

	REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)	DIRECTIVA VICEPRESIDENCIA DE OPERACIONES
		Versión: 01
DA-USIL-003	USO PÚBLICO	Fecha: Noviembre 2023

1. OBJETIVO

Dar a conocer los requisitos de salubridad y las normas de ingreso a las instalaciones de la Universidad San Ignacio de Loyola (en adelante USIL) por parte del proveedor de Alimentos y Bebidas con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto.

2. ALCANCE

Aplica a los proveedores de Alimentos y Bebidas (A&B) que ofrecen sus productos a la USIL

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Código	Nombre
-	DS N°007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
-	DS N° 004-2014-SA Modificatoria del DS N° 007-98-SA (Certificación HACCP y PGH).
-	DS N° 038-2014-SA Modificatoria del DS N° 007-98-SA. (Materiales y certificación de envases).

4. DEFINICIONES

- 4.1. Alimento o bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano. Se clasifican en:
- Alimento de alto riesgo: Alimento con el potencial de convertirse en peligroso, debido a su composición, procesamiento, población de consumo y frecuencia de alertas sanitarias.
 - Alimento de procesamiento primario: Alimento de origen animal o vegetal, que ha sido transformado mediante alguna de estas actividades: despiece, eviscerado, corte, lavado, picado, molido, pelado, descascarillado.
 - Alimento procesado: Alimentos producidos por transformación de materias primas (de origen animal, vegetal o mineral) utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos.
 - Alimento refrigerado o congelado: Alimento que necesita mantenerse a temperaturas de refrigeración inferiores a 5°C, o de congelación menores a -12°C, para mantener su calidad sanitaria.
 - Alimentos secos: Alimentos que deben almacenarse entre 10-21°C y 50-70% HR. (HR: humedad relativa) para conservar su calidad sanitaria
- 4.2. Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- 4.3. Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de prácticas, normas y condiciones, de aceptación internacional, cuya aplicación en cualquier fase de la cadena alimentaria asegura que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.
- 4.4. HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la seguridad de los alimentos, en cualquier fase de la cadena alimentaria.
- 4.5. Almacenamiento:** Es una fase de la cadena alimentaria que consiste en el acopio temporal de los alimentos previo a su distribución. En él se deben respetar las condiciones de conservación que indica el fabricante.
- 4.6. Certificación:** Declaración que se hace de un producto o proceso, luego que se ha verificado la aptitud, adecuación y eficacia de la aplicación de una norma o reglamento.
- 4.7. DIGESA:** Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. Autoridad de Salud a nivel nacional dependiente del Ministerio de Salud, responsable del aspecto técnico, normativo, vigilancia y fiscalización en material de salud ambiental e inocuidad de alimentos.
- 4.8. Fabricante de alimentos:** Empresa dedicada a la elaboración de alimentos fabricados, por ejemplo: salsas, aderezos, embutidos y conservas.
- 4.9. INACAL:** Instituto Nacional de Calidad; organismo gubernamental que tiene como una de

	REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)	DIRECTIVA VICEPRESIDENCIA DE OPERACIONES
		Versión: 01
DA-USIL-003	USO PÚBLICO	Fecha: Noviembre 2023

sus funciones extender credenciales o permisos para las actividades de inspección y certificación.

- 4.10. Inspección:** Examen de un producto, proceso o instalación, y la determinación de su conformidad con una norma o reglamento.
- 4.11. Organismo de Certificación:** Institución acreditada por el gobierno para realizar un proceso de certificación, de acuerdo con la normativa técnica y los reglamentos.
- 4.12. Organismo de Inspección:** Institución acreditada por el gobierno para realizar una inspección, de acuerdo con la normativa técnica y los reglamentos.

5. RESPONSABLES

- 5.1.** Área de Compras A&B: Comunicar los requisitos a los proveedores.
- 5.2.** Sanidad e Higiene de Alimentos: verificar el cumplimiento de los requisitos.
- 5.3.** Almacén: Verificar las condiciones del transporte, de la entrega y de los insumos.

