



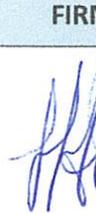
GAD MUNICIPAL  
CANTÓN BALAO

**PROGRAMA  
DE ASEGURAMIENTO DE  
INOCUIDAD DE  
ALIMENTOS, FRESCOS,  
PROCESADOS Y  
PREPARADOS DEL  
MERCADO MUNICIPAL**

**BALAO - GUAYAS**

**2021**

### REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

CÓDIGO	FECHA DE VIGENCIA	VERSIÓN	PÁGINAS
PAIAFPyPMM	09/09/2021	1	20 págs.
ACCIÓN	NOMBRE / CARGO	FIRMA	FECHA
Aprobado por:	Sr. Jonnatan Molina Yánez Alcalde del GAD Municipal Balao		
Pre-aprobado por:	Ing. Jenny Spraggs Paz, Mgtr. Directora de Gestión de Control Interno Institucional		
Revisado por:	Sr. Luis Villón Vélez Coordinador de Mercado Municipal		
	CPA. Rosa Reyes Gutiérrez Coordinadora de Control Previo Institucional Encargada		
	Blgo. Patricio Santillán Lara Director de Gestión de Medio Ambiente y Riesgo		
Elaborado por:	MVZ. Alexi Jurado Parra Coordinador de Camal Municipal		

## Índice de Contenido

1. <b>Objetivos</b> .....	4
2. <b>Alcance</b> .....	4
3. <b>Marco Legal</b> .....	4
4. <b>Glosario de términos</b> .....	4
5. <b>Lineamientos generales</b> .....	6
6. <b>Lineamientos específicos</b> .....	7
6.1. Lineamientos para los clientes .....	7
6.2. Lineamientos para personal de atención .....	8
7. <b>Protección y servicio de alimentos:</b> .....	8
8. <b>Higiene de los manipuladores de alimentos:</b> .....	9
10. <b>Procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones</b> .....	10
11. <b>Del puesto de comercialización</b> .....	11
12. <b>Programa de control de plagas</b> .....	11
13. <b>Transporte de alimentos</b> .....	12
14. <b>Recepción del alimento</b> .....	13
15. <b>Almacenamiento de alimentos</b> .....	14
16. <b>Procedimientos para limpieza y desinfección</b> .....	16
17. <b>Agua potable</b> .....	17
18. <b>Disposición de desperdicios y control de vectores</b> .....	18

## Índice de Figuras y Tablas

Figura 1. Procedimiento para la desinfección de agua.....	17
Tabla 1. Cronograma del programa de aseguramiento de la inocuidad de alimentos frescos, procesadora y preparados. ....	19
Tabla 2. Continua.....	20

## PROGRAMA DE SEGURIDAD DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS FRESCOS, PROCESADOS Y PREPARADOS DEL MERCADO MUNICIPAL DE BALAO.

### 1. Objetivos

- a. Asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos.
- b. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- c. Disminuir el riesgo a contraer enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

### 2. Alcance

Todos los establecimientos de expendio de alimentos frescos, procesados o preparados, envasados o no envasados, en Mercado Municipal de Balao.

### 3. Marco Legal

- Constitución de la República del Ecuador
- Recomendaciones de la Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO
- Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria
- Codex Alimentarius
- FDA – EEUU Ley Orgánica de Salud
- Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG
- Acuerdo Ministerial 4712

### 4. Glosario de términos

- **Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que se encuentren en contacto con los mismos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos sanitarios para el consumo humano.
- **Inocuidad de los alimentos:** 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.

