundir y sensibilizar al público que asiste a los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, así como al público en general sobre medidas de prevención de propagación de COVID-19. Se considerará el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs) como redes sociales, aplicativos, etc.
- o Disponer del personal necesario para el control de las disposiciones establecidas en el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19".
- o Disponer del personal entrenado para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, entendiéndose comerciantes, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones, según corresponda.
- o Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.
- o Coordinar con el Ministerio de Defensa y el Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario en el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarillas conforme a lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
- o Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María, para el comercio de alimentos.
- o Promover y difundir entre los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, el uso de medios electrónicos de pago.

## 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO

El Comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19.
- Implementar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" de espacio temporal – Estadio Municipal de Jesús María.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, y de lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones y mobiliario de cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verifica la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de las personas que ingresan al espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, el cual debe portar su Equipo de Protección Personal (EPP).
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- Determinar el horario de ingreso de los comerciantes, vendedoras/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el espacio temporal habilitado para el





# Municipalidad de Jesús María

comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, los cuales tendrán horarios diferenciados a fin de evitar las aglomeraciones.

- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, clientes, proveedores y otros cuenten con los EPPs y lo usen de manera adecuada.
- Reporta las incidencias al representante de la Municipalidad de Jesús María en caso los comerciantes o vendedores y proveedores no cumplan con aplicar los lineamientos.



## 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- ❖ Estar empadronados en el registro que habilite la Municipalidad de Jesús María, incluyendo aquellos que presentan factores de riesgos para COVID-19.
- ❖ Informar a la Secretaría Técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto; estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegure el distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- ❖ Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos, además del gel antiséptico. Asimismo, los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de una chaqueta o mandil, gorro y la mascarilla.
- ❖ Los comerciantes no deberán usar anillos, ni otros accesorios en las manos, las uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.
- ❖ Contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- ❖ Colocar los productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.



## 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para garantizar la provisión de alimentos
- Los proveedores deberán contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los espacios temporales, en los cuales sus proveedores envíen sus propios estibadores deberán pasar por el control de temperatura y estarán debidamente protegidos por su EPP.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de manos al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María.



## 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del mercado de abasto, deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Jesús María. Asimismo, deben de contar con el EPP,
- Mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.





# Municipalidad de Jesús María

## VI. CONDICIONES DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO – ESTADIO MUNICIPAL DE JESÚS MARÍA PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS

### 6.1 Equipos de Protección de Personal (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del espacio temporal-Estadio Municipal se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, gorro o cubrecabello, mascarillas comunitarias o quirúrgicas, lentes de protección y delantal.



Fig. Mascarillas comunitaria y quirúrgica

- El cambio de mascarillas debe ser cuando se encuentren húmedas o presenten roturas.
- Los guantes deben encontrarse en buenos estados de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

### 6.2 INSTALACIONES Y SERVICIOS

#### 6.2.1 Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19 deberán respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro. Se debe señalar en la puerta de ingreso y de salida con letrero de **Aforo Covid19**.
- ✓ Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas (comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones). Esto implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- ✓ Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María, en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de 1 metro entre sí.





# Municipalidad de Jesús María

- ✓ Se definirá puertas de ingreso, salida y evacuación del mercado de abasto, señalando rutas de acceso. Para ello contar con personal para garantizar orden y control de personas al interior.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María, contarán con lavamanos fijos o portátiles en las puertas de ingreso del establecimiento y se garantizará el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para los guantes.
- ✓ Respetar el espacio de los pasadizos comunes.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- ✓ Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19, asimismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- ✓ Cada puesto de venta debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- ✓ Cada puesto de venta debe tener disponible alcohol en gel o agua y jabón para su desinfección las veces que sean necesarias durante la jornada de trabajo.
- ✓ Para el ingreso al espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María, no debe permitirse la presencia de niñas, niños adolescentes y las personas adultas mayores dependientes.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María, deberá contar con un mínimo con servicios básicos indispensables tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos.



## 6.2.2 Abastecimiento de agua

- ✓ El espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- ✓ En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.





# Municipalidad de Jesús María

## 6.2.3 Saneamiento Ambiental

- ✓ Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes aprobados para estos fines (hipoclorito de sodio, alcohol y peróxido de hidrógeno).

## 6.2.4 Limpieza y desinfección

- ✓ Realizar una limpieza mínima diaria. Asimismo, programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público.
- ✓ Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos (SSH), incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores).

**Nota:** Según INACAL, 2020 existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra Coronavirus, las cuales son lejía, alcohol y peróxido de hidrógeno. Las soluciones que se recomiendan son Hipoclorito de sodio al 0.1% (20 mL de lejía comercial al 5% diluido hasta 1 L de agua), alcohol al 70% (.70 ml de alcohol al 96 % diluir en agua destilada o agua hervida fría y completar a 100 mL) y Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %; y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua).

## 6.2.5 Disposición de residuos sólidos

- ✓ Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de los residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario, intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- ✓ Disponer de los implementos necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos, contenedores, entre otros) en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María.
- ✓ Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección adecuada de los residuos sólidos generados.
- ✓ El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por el COMITÉ del mercado de abastos o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos ni la mayor afluencia de las personas.
- ✓ El espacio temporal- Estadio Municipal, dispondrán de un recipiente o tacho a pedal y tapa vaivén con bolsa interna color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante) usados por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación, deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- ✓ El personal que manipule las bolsas con residuos, después del desecho de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.
- ✓ El personal de limpieza debe mantener dos (2) metros de distancia de los vendedores de los puestos, así como de los clientes.





- ✓ El área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.
- ✓ Al finalizar el día, después de realizar la recolección de los residuos almacenados en el espacio temporal habilitado – Estadio Municipal de Jesús María; se debe realizar la limpieza de todos los contenedores, espacios y ambientes.



## 6.2.6 Servicios higiénicos

- ✓ Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- ✓ Para ingresar a los servicios higiénicos, se deberá mantener la distancia social obligatoria.
- ✓ Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente. El horario debe ser coordinado con la junta de comerciantes.
- ✓ Los servicios higiénicos, deben limpiarse con detergente y ser desinfectados a diario con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique
- ✓ Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa valvén o pedal.

## 15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos



**¡Recuerda secarte las manos al final!**





## 6.3 CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios, deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Deberán disponer, de ser necesario, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercialicen, debiendo estar dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.

## 6.4 CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Cada puesto de venta debe de estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficie de contacto y de su delantal.

## 6.5 CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre el sentido de entrada y salida).
- Mantener libres las vías de evacuación.
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería, los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado
- La puerta de Emergencia en caso de sismo debe estar identificada
- Debe estar libre y señalizada las zonas seguras externas.
- Mantener en buen estado las señales de toda la edificación, señales de evacuación, extintores, área de residuos sólidos, salidas de evacuación, emergencia, zonas seguras, aforo, riesgo eléctrico.
- Señalizar área de Residuos Sólidos, Contenedores principales para el acopio de los RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos. El área de residuos sólidos, deberá ser un área libre, ventilada y señalizada cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalado, para desechar guantes, mascarillas y otros elementos biocontaminados.
- Señalizar para RRSS inorgánicos, orgánicos y para desechos biocontaminados.
- No acumular residuos o desperdicios fuera de los recipientes para basura, o de los espacios designados.
- Las instalaciones sanitarias del local se encuentran en condiciones operativas y adecuadas.
- No bloquear o trancar las puertas de escape, de emergencia o de uso frecuente.





## 6.6 PERSONAL

### 6.6.1 Personal Administrativo y operativo

#### ➤ Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, reloj, entre otros.

#### ➤ Consideraciones antes del inicio diario de actividades

Pasos a seguir del personal:

- **Paso 1: Control de la salud del personal**
  - Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable del mercado verificará que el personal cuente con mascarilla quirúrgica, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico y se verificará el buen estado de salud.
- **Paso 2: Desinfección de zapatos**
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3: Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos.**
- **Paso 4: Colocación de uniformes**
  - El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada.
  - El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
  - Colocarse el uniforme exclusivo para la atención.





## ➤ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).



## ➤ Consideraciones al finalizar las actividades

- El personal colocará en una bolsa o recipiente su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Se retirará las EPPs usadas y los desechará en el tacho para residuos peligrosos con bolsa color rojo, luego realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.
- Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de la tienda con un termómetro infrarrojo clínico.



## 6.6.2 Personal externo

- El personal externo contemplado en la presente guía es el siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, personal de mantenimiento, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello, se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.



## 6.7 CLIENTES

### ➤ Consideraciones para el cliente

- Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un (01) metro y debe ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para ingreso al mercado o al comprar en los puestos.
- En el espacio temporal – Estadio Municipal de Jesús María, no se brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidos.