6. DISPOSICIONES GENERALES

- 6.1. Requisitos de salubridad:**
- 6.1.1. Tipo de servicio**
- La empresa debe operar en la fabricación o fraccionamiento alimentos terminados, de manera exclusiva.
 - El servicio no se debe ofrecer de manera simultánea con alimentos agropecuarios ni hidrobiológicos primarios.
- 6.1.2. Establecimiento y transporte**
- La empresa debe disponer de un establecimiento de uso exclusivo para la actividad con alimentos.
 - El establecimiento debe disponer de licencia de funcionamiento a nombre de la empresa, en el giro correspondiente.
 - La empresa debe disponer de suficientes vehículos para uso exclusivo de transporte de alimentos.
- 6.1.3. Principios generales de higiene (PGH) y sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en las operaciones**
- La empresa debe operar bajo un sistema de gestión basado en los principios generales de higiene de los alimentos (PGH), que garantice la calidad e inocuidad de estos.
 - Los fabricantes de alimentos deben operar bajo un sistema de gestión de riesgos alimentarios basados en los principios del sistema HACCP.
 - El sistema de gestión debe estar homologado con el reglamento DS N°007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias.
- 6.2. Documentación de Acreditación de Requisitos de Salubridad,**
- 6.2.1.** Las empresas que fraccionan y distribuyen alimentos deben acreditar el cumplimiento de los requisitos de salubridad mediante la entrega de uno de los siguientes documentos vigentes (no mayor de 1 año):
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de su establecimiento, otorgado por un Organismo de Inspección acreditado en INACAL.
 - Certificado de Principios Generales de Higiene de su establecimiento, otorgado por la autoridad de salud, DIGESA.
 - De modo alternativo, la empresa puede solicitar la verificación de las condiciones de su establecimiento mediante una Visita de Inspección por parte de la USIL.
- 6.2.2.** Las empresas que son fabricantes de alimentos deben acreditar el cumplimiento de los requisitos de salubridad mediante la entrega de uno de los siguientes documentos vigentes:
- Certificado HACCP de su línea de proceso, otorgado por un Organismo de Certificación acreditado en INACAL.
 - Certificado de Validación Técnica Oficial del Sistema HACCP, otorgado por la autoridad de salud, DIGESA.
- 6.2.3.** La empresa debe renovar y entregar la documentación de salubridad antes de su vencimiento.

	REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)	DIRECTIVA VICEPRESIDENCIA DE OPERACIONES
		Versión: 01
DA-USIL-003	USO PÚBLICO	Fecha: Noviembre 2023

- 6.3.** Condiciones de aceptabilidad de los insumos
Los insumos entregados deben cumplir las siguientes condiciones:
- Los productos deben llegar limpios al establecimiento. Los paquetes, empaques y sacos deben estar íntegros, sin aberturas ni manchas; las latas no deben presentar abolladuras ni óxido.
 - Todos los alimentos fabricados deben tener firmemente adherida la etiqueta del fabricante de acuerdo con los reglamentos, y mostrar el número de Registro Sanitario.
 - Presentar una fecha de expiración distanciada.
 - De marcas o fabricantes acreditados.
- 6.4.** Malas prácticas
Son consideradas malas prácticas las siguientes acciones:
- Almacenar y distribuir alimentos desde otros locales no declarados.
 - Emplear o llevarse contenedores pertenecientes a otros prestadores de servicios.
 - Traer productos en contenedores insalubres (bolsas de color, cajas de madera).
 - Emplear contenedores sucios, arrastrarlos o colocarlos directamente en el suelo.
 - Entregar productos vencidos, adulterados, falsificados, de procedencia dudosa o de calidad combinada.
 - No renovar oportunamente la documentación de salubridad.

6.5. Requisitos Generales para el Ingreso de los Proveedores de Alimentos y Bebidas

Criterios obligatorios	Criterios esperados
Documentación: Todos los proveedores que ingresan a las instalaciones USIL de A&B deben presentar: <ol style="list-style-type: none"> DNI *El carnet de sanidad se encuentre registrada en el área de sanidad o compras 	Todos los proveedores de A&B al ingresar al Campus I a entregar mercadería deben contar con la documentación solicitada.
Proveedores de A&B de alto riesgo alimentario <ol style="list-style-type: none"> Carne Pescado Aves Huevo Verduras y frutas frescas Lácteos y sus derivados Pastas pre cocidas 	Proveedores de alto riesgo alimentario <ol style="list-style-type: none"> Uso de uniforme: polo claro con distintivo de la empresa, pantalón y zapatos cerrados. Lavado de manos oportuno y apropiado Empaque o bolsas para alimentos de material no tóxico (color blanco o transparente). Movilidad sin evidencia de plagas, malos olores ni acumulación de desperdicios. Proveedores de pescado: calzado de jebe, guantes limpios y gorro protector de cabello.
Proveedores de A&B que no son de alto riesgo <ol style="list-style-type: none"> Abarrotes, cacao, dulces, asiáticos Frutas secas, especias y condimentos Vinos y licores // cervezas Gaseosas, aguas y jugos Panes Embutidos Otros 	Todos los proveedores de A&B que no son de alto riesgo Deben presentar su su DNI vigente para poder ingresar a la USIL. *El carnet de sanidad se encuentre registrada en el área de sanidad o compras

7. DISPOSICIÓN FINAL

Los aspectos no contemplados en esta directiva serán definidos por el Sub-Gerente de Logística en coordinación con el Vicepresidente de Operaciones.

	REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)	DIRECTIVA VICEPRESIDENCIA DE OPERACIONES
		Versión: 01
DA-USIL-003	USO PÚBLICO	Fecha: Noviembre 2023

8. ANEXOS

ANEXO N°01

Requisitos Específicos para los Proveedores

FABRICANTES DE ALIMENTOS TERMINADOS	
CRITERIOS OBLIGATORIOS (excluyentes)	CRITERIOS ADICIONALES
A. DOCUMENTACIÓN	
<p>La empresa debe entregar uno de los siguientes documentos vigentes:</p> <p>a) Certificado HACCP de su línea de proceso, otorgado por un Organismo de Certificación acreditado en INACAL.</p> <p>b) Certificado de Validación Técnica Oficial del Sistema HACCP, otorgado por la autoridad de salud, DIGESA.</p>	
EMPACADORES Y DISTRIBUIDORES DE ALIMENTOS TERMINADOS	
CRITERIOS OBLIGATORIOS (excluyentes)	CRITERIOS ADICIONALES
A. CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>a) El establecimiento debe ser exclusivo para la actividad que realiza y no tener conexión directa con viviendas y locales en los que se realicen actividades distintas a la producción de alimentos.</p> <p>b) El establecimiento debe estar libre de insectos, roedores o evidencia de su presencia (heces, manchas, roeduras, telarañas, huevos), animales domésticos y silvestres, o evidencia de su presencia.</p> <p>c) El establecimiento debe contar con una provisión permanente y suficiente de agua potable en todas las instalaciones, para operaciones de procesamiento y limpieza.</p> <p>d) El sistema de disposición de aguas servidas (pozos sépticos, alcantarillado, canaletas, sumideros, cajas de registro) deben estar protegidos contra el ingreso de plagas, y estar diseñados de manera que prevenga la contaminación cruzada.</p> <p>e) Las instalaciones para el acopio de residuos sólidos se deben encontrar en ambientes separados de las áreas de producción o fraccionamiento.</p>	<p>f) El establecimiento debe estar ubicado a no menos de 150 m de distancia de algún establecimiento o actividad que represente riesgo de contaminación.</p> <p>g) Las vías de acceso y las áreas de desplazamiento dentro del recinto del establecimiento deben tener superficies pavimentadas, aptas para el tráfico al que están destinadas.</p> <p>h) La distribución de los ambientes debe permitir un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas, que contribuyan a reducir el riesgo de contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos y utensilios.</p> <p>i) Los depósitos, cisternas y/o tanques de almacenamiento de agua deben estar contruidos, conservados y protegidos de manera que se evite la contaminación del agua.</p> <p>j) Las instalaciones o equipos accesorios usados, que tienen potencial de contaminar los alimentos (motores, electrobombas, calderos) deben estar ubicados en ambientes separados de las áreas de producción o fraccionamiento.</p> <p>k) Las aberturas hacia el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes o ductos) deben</p>



**REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA
PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)**

DIRECTIVA
VICEPRESIDENCIA DE
OPERACIONES

Versión: 01

DA-USIL-003

USO PÚBLICO

Fecha: Noviembre 2023

	<p>ser fáciles de limpiar, impedir la acumulación de suciedad, y estar protegidas contra el ingreso de plagas.</p> <ul style="list-style-type: none">l) Las instalaciones se deben encontrar en buen estado de limpieza. Se deben tomar medidas para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realizan tareas de limpieza. Se debe contar con juegos de implementos de limpieza diferentes para cada área.m) Los dispositivos de control de plagas se deben encontrar operativos y estar ubicados en lugares donde los alimentos no están expuestos.n) Se debe contar con contenedores de residuos de fácil limpieza, de capacidad suficiente, con tapas que cierran correctamente.
B. ÁREAS DE ALMACENAMIENTO	
<ul style="list-style-type: none">a) Las materias primas, material de empaque, producto terminado y materiales de limpieza deben almacenarse en áreas claramente separadas entre sí.b) Los almacenes deben ser exclusivos y apropiados para mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. Se deben encontrar libre de materiales, productos y sustancias que puedan contaminar los alimentos.c) Los almacenes no deben presentar ningún alimento o insumo que esté vencido, adulterado, falsificado, de dudosa procedencia, con signos de alteración ni de presencia de plagas.d) Los insumos perecibles se deben almacenar en cámaras de refrigeración o congelación, dotadas de dispositivos de medición de temperatura, y deben funcionar correctamente (5°C y -18°C máximo)e) Se deben tomar medidas para prevenir la contaminación cruzada entre distintos tipos de insumos, y entre alimentos alérgenos.	<ul style="list-style-type: none">f) Las estructuras (pisos, paredes y techo) deben mantenerse limpias. El diseño de las estructuras debe prevenir la contaminación de los alimentos cuando se realizan tareas de limpieza.g) Los acabados de las estructuras deben ser de material impermeable y resistente a la acción de roedores.h) La ventilación debe ser adecuada para evitar el calor excesivo, así como la condensación de vapor de agua. La ventilación debe permitir la eliminación de aire contaminado. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas anticorrosivas, de fácil limpieza.i) Las aberturas hacia el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes o ductos) deben ser fáciles de limpiar, impedir la acumulación de suciedad, y estar protegidas contra el ingreso de plagas.j) La intensidad, calidad y distribución de la iluminación debe ser adecuada para el almacenamiento. La iluminación debe permitir la inspección y verificación de las condiciones de limpieza.k) Los artículos de limpieza usados en las áreas de almacén deben estar identificados y ser de uso exclusivo.l) Los residuos sólidos deben estar contenidos en recipientes de plástico o metálicos, adecuadamente cubiertos o tapados, y diseñados de manera que sea fácil su limpieza.m) Todas las materias primas se deben encontrar identificadas, presentar fecha de vencimiento y



**REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA
PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)**

DIRECTIVA
VICEPRESIDENCIA DE
OPERACIONES

Versión: 01

DA-USIL-003

USO PÚBLICO

Fecha: Noviembre 2023

	<p>las autorizaciones correspondientes (reg. sanitario, aut. sanitaria).</p> <p>n) Los insumos no perecibles se deben almacenar organizados en parihuelas o estantes. Las parihuelas o estantes de los almacenes deben permitir la inspección y limpieza (0.5m hacia el techo, 0.5 m hacia la pared y 0.2 m hacia el piso).</p> <p>o) Los insumos almacenados en las cámaras de refrigeración deben estar estibados en estantes o en parihuelas. Las parihuelas o estantes permiten la inspección y limpieza (0.5m hacia el techo, 0.5 m hacia la pared y 0.2 m hacia el piso)</p> <p>p) Todas las materias prima e insumos deben presentar fecha de ingreso, para evidenciar la adecuada rotación en base al principio PEPS.</p>
C. TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
<p>a) Los medios usados para el transporte de materias primas y alimentos deben proteger los alimentos del calor o humedad, y deben estar en buen estado de conservación y limpieza.</p> <p>b) Los medios de transporte de alimentos deben ser de uso exclusivo para alimentos.</p>	<p>c) Los procedimientos de carga, estiba y descarga de las materias primas, insumos, aditivos o producto final se deben realizar aplicando las BPM, de tal manera que se previene la contaminación cruzada.</p> <p>d) Los medios de transporte de materias primas y alimentos deben estar diferenciadas claramente por uso, y deben higienizarse antes de cargarlos.</p>
D. ÁREA DE FRACCIONAMIENTO / ENVASADO	
<p>a) El ambiente se debe encontrar libre de productos, artículos, implementos o materiales extraños o ajenos a los que usan para fraccionar y empacar alimentos.</p> <p>b) El diseño de las estructuras debe prevenir la contaminación de los alimentos cuando se realizan tareas de limpieza.</p> <p>c) La ventilación debe ser adecuada para evitar el calor excesivo, así como la condensación de vapor de agua.</p> <p>d) La ventilación debe permitir la eliminación de aire contaminado.</p> <p>e) Las aberturas de ventilación se encuentran provistas de rejillas anticorrosivas, de fácil limpieza.</p> <p>f) Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico o metálicos, adecuadamente cubiertos o tapados, y diseñados de manera que sea fácil su limpieza.</p> <p>g) Las materias primas y productos en proceso deben estar organizados en parihuelas o estantes. Las parihuelas o estantes permiten la</p>	<p>k) Las paredes deben ser de material impermeable, lavable, de superficie lisa, sin grietas, y de color claro.</p> <p>l) Las estructuras (pisos, paredes y techo) deben estar limpias y en buen estado de conservación.</p> <p>m) Los artículos de limpieza del área deben estar identificados y ser de uso exclusivo.</p> <p>n) El techo tiene acabado liso e impermeable, que facilita la limpieza. Está libre de condensación y formación de mohos.</p> <p>o) La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento de personal, materiales y equipo, de manera ordenada y separada de otros ambientes.</p> <p>p) Las uniones entre el piso y la pared son a mediacaña, para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.</p> <p>q) Los pisos tienen declive hacia canaletas o sumideros, para facilitar el escurrimiento de líquidos y las tareas de limpieza. Impiden la formación de charcos de agua estancada.</p>



**REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA
PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)**

DIRECTIVA
VICEPRESIDENCIA DE
OPERACIONES

Versión: 01

DA-USIL-003

USO PÚBLICO

Fecha: Noviembre 2023

<p>inspección y limpieza (0.5m hacia el techo, 0.5 m hacia la pared y 0.2 m hacia el piso)</p> <p>h) Los equipos y utensilios deben estar diseñados de manera que facilitan su limpieza, libres de orificios y proyecciones innecesarias. Las superficies, utensilios y equipos deben ser de material atóxico, lisas, resistentes, no absorbentes.</p> <p>i) Se debe aplicar controles para asegurar la hermeticidad de los envases, de manera que el producto final conserve su calidad y composición durante toda su vida útil.</p> <p>j) La información de rotulado debe cumplir lo dispuesto por la reglamentación sanitaria u otras normas aplicables al producto.</p>	<p>r) Las aberturas hacia el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes o ductos) deben ser fáciles de limpiar, deben impedir la acumulación de suciedad, y deben estar protegidas contra el ingreso de plagas.</p> <p>s) La intensidad, calidad y distribución de la iluminación debe ser adecuada para el almacenamiento, y facilitar la inspección y verificación de las condiciones de limpieza.</p>
E. HIGIENE PERSONAL	
<p>a) Los operarios deben lavarse y desinfectarse las manos en los momentos apropiados.</p> <p>b) El uniforme de los operarios debe ser exclusivo y apropiado a la labor que realizan (producción, limpieza, mantenimiento).</p> <p>c) El diseño del uniforme debe impedir que el operario contamine los alimentos.</p>	<p>d) Se debe disponer de avisos que indique la obligación de lavarse las manos, y contar con un control adecuado que garantice el cumplimiento de este requisito.</p> <p>e) Los operarios deben encontrarse aseados, con uñas cortas y sin esmalte, con manos limpias sin heridas ni afecciones a la piel y sin accesorios (anillos, pulseras, aretes).</p> <p>f) Los uniformes de los empleados deben estar limpios y en buenas condiciones.</p> <p>g) Durante la operación, los operarios deben aplicar las BPM.</p>
F. VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIENICOS	
<p>a) Los servicios higiénicos deben estar contruidos de material impermeable y resistente a la acción de los roedores.</p> <p>b) Los servicios higiénicos no deben comunicar de manera directa con las áreas de almacenamiento ni de proceso.</p> <p>c) Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.</p> <p>d) Los inodoros, urinarios, lavatorios y duchas deben disponer de en un sistema que asegura la eliminación higiénica de las aguas residuales, y deben ser de material que facilite la limpieza.</p>	<p>e) Los residuos sólidos de los servicios higiénicos deben estar contenidos en recipientes higiénicos, y disponer de bolsa y tapa.</p> <p>f) Los servicios higiénicos deben disponer de facilidades para el lavado de manos (jabón líquido, un medio de secarse las manos o dispensadores tipo manos libres, y un tacho para papel toalla).</p> <p>g) Los vestuarios y duchas deben estar contruidos de material impermeable y resistente a la acción de los roedores.</p> <p>h) Los empleados deben disponer de espacios adecuados (limpios, en buenas condiciones y lejos de los alimentos) para el cambio de vestimenta, mantener su ropa y pertenencias.</p> <p>i) Los aparatos sanitarios deben ser adecuados en número de personas y género.</p>



**REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA
PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)**

DIRECTIVA
VICEPRESIDENCIA DE
OPERACIONES

Versión: 01

DA-USIL-003

USO PÚBLICO

Fecha: Noviembre 2023

- j) La intensidad, calidad y distribución de la iluminación debe ser adecuada, de modo que permita realizar tareas de: procesamiento de alimentos, la inspección y verificación de las condiciones de limpieza.
- k) La ventilación debe ser adecuada para evacuar el mal olor, e impedir el ingreso de plagas.
- l) Las aberturas de ventilación deben presentar rejillas anticorrosivas, de fácil limpieza.
- m) Los lavamanos de los servicios higiénicos deben contar con avisos que indiquen la obligación de lavado de manos.