- **Idoneidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Sujeto de control:** para fines de este manual, se denomina sujeto de control a la persona que al momento del control o verificación tenga en su poder productos alimenticios destinados a consumo humano.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Establecimiento:** Cualquier local o sitio donde se manipulan alimentos envasados o no envasados y sus inmediaciones (cadenas de supermercados, micromercados, tiendas de abasto y mercados), que se encuentren bajo el control de una misma administración.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Idoneidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Micromercados y Tiendas:** Establecimientos que pueden comercializar al por menor, productos tales como: bebidas (alcohólicas y no alcohólicas), alimentos procesados, suplementos alimenticios, productos frescos (carnes, frutas, verduras), productos higiénicos de uso doméstico y absorbente de higiene personal, cosméticos y plaguicidas de uso doméstico; que cuenten con registro sanitario o notificación sanitaria obligatoria vigente, según corresponda otorgados por la Autoridad Sanitaria Nacional. Adicionalmente estos establecimientos podrán expender alimentos preparados de consumo inmediato, deberán contar con frigoríficos para los productos que requieran refrigeración. Para expendio de medicamentos de venta libre, deberá obtener adicionalmente permiso de funcionamiento como establecimiento farmacéutico (farmacia o botiquín, según la zona).

## 5. Lineamientos generales

El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:

- Protocolos para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo.
- Documentos técnicos como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros. El programa debe contener planes de promoción y divulgación de mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores.
- Muestreos frecuentes de alimentos para garantizar su inocuidad. En caso de ser necesario se realizarán análisis de laboratorio en los laboratorios de la Agencia o los que formen parte de la Red y ser comunicados a los vendedores, manipuladores y autoridades competentes.
- Controles diarios de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

Los establecimientos deberán cumplir con lo siguiente:

- Contar con los permisos de funcionamiento correspondientes emitido por los GADs.
- De manera obligatoria utilizar gel o alcohol desinfectante que deberá proveer al comprador/cliente al ingreso de las instalaciones, así como posterior a la compra de los alimentos.
- De manera obligatoria indicar a los compradores o clientes la **NO** manipulación de alimentos exhibidos.

- De manera obligatoria contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización.
- La administración del establecimiento es la responsable de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad, debe realizar inspecciones frecuentes en el establecimiento.
- La administración del establecimiento es responsable del funcionamiento o de quienes asignen, establezcan y perciban los valores de ocupación del espacio dentro de los centros de abastecimiento, el control y verificación de la procedencia de los productos para consumo humano, efectúan un riguroso control en los productos y subproductos cárnicos mediante la exigencia de la Certificación Sanitaria de Origen y Movilización y su concordancia con lo movilizado, ya que ellos son los responsables de los productos y subproductos que ingresen a dichos establecimientos, de los requisitos y procesos que garanticen la aptitud de los productos agropecuarios en su fase primaria para el consumo humano establecidos por la Agencia, por lo que serán sancionados conforme lo establecido en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.
- Los establecimientos deberán de manera obligatoria proceder de acuerdo con lo establecido en la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 2687:2013. Mercados saludables.

## 6. Lineamientos específicos

### 6.1. Lineamientos para los clientes

- Guardar distancia (al menos 1 metro) entre los clientes/usuarios.
- Limitar la manipulación de alimentos y objetos.
- Cubrirse la boca y la nariz con tapaboca – mascarilla; al toser o estornudar hacerlo con el codo flexionado o, de preferencia, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.

## 6.2. Lineamientos para personal de atención

- Limpiar y desinfectar el lugar de trabajo, después de cada jornada
- Uso de mascarilla quirúrgica obligatorio.
- Guardar distancia (al menos 1 metro) entre los clientes/usuarios.
- Uso de guantes desechables.
- Limitar la manipulación de alimentos y objetos.
- Usar alcohol gel al 70% después de cada cliente.
- Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado o, de preferencia, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.
- Evita manipular el dinero en exceso
- Utilización de cofia para evitar contaminación por caída de cabello u otros