## ➤ Consideraciones antes del Ingreso de clientes al mercado

Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3:** Control de la salud del personal
  - Personal asignado deberá controlar que todo aquel que ingrese cuente con mascarilla y la utilice correctamente.
  - Se debe controlar la temperatura corporal de las personas con un termómetro infrarrojo clínico.

### 6.7.1 Medios de pago del cliente

Si se opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe evitar el contacto directo con el cliente, y debe desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.

## 6.8 CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

### 6.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad:**
  - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPPs. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- ✓ **Durante la actividad:**
  - Mantener una distancia de al menos dos (01) metro con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ **Después de la actividad:**
  - Colocar la mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menor de 0,20 m del piso.
  - De ser posible retirarse la indumentaria utilizada para la compra, luego la mascarilla y proceder a lavarse las partes expuestas.
  - Eliminar los empaques que no son necesarios.





- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) con un paño húmedo con hipoclorito de sodio al 0.1%.

✓ **Al terminar la actividad:**

- Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados
- Lavarse y desinfectarse las manos.

**6.8.2 En el transporte de mercadería**

✓ **Antes de la actividad:**

- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde se trasladan los alimentos.

✓ **Durante la actividad:**

- Los transportistas y el personal que realizan la carga y descarga deben usar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.

✓ **Al terminar la actividad:**

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo.
- Presentar guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada.
- Lavarse y desinfectarse las manos.

**6.8.3 En la venta de mercadería**

✓ **Antes de la actividad:**

- Consignar en todos los bienes y productos que se expenden (mediante pizarrin u otro elemento) el precio de los mismos.
- Verificar que el personal y cliente cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol de 70% o solución de hipoclorito al 0.1%) y paños limpios.

✓ **Durante la actividad:**

- Respetar la distancia de al menos dos (02) metro con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Se debe evitar el contacto directo con el cliente, utilizar bandejas para colocar el dinero o la tarjeta de pago.

✓ **Al terminar la actividad:**

- Desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

**VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19**

➤ **Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19**

- El personal del Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38°C,





# Municipalidad de Jesús María

signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros), así como reportará a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda o utilizar la línea telefónica 113.

- En caso de que se detecte alguno de los síntomas mencionados en un comerciante o vendedor, proveedor u otra persona que pretenda tener acceso a las instalaciones del mercado de abasto, esto implicará efectuar el llenado de la Ficha de Reporte de signos y síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO N°1) y se procederá conforme a lo descrito en el numeral 7.2.6 de los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado con Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. La ficha deberá ser remitida en formato digital PDF via correo electrónico al Gobierno Local y al MINSA en el transcurso del día de detectados los síntomas.

## ➤ Manejo de casos confirmados

- En caso se detecte a un comerciante, vendedor o personal del mercado de abasto, que haya sido diagnosticado positivo de COVID-19, antes y durante los exámenes periódicos serológicos, se efectuará el siguiente procedimiento:

- ✓ Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, según corresponda.
- ✓ Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera del establecimiento.
- ✓ El/Los comerciantes, vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María detectados con COVID-19, serán puestos en cuarentena.
- ✓ La reapertura para el funcionamiento del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, se efectuará al siguiente día de su desinfección.
- ✓ Para la reincorporación al puesto del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Estadio Municipal de Jesús María, el comerciante debe presentar su ficha de alta expedida por el MINSA, por la Dirección Regional de Salud o por la Gerencia Regional de Salud, según corresponda.





VIII. ANEXOS

Anexo N° 1

Ficha referencial para el control de sintomatología frente al COVID-19

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SÍNTOMAS ASOCIADOS AL COVID 19 Declaración Jurada			
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.			
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:			
Denominación: Ubicación: N° de puesto:			
Datos del Personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:			
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria: N° (Celular):			
En los últimos 14 días calendario, ha tenido alguno de los síntomas siguientes:			
	SI      NO		
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 30px; height: 20px;"></td><td style="width: 30px; height: 20px;"></td></tr></table>		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 30px; height: 20px;"></td><td style="width: 30px; height: 20px;"></td></tr></table>		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 30px; height: 20px;"></td><td style="width: 30px; height: 20px;"></td></tr></table>		
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID 19.	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 30px; height: 20px;"></td><td style="width: 30px; height: 20px;"></td></tr></table>		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 30px; height: 20px;"></td><td style="width: 30px; height: 20px;"></td></tr></table>		
6. Otros (problemas de salud, etc)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 30px; height: 20px;"></td><td style="width: 30px; height: 20px;"></td></tr></table>		
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.			
Fecha: / /	Firma		

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE





## Anexo N° 02

### Esquema de Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Espacio Temporal Habilitado para el Comercio de Alimentos – Estadio Municipal de Jesús María

\*Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos\*

I. Datos Generales:	
1. Nombre de Gobierno Local	
2. Ubicación del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

II. Miembros del Comité de Autocontrol Sanitario:			
Nombre y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representante
			1. Representante del Gobierno Local
			2. Administrador/gerente del mercado
			3. Representante de los comerciantes
			4. Representante de los comerciantes

III. Datos de los Vendedores o Comerciantes						
Nombre y apellidos	N° DNI	Teléf.	Edad	Domicilio	N° de puesto	Otros*

\*Otros: problemas de salud, etc.

#### IV. Procedimientos obligatorios de prevención COVID-19.

Procedimiento	
Hacer respetar el distanciamiento	
Definir puerta de ingreso	
Definir puerta de salida	
Abrir máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	
Disponer la instalación de aurificadores de alcohol	
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelos de asfalto en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura e carga	
Implementación de medidas de desinfección	
Simoneamiento y recolección de residuos sólidos	
Verificar las dispensaciones	
Supervisar la limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y/o detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el simoneamiento y recolección	
Verificar la detección del personal para toma de temperatura	
Intervenir el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	
Brindar facilidades para el ingreso	
Reportar incidencias al Gobierno Local	

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE





DOCUMENTO TÉCNICO

PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL ESPACIO TEMPORAL  
HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS - COMPLEJO DEPORTIVO LOS PROCERES  
(MATAMULA), EN EL DISTRITO DE JESÚS MARÍA.





# Municipalidad de Jesús María

## INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACIÓN
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
  - TÉRMINOS Y DEFINICIONES
  - LISTA DE ACRÓNIMOS
- V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
  - 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – COMPLEJO DEPORTIVO LOS PROCERES (MATAMULA) DE JESÚS MARÍA
  - 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA
  - 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO
  - 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
  - 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES
  - 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA
- VI. CONDICIONES DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS COMPLEJO DEPORTIVO LOS PROCERES (MATAMULA) DE JESÚS MARÍA
  - 6.1 Equipos de Protección Personal (EPP)
  - 6.2 Instalaciones y Servicios
    - 6.2.1 Requisitos básicos
    - 6.2.2 Abastecimiento de agua
    - 6.2.3 Saneamiento Ambiental
    - 6.2.4 Limpieza y desinfección
    - 6.2.5 Disposición de residuos sólidos
    - 6.2.6 Servicios higiénicos
  - 6.3 Condiciones sanitarias de mobiliarios, equipos y utensilios
  - 6.4 Condiciones sanitarias de los puestos de venta
  - 6.5 Condiciones de seguridad en edificaciones del mercado
  - 6.6 Personal
    - 6.6.1 Personal Administrativo y operativo
      - Requisito para acudir al trabajo
      - Consideraciones antes del inicio diario de actividades
      - Consideraciones durante el desarrollo de actividades
      - Consideraciones al finalizar las actividades
    - 6.6.2 Personal Externo
  - 6.7 Clientes
    - Consideraciones para el cliente
    - Medios de pago del cliente
  - 6.8 Consideraciones durante los procesos operativos de los comerciantes
    - 6.8.1 En la compra o recepción
    - 6.8.2 En el transporte de mercadería
    - 6.8.3 En la venta de mercadería
- VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19
  - Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19
  - Manejo de casos confirmados





# Municipalidad de Jesús María

## VII. ANEXOS

### I. OBJETIVO

Establecer lineamientos de prevención y contención del covid-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, con el fin de proteger la salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

### II. JUSTIFICACIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID19 fue declarada el 30 de enero de 2020 por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, "CO" corresponde a "corona", "VI" a "virus" y "D" a "disease" ("enfermedad").

La Organización Mundial de la Salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países en todo el mundo de manera simultánea. En el Perú, se decretó el Estado de Emergencia Sanitaria a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA, publicado el 11 de marzo de 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza a la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N°044-2020-PCM, publicado el 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimiento de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental, de los mercados de abasto, el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25,3% de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58,5% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto de comerciantes como de compradores, que se produce en los mercados de abastos hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En ese sentido, mediante la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 099- 2020-EF, Decreto mediante el cual se Modifican los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del Año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio del Ambiente y el Ministerio de Salud aprueban los Lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales, bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de sus competencias.