G. DOCUMENTACIÓN

La planta debe contar con los siguientes documentos y constancias:

- a) Licencia de funcionamiento.
- b) Certificado de control de plagas vigente, para todo el establecimiento.
- c) Certificado de fumigación de vehículos de transporte vigentes.
- d) Certificado de saneamiento de cisterna o tanque de agua potable vigente.
- e) Certificados de salud o carnés de sanidad vigentes, de todos los manipuladores de alimentos.
- f) Certificados de capacitación de personal manipulador de alimentos.
- g) Constancias de registro sanitario o autorización sanitaria de los alimentos ofrecidos, en caso de alimentos fraccionados.

La planta debe contar con los siguientes planes y procedimientos:

- h) Manual de BPM.
- i) Plan de limpieza, desinfección y mantenimiento de depósitos e instalaciones relacionadas con el manejo del agua potable (tanques, cisternas).
- j) Plan de monitoreo de la calidad del agua potable, que incluya análisis microbiológicos y un cronograma.
- k) Plan de manejo y disposición de residuos sólidos operativo, que establezca: frecuencias de recojo, horarios y disposición final.
- l) Programa de control de plagas operativo, que incluya: frecuencias y técnicas de aplicación, pesticidas autorizados por el MINSA y planos de ubicación de dispositivos de control de plagas.
- m) Programa de higiene y saneamiento actualizado, que incluya: procedimientos, frecuencia de limpieza de todos los ambientes, equipos y utensilios.
- n) Programa de capacitación, que incluya con todos los aspectos relacionados a las BPM e HyS.
- o) Programa de mantenimiento preventivo de equipos, que disponga de cronogramas y registros de servicio que lo respalden.
- p) Procedimiento de recolección de producto final, que permita el retiro de mercado del lote que implique riesgo para la salud del consumidor, con registros de eventos.
- q) Procedimiento de producto no conforme, que incluya la disposición final (liberación o



**REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA
PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)**

DIRECTIVA
VICEPRESIDENCIA DE
OPERACIONES

Versión: 01

DA-USIL-003

USO PÚBLICO

Fecha: Noviembre 2023

destrucción de lotes de alimentos no aptos), y registros de eventos.

- r) Procedimiento de rastreabilidad de productos, que permitan reconocer las materias primas e insumos usados en la producción.

La planta debe contar con los siguientes controles, con sus registros al día:

- s) Control del nivel de cloro libre residual del agua potable, en frecuencia apropiada al proceso, con reactivos vigentes y suficientes o dispositivos para verificar la concentración.
- t) Control de la limpieza de las instalaciones, equipos y utensilios.
- u) Control diario de higiene personal, que contemple la salud de las manos, el uniforme y otros aspectos relevantes.
- v) Capacitación del personal, que incluya un listado de los manipuladores actualizado y constancias de evaluación.
- w) Recepción de materia prima e insumos (evaluación sensorial, medición de parámetros) para evidenciar la calidad e inocuidad.
- x) Verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes.
- y) Certificados de análisis actuales de los envases primarios en contacto directo con alimentos, que aseguren que están libres de contaminantes, que correspondan a los usados en la operación.
- z) Certificado de habilidad de profesional y/o técnico, que dirige y supervisa el control de las operaciones en todas las etapas del proceso.
- aa) Estudios de tiempo de vida para productos fraccionados, basados en una evaluación de riesgos y en evidencia científica (análisis microbiológicos).

	REQUISITOS DE SALUBRIDAD PARA PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ÁREA DE COMPRAS ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B)	DIRECTIVA VICEPRESIDENCIA DE OPERACIONES
		Versión: 01
DA-USIL-003	USO PÚBLICO	Fecha: Noviembre 2023

FLUJO DE APROBACIÓN

Función	Cargo	Nombre	Firma
1. Elaborador	Daily Obregon	Jefe de Compras A&B	
2. Revisor	Pedro Vallejos	Sub-Gerente de Logística	
3. Aprobador	Franz Bittrich	Vicepresidente de Operaciones	