# Municipalidad de Jesús María

Es por ello, que para garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en los Mercados de Abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Jesús María a través de las medidas de aislamiento, tomando en cuenta los lineamientos de prevención y contención del covid-19.

El cumplimiento de estas acciones de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir a la reducción de la transmisión comunitaria del SARS-CoV-2, causante de COVID-19, al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

### III. ÁLCANCE

El presente Plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización) en el espacios temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) en el distrito de Jesús María.

### IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N°26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su modificatoria.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-96-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.
- Resolución Ministerial N° 196-2016-PRODUCE, que aprueba los Lineamientos Generales de la Política Nacional para la Competitividad de Mercados de Abastos.
- Lineamientos para garantizar el cumplimiento de las Normas de Salubridad en Mercados de Productores-MINAGRI.
- Resolución Ministerial N° 295-2020-MINSA, que aprueba la "Guía para la planificación, coordinación e implementación de las acciones de detección, aislamiento y seguimiento clínico de las personas afectadas por COVID-19 en mercados de abasto, así como de la vigilancia centinela".
- Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- Decreto Supremo 014-2017-MINAM, que aprueba el reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°362-2019-EF, que aprueba los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.





# Municipalidad de Jesús María

- Decreto Supremo N°099-2019-EF, que modifica los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 8.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI, MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Decreto supremo N°008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N°044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Ordenanza N°609-MDJM, Ordenanza que establece disposiciones con el objeto de prevenir, mitigar y evitar la propagación del COVID-19 en el distrito de Jesús María.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA donde se modifica el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies, 1° Edición".
- D.S N° 002-2018 PCM Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- Reglamento Nacional de Edificación, Título III- Requisitos arquitectónicos y de Ocupación.
- Reglamento Nacional de Edificación – RNE. – A.130 Requisitos de seguridad
- Reglamento Nacional de Construcción, Título V- Previsión de Sinistros.
- Normas Técnicas Peruana NTP 350.043-1 Extintores.
- Código Nacional de Electricidad (CNE)
- Código de seguridad de Vida Humana NFPA – 101
- Decreto Supremo N° 42-F – Reglamento de Seguridad Industrial.
- NTE-A.060– Adecuación Arquitectónica para Personas con Discapacidad.
- NTE-E.030– Diseño Sismo Resistente.
- NTE-E.060– Concreto Armado.
- NTE-E.040– Vidrios
- NTE-S.220– Normas Técnicas de Diseño de Instalaciones Sanitarias para Edificaciones.





# Municipalidad de Jesús María

- NTE-S.224- Agua contra Incendios.
- NTP-350.021- Clasificación del Fuego y su Representación Gráfica.
- NTP-833.030- Extintores Portátiles - Verificación.
- NTP-399.009- Colores Patrones utilizados en Señales y Colores de Seguridad.
- NTP-399.010-1 - Señales de Seguridad

## ➤ TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Espacios Temporales Habilitado para comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad, con la finalidad de evitar aglomeraciones en los mercados de abastos del distrito de Jesús María.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Puesto de venta:** Espacios interiores delimitados, al interior de los mercados de abastos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos (detergentes, ácidos, entre otros) o métodos físicos (calor, radiación) higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, 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 básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Cliente:** Organización o persona que recibe un producto.
- **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.





# Municipalidad de Jesús María

- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19: independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
  - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Seguimiento clínico:** Actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma, e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, entre otros.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

## ➤ LISTA DE ACRÓNIMOS

- **EPP:** Equipo de Protección Personal.
- **MINSA:** Ministerio de Salud.
- **DIRIS:** Dirección de Redes Integradas de Salud.
- **GERESA:** Gerencia Regional de Salud.
- **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego.
- **PRODUCE:** Ministerio de la Producción.
- **MINAM:** Ministerio del Ambiente.
- **COVID-19:** Es la cepa específica de coronavirus responsable de la pandemia actual. El acrónimo, proporcionado por la Organización Mundial de la Salud, significa 'enfermedad por coronavirus 2019', que se refiere al año en que se detectó el virus por primera vez.

## V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

### 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.





# Municipalidad de Jesús María

- Coordinar con la Municipalidad de Jesús María para la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS)
- Garantizar que los productos de consumo masivo, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Se recomienda que todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de una prueba serológica o molecular de COVID-19.
- Evitar ingreso de menores de edad.
- Evitar ingreso de animales, a excepción de los perros guía.



## 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA

- Implementar las disposiciones establecidas en el presente Plan en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos dentro de la circunscripción de su competencia, basados en Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- Conformar en cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ), el cual estará integrado por:

- a) Un representante de la Municipalidad de Jesús María, quien lo preside.
- b) El Administrador/Gerente del mercado de abasto, quien ejerce la Secretaría Técnica.
- c) Dos representantes, un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
- d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integradas de la circunscripción territorial del Gobierno Local (DIRIS LIMA CENTRO).

*NOTA: Para la elección de los integrantes del COMITÉ, no deberá considerarse a personas en grupos de riesgo para COVID-19, conforme a lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.*

- e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno, quien asiste a las reuniones en caso de ausencia del titular.
- En lo sucesivo, la Municipalidad aprobará el Esquema: "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificará la implementación y cumplimiento de los mismos, en coordinación con el COMITÉ correspondiente. Para ello se debe seguir el esquema del Anexo II "Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos", que se encuentra como Anexo al presente Plan, según el del Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.
  - Brindar las facilidades necesarias para la verificación de la aplicación de los planes por parte del Ministerio de la Producción.
  - Elaborar una relación del personal de cada uno de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, el cual debe de incluir a comerciantes, vendedores/as, asistentes, estibadores/as, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.





# Municipalidad de Jesús María

- Capacitar, en lo posible, virtualmente a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María.
- Difundir y sensibilizar al público que asiste a los mercados de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, así como al público en general sobre medidas de prevención de propagación de COVID-19. Se considerará el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs) como redes sociales, aplicativos, etc.
- Disponer del personal necesario para el control de las disposiciones establecidas en el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19".
- Disponer del personal entrenado para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, entendiéndose comerciantes, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones, según corresponda.
- Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.
- Coordinar con el Ministerio de Defensa y el Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario en el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarillas conforme a lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
- Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, para el comercio de alimentos.
- Promover y difundir entre los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, el uso de medios electrónicos de pago.

## 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO

El Comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19.
- Implementar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" de espacio temporal – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, y de lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones y mobiliario de cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verifica la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de las personas que ingresan al espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, el cual debe portar su Equipo de Protección Personal (EPP).
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.





# Municipalidad de Jesús María

- Determinar el horario de ingreso de los comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, los cuales tendrán horarios diferenciados a fin de evitar las aglomeraciones.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, clientes, proveedores y otros cuenten con los EPPs y lo usen de manera adecuada.
- Reporta las incidencias al representante de la Municipalidad de Jesús María en caso los comerciantes o vendedores y proveedores no cumplan con aplicar los lineamientos.



## 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- ❖ Estar empadronados en el registro que habilite la Municipalidad de Jesús María, incluyendo aquellos que presentan factores de riesgos para COVID-19.
- ❖ Informar a la Secretaría Técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto; estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegure el distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- ❖ Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos, además del gel antiséptico. Asimismo, los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de una chaqueta o mandil, gorro y la mascarilla.
- ❖ Los comerciantes no deberán usar anillos, ni otros accesorios en las manos, las uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.
- ❖ Contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para al almacenamiento final de estos residuos.
- ❖ Colocar los productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.



## 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para garantizar la provisión de alimentos
- Los proveedores deberán contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los espacios temporales, en los cuales sus proveedores envíen sus propios estibadores deberán pasar por el control de temperatura y estarán debidamente protegidos por su EPP.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de manos al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María.



## 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del mercado de abasto, deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Jesús María. Asimismo, deben de contar con el EPP.





# Municipalidad de Jesús María

- Mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

## VI. CONDICIONES DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO – COMPLEJO DEPORTIVO LOS PRÓCERES (MATAMULA) DE JESÚS MARÍA PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS

### 6.1 Equipos de Protección de Personal (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes de los mercados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, gorro o cubrecabello, mascarillas comunitarias o quirúrgicas, lentes de protección y delantal.



Fig. Mascarillas comunitaria y quirúrgica

- El cambio de mascarillas debe ser cuando se encuentren húmedas o presenten roturas.
- Los guantes deben encontrarse en buenos estados de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

### 6.2 INSTALACIONES Y SERVICIOS

#### 6.2.1 Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19 deberán respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro. Se debe señalar en la puerta de ingreso y de salida con letrero de **Aforo Covid19**.
- ✓ Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas (comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones). Esto implica implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- ✓ Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, en cada puesto de





venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de 1 metro entre sí.

- ✓ Se definirá puertas de ingreso, salida y evacuación del mercado de abasto, señalando rutas de acceso. Para ello contar con personal para garantizar orden y control de personas al interior.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, contarán con lavamanos fijos o portátiles en las puertas de ingreso a los mercados y se garantizará el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para los guantes.
- ✓ Respetar el espacio de los pasadizos comunes.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- ✓ Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19, asimismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- ✓ Cada puesto de venta debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- ✓ Cada puesto de venta debe tener disponible alcohol en gel o agua y jabón para su desinfección las veces que sean necesarias durante la jornada de trabajo.
- ✓ Para el ingreso al espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, no debe permitirse la presencia de niñas, niños adolescentes y las personas adultas mayores dependientes.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, deberá contar con un mínimo con servicios básicos indispensables tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos.



## 6.2.2 Abastecimiento de agua

- ✓ El espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del mercado.
- ✓ En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.





## 6.2.3 Saneamiento Ambiental

- ✓ Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes aprobados para estos fines (hipoclorito de sodio, alcohol y peróxido de hidrógeno).

## 6.2.4 Limpieza y desinfección

- ✓ Realizar una limpieza mínima diaria. Asimismo, programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público.
- ✓ Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos (SSH), incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores).

**Nota:** Según INACAL, 2020 existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra Coronavirus, las cuales son lejía, alcohol y peróxido de hidrógeno. Las soluciones que se recomiendan son Hipoclorito de sodio al 0.1% (20 mL de lejía comercial al 5% diluido hasta 1 L de agua), alcohol al 70% (.70 ml de alcohol al 96 % diluir en agua destilada o agua hervida fría y completar a 100 mL) y Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %; y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua).

## 6.2.5 Disposición de residuos sólidos

- ✓ Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de los residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario, intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- ✓ Disponer de los implementos necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos, contenedores, entre otros) en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María.
- ✓ Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección adecuada de los residuos sólidos generados.
- ✓ El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por el COMITÉ del mercado de abastos o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos ni la mayor afluencia de las personas.
- ✓ Los mercados de abasto, dispondrán de un recipiente o tacho a pedal y tapa valvén con bolsa interna color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante) usados por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación, deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- ✓ El personal que manipule las bolsas con residuos, después del desecho de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.





# Municipalidad de Jesús María

- ✓ El personal de limpieza debe mantener dos (2) metros de distancia de los vendedores de los puestos, así como de los clientes.
- ✓ El área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.
- ✓ Al finalizar el día, después de realizar la recolección de los residuos almacenados en el espacio temporal habilitado – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María; se debe realizar la limpieza de todos los contenedores, espacios y ambientes.



## 6.2.6 Servicios higiénicos

- ✓ Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- ✓ Para ingresar a los servicios higiénicos, se deberá mantener la distancia social obligatoria.
- ✓ Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente. El horario debe ser coordinado con la junta de comerciantes.
- ✓ Los servicios higiénicos, deben limpiarse con detergente y ser desinfectados a diario con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique.
- ✓ Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.

## 15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos



¡Recuerda secarte las manos al final!



## 6.3 CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios, deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Los mercados deberán disponer, de ser necesario, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercialicen, debiendo estar dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.



## 6.4 CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Cada puesto de venta debe de estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficie de contacto y de su delantal.

## 6.5 CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre el sentido de entrada y salida).
- Mantener libres las vías de evacuación.
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería, los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado
- La puerta de Emergencia en caso de sismo debe estar identificada
- Debe estar libre y señalizada las zonas seguras externas.
- Mantener en buen estado las señales de toda la edificación, señales de evacuación, extintores, área de residuos sólidos, salidas de evacuación, emergencia, zonas seguras, aforo, riesgo eléctrico.
- Señalizar área de Residuos Sólidos, Contenedores principales para el acopio de los RRSS del mercado, para residuos orgánicos e inorgánicos. El área de residuos sólidos, deberá ser un área libre, ventilada y señalizada cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado, para desechar guantes, mascarillas y otros elementos biocontaminados.
- Señalizar para RRSS inorgánicos, orgánicos y para desechos biocontaminados.
- No acumular residuos o desperdicios fuera de los recipientes para basura, o de los espacios designados.
- Las instalaciones sanitarias del local se encuentran en condiciones operativas y adecuadas.
- No bloquear o trancar las puertas de escape, de emergencia o de uso frecuente.





# Municipalidad de Jesús María

## 6.6 PERSONAL

### 6.6.1 Personal Administrativo y operativo

#### ➤ Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, reloj, entre otros.

#### ➤ Consideraciones antes del inicio diario de actividades

Pasos a seguir del personal:

- **Paso 1: Control de la salud del personal**
  - Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable del mercado verificará que el personal cuente con mascarilla quirúrgica, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico y se verificará el buen estado de salud.
- **Paso 3:**



Desinfección de zapatos

- Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.

Paso 3: Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos.

- **Paso 4: Colocación de uniformes**
  - El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada.
  - El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
  - Colocarse el uniforme exclusivo para la atención.





## ➤ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

## ➤ Consideraciones al finalizar las actividades

- El personal colocará en una bolsa o recipiente su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Se retirará las EPPs usadas y los desechará en el tacho para residuos peligrosos con bolsa color rojo, luego realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.
- Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de la tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

### 6.6.2 Personal externo

- El personal externo contemplado en la presente guía es el siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, personal de mantenimiento, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello, se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el mercado.

### 6.7 CLIENTES

#### ➤ Consideraciones para el cliente

- Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un (01) metro y debe ubicarse en los espacios delimitados por el mercado durante la espera para ingreso al mercado o al comprar en los puestos.
- En el espacio temporal – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, no se brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidos.





## ➤ Consideraciones antes del ingreso de clientes al mercado

### Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3:** Control de la salud del personal
  - Personal asignado deberá controlar que todo aquel que ingrese cuenta con mascarilla y la utilice correctamente.
  - Se debe controlar la temperatura corporal de las personas con un termómetro infrarrojo clínico.

### 6.7.1 Medios de pago del cliente

Si se opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe evitar el contacto directo con el cliente, y debe desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.

## 6.8 CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

### 6.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad:**
  - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPPs. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- ✓ **Durante la actividad:**
  - Mantener una distancia de al menos dos (01) metro con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ **Después de la actividad:**
  - Colocar la mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menor de 0,20 m del piso.
  - De ser posible retirarse la indumentaria utilizada para la compra, luego la mascarilla y proceder a lavarse las partes expuestas.
  - Eliminar los empaques que no son necesarios.





- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) con un paño húmedo con hipoclorito de sodio al 0.1%.

✓ **Al terminar la actividad:**

- Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados
- Lavarse y desinfectarse las manos.

**6.8.2 En el transporte de mercadería**

✓ **Antes de la actividad:**

- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde se trasladan los alimentos.

✓ **Durante la actividad:**

- Los transportistas y el personal que realizan la carga y descarga deben usar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.

✓ **Al terminar la actividad:**

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo.
- Presentar guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada.
- Lavarse y desinfectarse las manos.

**6.8.3 En la venta de mercadería**

✓ **Antes de la actividad:**

- Consignar en todos los bienes y productos que se expenden (mediante pizarrín u otro elemento) el precio de los mismos.
- Verificar que el personal y cliente cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol de 70% o solución de hipoclorito al 0.1%) y paños limpios.

✓ **Durante la actividad:**

- Respetar la distancia de al menos dos (02) metro con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Se debe evitar el contacto directo con el cliente, utilizar bandejas para colocar el dinero o la tarjeta de pago.

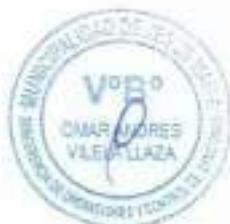
✓ **Al terminar la actividad:**

- Desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

**VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19**

➤ **Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19**

- El personal del Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38°C,





signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros), así como reportará a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda o utilizar la línea telefónica 113.

- En caso de que se detecte alguno de los síntomas mencionados en un comerciante o vendedor, proveedor u otra persona que pretenda tener acceso a las instalaciones del mercado de abasto, esto implicará efectuar el llenado de la Ficha de Reporte de signos y síntomas asociados al COVID-19 (ANEXO N°1) y se procederá conforme a lo descrito en el numeral 7.2.6 de los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado con Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. La ficha deberá ser remitida en formato digital PDF via correo electrónico al Gobierno Local y al MINSA en el transcurso del día de detectados los síntomas.



## ➤ Manejo de casos confirmados

- En caso se detecte a un comerciante, vendedor o personal del mercado de abasto, que haya sido diagnosticado positivo de COVID-19, antes y durante los exámenes periódicos serológicos, se efectuará el siguiente procedimiento:

- ✓ Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, según corresponda.
- ✓ Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera del establecimiento.
- ✓ El personal de comerciantes, vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María detectados con COVID-19, serán puestos en cuarentena.
- ✓ La reapertura para el funcionamiento del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, se efectuará al siguiente día de su desinfección.
- ✓ Para la reincorporación al puesto del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María, el comerciante debe presentar su ficha de alta expedida por el MINSA, por la Dirección Regional de Salud o por la Gerencia Regional de Salud, según corresponda.





VIII. ANEXOS

Anexo N° 1

Ficha referencial para el control de sintomatología frente al COVID-19



<b>FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SÍNTOMAS ASOCIADOS AL COVID 19</b> Declaración Jurada			
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.			
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:			
Denominación: Ubicación: N° de puesto:			
Datos del Personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:			
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria N° (Celular):			
En los últimos 14 días calendario, ha tenido alguno de los síntomas siguientes:			
	SI      NO		
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<table border="1" style="width: 100px; height: 20px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<table border="1" style="width: 100px; height: 20px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<table border="1" style="width: 100px; height: 20px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>		
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID 19.	<table border="1" style="width: 100px; height: 20px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles)	<table border="1" style="width: 100px; height: 20px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>		
6. Otros (problemas de salud, etc)	<table border="1" style="width: 100px; height: 20px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>		
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.			
Fecha: //	Firma		

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE



## Anexo N° 02

### Esquema de Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Espacio Temporal Habilitado para el Comercio de Alimentos – Complejo Deportivo Los Próceres (MATAMULA) de Jesús María



"Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos"

I. Datos Generales:	
1. Nombre del Gobierno Local	
2. Ubigeo del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	



II. Miembros del Comité de Autocontrol Sanitario:			
Nombre y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representantes
			1. Representante del Gobierno Local
			2. Administrador/gerente del mercado
			3. Representante de los comerciantes
			4. Representante de los comerciantes



III. Datos de los Vendedores o Comerciantes						
Nombre y apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Domicilio	N° de puesto	Otros*

\*Otros (problemas de salud, etc)

IV. Procedimientos obligatorios de prevención COVID-19.	
Procedimiento	
Hacer respetar el distanciamiento	
Definir puerta de ingreso	
Definir puerta de salida	
Aforo máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	
Disponer la instalación de cubidores de estornudo	
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelos de cepillos en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a cargo	
Implementación de medidas de desinfección	
Almacenamiento y recolección de residuos sólidos	
Verificar los dispensadores	
Supervisar la Limpieza y esterilización	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y a detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	
Brindar facilidades para el ingreso	
Reportar incidentes al Gobierno Local	

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE





DOCUMENTO TÉCNICO

PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DEL COVID-19 EN EL ESPACIO TEMPORAL  
HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – CONCHA ACUSTICA, EN EL DISTRITO DE  
JESÚS MARÍA





# Municipalidad de Jesús María

## INDICE

- I. OBJETIVO
- II. JUSTIFICACIÓN
- III. ALCANCE
- IV. MARCO NORMATIVO
  - TÉRMINOS Y DEFINICIONES
  - LISTA DE ACRÓNIMOS
- V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES
  - 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS – CONCHA ACÚSTICA DE JESÚS MARÍA
  - 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA
  - 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO
  - 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES
  - 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES
  - 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA
- VI. CONDICIONES DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS CONCHA ACÚSTICA DE JESÚS MARÍA
  - 6.1 Equipos de Protección Personal (EPP)
  - 6.2 Instalaciones y Servicios
    - 6.2.1 Requisitos básicos
    - 6.2.2 Abastecimiento de agua
    - 6.2.3 Saneamiento Ambiental
    - 6.2.4 Limpieza y desinfección
    - 6.2.5 Disposición de residuos sólidos
    - 6.2.6 Servicios higiénicos
  - 6.3 Condiciones sanitarias de mobiliarios, equipos y utensilios
  - 6.4 Condiciones sanitarias de los puestos de venta
  - 6.5 Condiciones de seguridad en edificaciones del mercado
  - 6.6 Personal
    - 6.6.1 Personal Administrativo y operativo
      - Requisito para acudir al trabajo
      - Consideraciones antes del inicio diario de actividades
      - Consideraciones durante el desarrollo de actividades
      - Consideraciones al finalizar las actividades
    - 6.6.2 Personal Externo
  - 6.7 Clientes
    - Consideraciones para el cliente
    - Medios de pago del cliente
  - 6.8 Consideraciones durante los procesos operativos de los comerciantes
    - 6.8.1 En la compra o recepción
    - 6.8.2 En el transporte de mercadería
    - 6.8.3 En la venta de mercadería
- VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19
  - Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19
  - Manejo de casos confirmados
- VII. ANEXOS





# Municipalidad de Jesús María

## I. OBJETIVO

Establecer lineamientos de prevención y contención del covid-19 y garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, con el fin de proteger la salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

## II. JUSTIFICACIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID19 fue declarada el 30 de enero de 2020 por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, "CO" corresponde a "corona", "VI" a "virus" y "D" a "disease" ("enfermedad").

La Organización Mundial de la Salud (OMS) eleva la alerta por el COVID-19 a "nivel muy alto" tras los casos de brote que se detectaron en más de ciento ochenta (180) países en todo el mundo de manera simultánea. En el Perú, se decretó el Estado de Emergencia Sanitaria a nivel nacional mediante Decreto Supremo N°008-2020-SA, publicado el 11 de marzo de 2020, a la vez que se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, que pone en aislamiento social obligatorio a toda la población y paraliza a la gran mayoría de actividades económicas a excepción de las actividades y servicios esenciales.

A través del Decreto Supremo N°044-2020-PCM, publicado el 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19. Es así que uno de los servicios esenciales que deben ser garantizados durante el estado de emergencia nacional es la adquisición, producción y abastecimiento de alimentos, lo que incluye su almacenamiento y distribución para la venta al público, siendo el rol fundamental, de los mercados de abasto, el suministro de alimentos y otros productos de primera necesidad para la población.

El Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), y a solicitud del Ministerio de la Producción (PRODUCE) muestra como resultado que el 25,3% de los mercados de abastos del país tienen comercio ambulatorio dentro de sus instalaciones, en tanto que el 58,5% reporta la presencia de ambulantes en los exteriores, situación que se agrava al interior del país cada vez más. La aglomeración de personas tanto de comerciantes como de compradores, que se produce en los mercados de abastos hace que estos se conviertan en focos de propagación masiva de COVID-19, lo que requiere redoblar las acciones de salubridad adoptando las medidas de aislamiento recomendadas por la autoridad.

En ese sentido, mediante la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 099- 2020-EF, Decreto mediante el cual se Modifican los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del Año 2020, y dictan otras medidas, se dispuso que el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura y Riego, el Ministerio del Ambiente y el Ministerio de Salud aprueban los Lineamientos que regulen el funcionamiento de los mercados de abasto, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19, los cuales son implementados por los Gobiernos Locales, bajo el acompañamiento y asistencia técnica de los mencionados Ministerios en el marco de sus competencias.





# Municipalidad de Jesús María

Es por ello, que para garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en los Mercados de Abastos estaría a cargo de la Municipalidad de Jesús María a través de las medidas de aislamiento, tomando en cuenta los lineamientos de prevención y contención del covid-19.

El cumplimiento de estas acciones de salubridad permitirá a la municipalidad contribuir a la reducción de la transmisión comunitaria del SARS-CoV-2, causante de COVID-19, al realizar el distanciamiento social, protegiendo la vida y salud de los consumidores y de los propios comerciantes.

### III. ÁLCANCE

El presente Plan es de aplicación obligatoria a todo el personal como: comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en las diferentes etapas de la cadena alimentaria (adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización) en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica en el distrito de Jesús María.

### IV. MARCO NORMATIVO

- Ley N°26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su modificatoria.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.
- Resolución Ministerial N° 196-2016-PRODUCE, que aprueba los Lineamientos Generales de la Política Nacional para la Competitividad de Mercados de Abastos.
- Lineamientos para garantizar el cumplimiento de las Normas de Salubridad en Mercados de Productores-MINAGRI.
- Resolución Ministerial N° 295-2020-MINSA, que aprueba la "Guía para la planificación, coordinación e implementación de las acciones de detección, aislamiento y seguimiento clínico de las personas afectadas por COVID-19 en mercados de abasto, así como de la vigilancia centinela".
- Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- Decreto Supremo 014-2017-MINAM, que aprueba el reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N°362-2019-EF, que aprueba los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.





# Municipalidad de Jesús María

- Decreto Supremo N°099-2019-EF, que modifica los Procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Informe de Adjuntía N° 01-2020-DPI/AMASPP. MA de la Defensoría del Pueblo, que determina las condiciones de salubridad en mercados de abastos, supermercados y bodegas para prevenir la enfermedad de COVID-19.
- Decreto supremo N°008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N°044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Ordenanza N°609-MDJM, Ordenanza que establece disposiciones con el objeto de prevenir, mitigar y evitar la propagación del COVID-19 en el distrito de Jesús María.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA donde se modifica el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies, 1° Edición".
- D.S N° 002-2018 PCM Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- Reglamento Nacional de Edificación, Título III- Requisitos arquitectónicos y de Ocupación.
- Reglamento Nacional de Edificación – RNE. – A.130 Requisitos de seguridad
- Reglamento Nacional de Construcción, Título V- Previsión de Siniestros.
- Normas Técnicas Peruana NTP 350.043-1 Extintores.
- Código Nacional de Electricidad (CNE)
- Código de seguridad de Vida Humana NFPA – 101
- Decreto Supremo N° 42-F – Reglamento de Seguridad Industrial.
- NTE-A.060– Adecuación Arquitectónica para Personas con Discapacidad.
- NTE-E.030– Diseño Sismo Resistente.
- NTE-E.060– Concreto Armado.
- NTE-E.040– Vidrios
- NTE-S.220– Normas Técnicas de Diseño de Instalaciones Sanitarias para Edificaciones.





# Municipalidad de Jesús María

- NTE-S.224– Agua contra Incendios.
- NTP-350.021– Clasificación del Fuego y su Representación Gráfica.
- NTP-833.030– Extintores Portátiles - Verificación.
- NTP-399.009– Colores Patrones utilizados en Señales y Colores de Seguridad.
- NTP-399.010-1 – Señales de Seguridad

## ➤ TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Espacios Temporales Habilitado para comercio de alimentos:** espacios públicos disponibles para habilitar puestos de venta de productos de primera necesidad, con la finalidad de evitar aglomeraciones en los mercados de abastos del distrito de Jesús María.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Puesto de venta:** Espacios interiores delimitados, al interior de los mercados de abastos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos (detergentes, ácidos, entre otros) o métodos físicos (calor, radiación) higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, 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 básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Cliente:** Organización o persona que recibe un producto.
- **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.





# Municipalidad de Jesús María

- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19; independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
  - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Seguimiento clínico:** Actividades dirigidas a conocer la evolución clínica del caso e identificar precozmente signos de alarma, e identificar la aparición de signos y síntomas respiratorios en contactos directos del caso de COVID-19.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, entre otros.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

## ➢ LISTA DE ACRÓNIMOS

- **EPP:** Equipo de Protección Personal.
- **MINSA:** Ministerio de Salud.
- **DIRIS:** Dirección de Redes Integradas de Salud.
- **GERESA:** Gerencia Regional de Salud.
- **MINAGRI:** Ministerio de Agricultura y Riego.
- **PRODUCE:** Ministerio de la Producción.
- **MINAM:** Ministerio del Ambiente.
- **COVID-19:** Es la cepa específica de coronavirus responsable de la pandemia actual. El acrónimo, proporcionado por la Organización Mundial de la Salud, significa "enfermedad por coronavirus 2019", que se refiere al año en que se detectó el virus por primera vez.

## V. DE LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

### 5.1 DE LA RESPONSABILIDAD DEL ESPACIO TEMPORAL

Cumplir con la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM-Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos.





# Municipalidad de Jesús María

- Coordinar con la Municipalidad de Jesús María para la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario (CAS)
- Garantizar que los productos de consumo masivo, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para el consumidor.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Se recomienda que todos los comerciantes deben pasar por la aplicación de una prueba serológica o molecular de COVID-19.
- Evitar ingreso de menores de edad.
- Evitar ingreso de animales, a excepción de los perros guía.

## 5.2 DE LA RESPONSABILIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA

- o Implementar las disposiciones establecidas en el presente Plan en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María dentro de la circunscripción de su competencia, basados en Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19".
- o Conformar en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos Concha Acústica de Jesús María, un Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ), el cual estará integrado por:
  - a) Un representante de la Municipalidad de Jesús María, quien lo preside.
  - b) El Administrador/Gerente del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos Concha Acústica de Jesús María, quien ejerce la Secretaría Técnica.
  - c) Dos representantes, un hombre y una mujer de los comerciantes o vendedores del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos Concha Acústica de Jesús María.
  - d) Un representante de salud designado por la Dirección de Redes Integradas de la circunscripción territorial del Gobierno Local (DIRIS LIMA CENTRO).  
*NOTA: Para la elección de los integrantes del COMITÉ, no deberá considerarse a personas en grupos de riesgo para COVID-19, conforme a lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.*
  - e) Cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno, quien asiste a las reuniones en caso de ausencia del titular.
- o En lo sucesivo, la Municipalidad aprobara el Esquema: "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos y verificara la implementación y cumplimiento de los mismos, en coordinación con el COMITÉ correspondiente. Para ello se debe seguir el esquema del Anexo II "Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos", que se encuentra como Anexo al presente Plan, según el del Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE.
- o Brindar las facilidades necesarias para la verificación de la aplicación de los planes por parte del Ministerio de la Producción.
- o Elaborar una relación del personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos Concha Acústica de Jesús María, el cual debe de incluir a comerciantes,





# Municipalidad de Jesús María

vendedores/as, asistentes, estibadores/as, personal administrativo, personal de limpieza y personas encargadas de servicios conexos en caso corresponda.

- o Capacitar, en lo posible, virtualmente a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María.
- o Difundir y sensibilizar al público que asiste al espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos - Concha Acústica de Jesús María, así como al público en general sobre medidas de prevención de propagación de COVID-19. Se considerará el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs) como redes sociales, aplicativos, etc.
- o Disponer del personal necesario para el control de las disposiciones establecidas en el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19".
- o Disponer del personal entrenado para la toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, entendiéndose comerciantes, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones, según corresponda.
- o Cumplir con el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.
- o Coordinar con el Ministerio de Defensa y el Ministerio del Interior para preservar el orden público y brindar apoyo necesario en el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, distanciamiento social, desinfección y uso obligatorio de mascarillas conforme a lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
- o Prohibir el comercio ambulatorio dentro y fuera del espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María, para el comercio de alimentos.
- o Promover y difundir entre los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, el uso de medios electrónicos de pago.

## 5.3 DE LA RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ AUTOCONTROL SANITARIO

El Comité tendrá las siguientes funciones:

- Difundir los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19.
- Implementar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19" de espacio temporal – Concha Acústica de Jesús María.
- Verificar el continuo abastecimiento de implementos de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, y de lavado de manos.
- Coordinar un horario para supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones y mobiliario de cada puesto, así como de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas, etc.
- Verifica la disposición del personal entrenado para la toma de temperatura corporal de las personas que ingresan al espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, el cual debe portar su Equipo de Protección Personal (EPP).
- Determinar y exigir protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.





# Municipalidad de Jesús María

- Determinar el horario de ingreso de los comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, los cuales tendrán horarios diferenciados a fin de evitar las aglomeraciones.
- Supervisar la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.
- Supervisar diariamente que los comerciantes, clientes, proveedores y otros cuenten con los EPPs y lo usen de manera adecuada.
- Reporta las incidencias al representante de la Municipalidad de Jesús María en caso los comerciantes o vendedores y proveedores no cumplan con aplicar los lineamientos.

## 5.4 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES

- ❖ Estar empadronados en el registro que habilite la Municipalidad de Jesús María, incluyendo aquellos que presentan factores de riesgos para COVID-19.
- ❖ Informar a la Secretaría Técnica del COMITÉ, los nombres de los vendedores a cargo del puesto; estos deben ser máximo dos, siempre y cuando el puesto sea de un tamaño que asegure el distanciamiento social obligatorio no menor a un metro.
- ❖ Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos, además del gel antiséptico. Asimismo, los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de una chaqueta o mandil, gorro y la mascarilla.
- ❖ Los comerciantes no deberán usar anillos, ni otros accesorios en las manos, las uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.
- ❖ Contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para el almacenamiento final de estos residuos.
- ❖ Colocar los productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.

## 5.5 DE LA RESPONSABILIDAD DE PROVEEDORES

- Coordinar y gestionar con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para garantizar la provisión de alimentos
- Los proveedores deberán contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- Los espacios temporales, en los cuales sus proveedores envíen sus propios estibadores deberán pasar por el control de temperatura y estarán debidamente protegidos por su EPP.
- Los proveedores deberán hacer uso de las estaciones de lavado de manos al ingreso del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María.

## 5.6 DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTIBADORES, PERSONAL DE TRANSPORTE Y LIMPIEZA

- Los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del espacio habilitado – Concha Acústica, deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad de Jesús María. Asimismo, deben de contar con el EPP.





# Municipalidad de Jesús María

- Mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.
- Mantener limpio y desinfectado el vehículo de transporte de alimentos y mercaderías.

## VI. CONDICIONES DEL ESPACIO TEMPORAL HABILITADO – CONCHA ACÚSTICA DE JESÚS MARÍA PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS

### 6.1 Equipos de Protección de Personal (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados por los comerciantes del espacio temporal habilitado- Concha Acústica, se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, gorro o cubrecabello, mascarillas comunitarias o quirúrgicas, lentes de protección y delantal.



Fig. Mascarillas comunitaria y quirúrgica

- El cambio de mascarillas debe ser cuando se encuentren húmedas o presenten roturas.
- Los guantes deben encontrarse en buenos estados de conservación (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

### 6.2 INSTALACIONES Y SERVICIOS

#### 6.2.1 Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo al Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE, que aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19 deberán respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro. Se debe señalar en la puerta de ingreso y de salida con letrero de **Aforo Covid19**.
- ✓ Cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre las personas (comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones). Esto implica implica que los comerciantes no dejen bultos frente a su puesto.
- ✓ Se deberá colocar marcaciones de líneas o círculos con pintura o material autoadhesivo para el ingreso al espacio temporal habilitado – Concha Acústica





# Municipalidad de Jesús María

de Jesús María, en cada puesto de venta, así como para los servicios higiénicos a una distancia de 1 metro entre sí.

- ✓ Se definirá puertas de ingreso, salida y evacuación del establecimiento temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, señalando rutas de acceso. Para ello contar con personal para garantizar orden y control de personas al interior.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María, contarán con lavamanos fijos o portátiles en las puertas de ingreso del establecimiento y se garantizará el aprovisionamiento suficiente de agua limpia, jabón líquido y papel toalla en los lavamanos, así como solución desinfectante para los guantes.
- ✓ Respetar el espacio de los pasadizos comunes.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María, debe establecer protocolos de desinfección para los vehículos de abastecimiento de productos.
- ✓ Implementar señaléticas para orientar sobre las medidas de prevención ante el COVID-19, asimismo implementar comunicación auditiva (perifoneo) con los clientes para exhortar que cumplan con mantener la distancia y que realicen sus compras en un tiempo prudencial.
- ✓ Cada puesto de venta debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- ✓ Cada puesto de venta debe tener disponible alcohol en gel o agua y jabón para su desinfección las veces que sean necesarias durante la jornada de trabajo.
- ✓ Para el ingreso al espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María, no debe permitirse la presencia de niñas, niños adolescentes y las personas adultas mayores dependientes.
- ✓ El espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María, deberá contar con un mínimo con servicios básicos indispensables tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos.



## 6.2.2 Abastecimiento de agua

- ✓ El espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.
- ✓ En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.





## 6.2.3 Saneamiento Ambiental

- ✓ Realizar desinfecciones diarias de los puestos y pasadizos comunes con desinfectantes aprobados para estos fines (hipoclorito de sodio, alcohol y peróxido de hidrógeno).

## 6.2.4 Limpieza y desinfección

- ✓ Realizar una limpieza mínima diaria. Asimismo, programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público.
- ✓ Deben adoptar las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos (SSH), incluyendo a los comerciantes que cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos (por ejemplo, pisos, mostradores).

**Nota:** Según INACAL, 2020 existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra Coronavirus, las cuales son lejía, alcohol y peróxido de hidrógeno. Las soluciones que se recomiendan son Hipoclorito de sodio al 0.1% (20 mL de lejía comercial al 5% diluido hasta 1 L de agua), alcohol al 70% (.70 ml de alcohol al 96 % diluir en agua destilada o agua hervida fría y completar a 100 mL) y Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %; y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua).

## 6.2.5 Disposición de residuos sólidos

- ✓ Disponer del personal necesario para la vigilancia y control del manejo adecuado de los residuos sólidos tanto en el almacenamiento primario, intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección diaria de los residuos.
- ✓ Disponer de los implementos necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos, contenedores, entre otros) en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María.
- ✓ Supervisar a diario que se cumpla con el almacenamiento y recolección adecuada de los residuos sólidos generados.
- ✓ El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por el COMITÉ del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos Concha Acústica de Jesús María, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de los productos ni la mayor afluencia de las personas.
- ✓ Dispondrán de un recipiente o tacho a pedal y tapa válvén con bolsa interna color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante) usados por clientes y trabajadores. Además, antes de su eliminación, deberán ser desechadas con una bolsa adicional, amarradas con doble nudo y desinfectadas con hipoclorito de sodio al 1%.
- ✓ El personal que manipule las bolsas con residuos, después del desecho de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.
- ✓ El personal de limpieza debe mantener dos (2) metros de distancia de los vendedores de los puestos, así como de los clientes.





- ✓ El área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.
- ✓ Al finalizar el día, después de realizar la recolección de los residuos almacenados en el espacio temporal habilitado – Concha Acústica de Jesús María; se debe realizar la limpieza de todos los contenedores, espacios y ambientes.



## 6.2.6 Servicios higiénicos

- ✓ Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación que facilite su uso.
- ✓ Para ingresar a los servicios higiénicos, se deberá mantener la distancia social obligatoria.
- ✓ Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente. El horario debe ser coordinado con la junta de comerciantes.
- ✓ Los servicios higiénicos, deben limpiarse con detergente y ser desinfectados a diario con solución de lejía al 1% o en la dilución que indique.
- ✓ Se debe utilizar material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Se debe contar con jabón líquido, papel toalla y tacho para residuos con tapa vaivén o pedal.

## 15 de octubre: Día Mundial del Lavado de Manos

Al comenzar, humedecer las manos con agua y jabón



¡Recuerda secarte las manos al final!





## 6.3 CONDICIONES SANITARIAS DE MOBILIARIOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El mobiliario, equipos y utensilios, deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables y que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- El espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos - Concha Acústica de Jesús María deberá disponer, de ser necesario, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercialicen, debiendo estar dotados de dispositivos para la medición de la temperatura.

## 6.4 CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Deberán ser de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar.
- La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Cada puesto de venta debe de estar dotado de soluciones desinfectantes a fin de realizar periódicamente la desinfección de superficie de contacto y de su delantal.

## 6.5 CONDICIONES DE SEGURIDAD

- Implementar una señalización de la puerta de entrada y salida de manera que sea visible (flechas en el piso sobre el sentido de entrada y salida).
- Mantener libres las vías de evacuación.
- Mantener vigente los extintores
- En los corredores los vendedores no deben invadir con su mercadería, los corredores y letreros colgantes.
- Toda la señalización de seguridad debe mantenerse en buen estado
- La puerta de Emergencia en caso de sismo debe estar identificada
- Debe estar libre y señalizada las zonas seguras externas.
- Mantener en buen estado las señales de toda la edificación, señales de evacuación, extintores, área de residuos sólidos, salidas de evacuación, emergencia, zonas seguras, aforo, riesgo eléctrico.
- Señalizar área de Residuos Sólidos, Contenedores principales para el acopio de los RRSS del establecimiento, para residuos orgánicos e inorgánicos. El área de residuos sólidos, deberá ser un área libre, ventilada y señalizada cada tipo de residuos. A la salida del establecimiento se disponga de un contenedor diferenciado debidamente señalizado, para desechar guantes, mascarillas y otros elementos biocontaminados.
- Señalizar para RRSS inorgánicos, orgánicos y para desechos biocontaminados.
- No acumular residuos o desperdicios fuera de los recipientes para basura, o de los espacios designados.
- Las instalaciones sanitarias del local se encuentran en condiciones operativas y adecuadas.
- No bloquear o trancar las puertas de escape, de emergencia o de uso frecuente.





# Municipalidad de Jesús María

## 6.6 PERSONAL

### 6.6.1 Personal Administrativo y operativo

#### ➤ Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, reloj, entre otros.

#### ➤ Consideraciones antes del inicio diario de actividades

Pasos a seguir del personal:

- **Paso 1: Control de la salud del personal**
  - Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable del espacio temporal habilitado, verificará que el personal cuente con mascarilla quirúrgica, se recomienda que controle la temperatura con un termómetro infrarrojo clínico y se verificará el buen estado de salud.
- **Paso 3:**



Desinfección de zapatos

- Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.

**Paso 3: Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos.**

#### • Paso 4: Colocación de uniformes

- El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada.
- El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- Colocarse el uniforme exclusivo para la atención.





## ➤ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

## ➤ Consideraciones al finalizar las actividades

- El personal colocará en una bolsa o recipiente su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Se retirará las EPPs usadas y los desechará en el tacho para residuos peligrosos con bolsa color rojo, luego realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.
- Se recomienda controlar la temperatura del personal a la salida de la tienda con un termómetro infrarrojo clínico.

### 6.6.2 Personal externo

- El personal externo contemplado en la presente guía es el siguiente: fiscalizadores, proveedores de alimentos, personal de saneamiento, proveedores de reparto, personal de mantenimiento, entre otros.
- Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello, se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.

### 6.7 CLIENTES

#### ➤ Consideraciones para el cliente

- Debe contar con mascarilla, mantener la distancia social de por lo menos un (01) metro y debe ubicarse en los espacios delimitados por el espacio temporal habilitado- concha acústica durante la espera para ingreso del establecimiento o al comprar en los puestos.
- En el espacio temporal – Concha Acústica de Jesús María, no se brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas de prevención, las que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidos.





- Consideraciones antes del ingreso de clientes al espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María

Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Lavado y desinfección de manos por al menos 20 segundos o aplicación de solución desinfectante (alcohol de 70%) en los guantes.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
  - Se empleará pediluvios, bandejas desinfectantes de calzado o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.



- **Paso 3:** Control de la salud del personal
  - Personal asignado deberá controlar que todo aquel que ingrese cuente con mascarilla y la utilice correctamente.
  - Se debe controlar la temperatura corporal de las personas con un termómetro infrarrojo clínico.

## 6.7.1 Medios de pago del cliente

Si se opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe evitar el contacto directo con el cliente, y debe desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.

## 6.8 CONSIDERACIONES DURANTE LOS PROCESOS OPERATIVOS DE LOS COMERCIANTES

### 6.8.1 En la compra o recepción de mercadería

- ✓ **Antes de la actividad:**
  - Colocarse la indumentaria para hacer compras en los mercados mayoristas y los EPPs. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- ✓ **Durante la actividad:**
  - Mantener una distancia de al menos dos (02) metro con el proveedor mayorista. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ **Después de la actividad:**
  - Colocar la mercadería traída en la zona habilitada para dicha operación (jabas de plástico o madera en buenas condiciones y limpias, de tal forma que los productos se mantengan a una altura no menor de 0,20 m del piso.
  - De ser posible retirarse la indumentaria utilizada para la compra, luego la mascarilla y proceder a lavarse las partes expuestas.





- Eliminar los empaques que no son necesarios.
- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) con un paño húmedo con hipoclorito de sodio al 0.1%.
- ✓ **Al terminar la actividad:**
  - Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados
  - Lavarse y desinfectarse las manos.

**6.8.2 En el transporte de mercadería**

- ✓ **Antes de la actividad:**
  - Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo donde se trasladan los alimentos.
- ✓ **Durante la actividad:**
  - Los transportistas y el personal que realizan la carga y descarga deben usar de manera obligatoria mascarilla, gorro tipo cofia y chaqueta.
- ✓ **Al terminar la actividad:**
  - Realizar la limpieza y desinfección del vehículo.
  - Presentar guía de remisión o boleta de los alimentos que traslada.
  - Lavarse y desinfectarse las manos.

**6.8.3 En la venta de mercadería**

- ✓ **Antes de la actividad:**
  - Consignar en todos los bienes y productos que se expenden (mediante pizarrín u otro elemento) el precio de los mismos.
  - Verificar que el personal y cliente cuente con los EPP.
  - Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
  - Disponer de soluciones desinfectantes (alcohol de 70% o solución de hipoclorito al 0.1%) y paños limpios.
- ✓ **Durante la actividad:**
  - Respetar la distancia de al menos dos (01) metro con el cliente y asegurarse que los clientes estén manteniendo la distancia social de 1 metro entre ellos.
  - Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
  - Se debe evitar el contacto directo con el cliente, utilizar bandejas para colocar el dinero o la tarjeta de pago.
- ✓ **Al terminar la actividad:**
  - Desinfectar los elementos usados (lapicero, POS, bandeja donde coloca el efectivo) con frecuencia.
  - Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.





# Municipalidad de Jesús María

## VII. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA DE COVID-19

### ➤ Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19

- El personal del Gobierno Local podrá restringir el ingreso de comerciantes, vendedores, proveedores y toda persona que pretenda ingresar y presente temperatura mayor a 38°C, signos o sintomatología COVID-19 (tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros), así como reportará a la Autoridad Sanitaria competente e indicará a la persona a asistir al establecimiento de salud que le corresponda o utilizar la línea telefónica 113.
- En caso de que se detecte alguno de los síntomas mencionados en un comerciante o vendedor, proveedor u otra persona que pretenda tener acceso a las instalaciones, esto implicará efectuar el llenado de la Ficha de Reporte de signos y síntomas asociados al COVID-19 ( ANEXO N°1) y se procederá conforme a lo descrito en el numeral 7.2.6 de los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado con Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. La ficha deberá ser remitida en formato digital PDF vía correo electrónico al Gobierno Local y al MINSA en el transcurso del día de detectados los síntomas.

### ➤ Manejo de casos confirmados

- En caso se detecte a un comerciante, vendedor o personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos Concha Acústica de Jesús María, que haya sido diagnosticado positivo de COVID-19, antes y durante los exámenes periódicos serológicos, se efectuará el siguiente procedimiento:
  - ✓ Se realizarán los exámenes correspondientes a todos los comerciantes del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, según corresponda.
  - ✓ Cierre temporal y desinfección de las instalaciones dentro y fuera del establecimiento.
  - ✓ El/Los comerciantes, vendedores y personal del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María detectados con COVID-19, serán puestos en cuarentena.
  - ✓ La reapertura para el funcionamiento del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, se efectuará al siguiente día de su desinfección.
  - ✓ Para la reincorporación al puesto del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos – Concha Acústica de Jesús María, el comerciante debe presentar su ficha de alta expedida por el MINSA, por la Dirección Regional de Salud o por la Gerencia Regional de Salud, según corresponda.





# Municipalidad de Jesús María

## VIII. ANEXOS

### Anexo N° 1

Ficha referencial para el control de sintomatología frente al COVID-19

FICHA DE REPORTE DE SIGNOS Y SÍNTOMAS ASOCIADOS AL COVID 19	
Declaración Jurada	
He recibido explicación del objeto de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.	
Datos del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:	
Denominación: Ubicación: N° de puesto:	
Datos del Personal del Mercado o espacio habilitado para comercio de alimentos, proveedores u otras personas:	
Apellidos y Nombres: DNI: Dirección domiciliaria N° (Celular):	
En los últimos 14 días calendario, ha tenido alguno de los síntomas siguientes:	
	SI      NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Expectorcación o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con casos confirmados de COVID 19.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6. Otros (problemas de salud, etc)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte.	
He sido informado de no omitir o falsear información, caso contrario, asumo las consecuencias.	
Fecha: //	Firma

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE





# Municipalidad de Jesús María

## Anexo N° 02

### Esquema de Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Espacio Temporal Habilitado para el Comercio de Alimentos – Concha Acústica de Jesús María

\*Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos\*

I. Datos Generales:	
1. Nombre del Gobierno Local	
2. Ubicación del Gobierno Local	
3. Nombre del Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos	

II. Miembros del Comité de Autocontrol Sanitario:			
Nombre y Apellidos	N° DNI	Teléfono	Representantes
			1. Representante del Gobierno Local
			2. Administrador/gerente del mercado
			3. Representante de los comerciantes
			4. Representante de los comerciantes

III. Datos de los Vendedores o Comerciantes						
Nombre y apellidos	N° DNI	Teléfono	Edad	Domicilio	N° de puesto	Otros*

\*Otros: problemas de salud, etc.

IV. Procedimientos obligatorios de prevención COVID-19.	
Procedimiento	
Realizar respetar el distanciamiento	
Definir puerta de ingreso	
Definir puerta de salida	
Alto máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	
Disponer la instalación de surtidores de alcohol	
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelos de apoyo en las puertas de ingreso y salida	
Horario de atención	
Toma de temperatura a cargo	
Implementación de medidas de desinfección	
Almacenamiento y Recolección de residuos sólidos	
Verificar las capacitaciones	
Supervisar la Limpieza y desinfección	
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y o detección de personas con COVID-19	
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	
Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos	
Supervisar el almacenamiento y recolección	
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	
Supervisar el uso de mascarilla	
Determinar protocolos de desinfección	
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	
Enviar folletos para el ingreso	
Reportar incidentes al Gobierno Local	

FUENTE: DECRETO SUPREMO N° 011-2020-PRODUCE