## 7. Protección y servicio de alimentos:

- a. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura e higiénica.
- b. Los alimentos que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica, material plástico y/o refrigeración.
- c. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura, tal como lo indica el párrafo anterior.
- d. Los alimentos que se expendan para llevar a casa se deben empacar de manera higiénica con fundas de plástico. En caso de llevar fundas de materiales reciclables, éstas deben ser correctamente lavadas y desinfectadas después de cada uso.
- e. No se debe manipular simultáneamente dinero y alimentos. La persona que manipula alimentos **NO** debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

## 8. Higiene de los manipuladores de alimentos:

El manipulador de alimentos debe:

- a. Realizar su aseo personal diario.
- b. Debe gozar de buen estado de salud.
- c. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; se recomienda que la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
- d. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipulación de alimentos, luego de usar el baño, toser o estornudar, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado y desinfectado de manos; y, deben ser reemplazados frecuentemente.
- e. Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar. El pañuelo usado debe desecharse de inmediato.
- f. Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
- g. Se recomienda como rutina, lavarse las manos cada 20 minutos.
- h. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio; debe tener uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sinbarba y bigotes al descubierto.
- i. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.  
No escupir.
- j. No manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad transmisible a los alimentos (ETAs), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.

## 9. Requisitos de higiene del comerciante de alimentos

El comerciante de alimentos debe:

- a. Realizarse el aseo personal a diario.
- b. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; los comerciantes de alimentos altamente perecederos (carnes, lácteos, pescados y mariscos), la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
- c. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, luego de usar el baño, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación.
- d. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio, debe usar mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
- e. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

## 10. Procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones

- a. Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza (con productos adecuados) en los espacios comunes como pasillos, mostradores, puertas, muebles, suelos, etc. Para esta acción puede utilizar cloro de uso doméstico.
- b. En las tareas de limpieza hacer uso de guantes.
- c. Contar con inventario de suministro de productos de limpieza y de equipos de protección, tales como: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- d. Se recomienda adquirir alcohol o gel anti-bacterial o antiséptico y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

- e. Se deben almacenar los productos químicos, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

#### 11. Del puesto de comercialización

Los pasos que se deben seguir para la limpieza deben ser:

- a. Eliminar los desechos de las superficies.
- b. Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 min.
- c. Enjuagar con agua potable, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- d. Aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger desechos o desinfectar, en caso necesario.
- e. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo y ser limpiados y desinfectados frecuentemente.

#### 12. Programa de control de plagas

Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

- a. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) estén en óptimas condiciones. En el caso de los Mercados, la administración será responsable de que se mantengan las condiciones adecuadas.
- b. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
- c. Almacenar correctamente los alimentos.
- d. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
- e. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües, entre otras barreras para evitar el ingreso de plagas.
- f. Se prohíbe la presencia de animales y que éstos se alimenten de basura y restos de alimentos.

### 13. Transporte de alimentos

Para el correcto transporte de alimentos se sugiere lo siguiente:

- a. Los productos lácteos (y sus derivados), además de pescados y mariscos, así como lo requieran para su conservación, deben transportarse en refrigeración.
- b. Los productos y subproductos cárnicos deben ser transportados obligatoriamente en un vehículo que cumpla con los requisitos para este fin, es decir, furgón cerrado, cuya estructura interior sea revestida de acero inoxidable y que además permita que las canales se mantengan suspendidas con ganchos de un material similar; cuando la distancia entre el centro de faenamiento del cual provienen los productos y el centro de abastos al cual se destinen sea de más de dos horas de recorrido debe ser transportado en furgón con sistema de refrigeración.
- c. Los alimentos perecederos que no requieren de refrigeración deben transportarse debidamente cubiertos.
- d. Los transportistas deben utilizar mascarillas y evitar la manipulación de alimentos.
- e. Los medios de transporte y contenedores deben estar limpios y desinfectados previo a su uso.
- f. El transporte de los alimentos que se utilicen en la preparación de comidas, se hará de manera que se evite su deterioro por el calor o por la demora en el viaje, así como su contaminación por sustancias o productos indeseables (productos químicos, y contaminantes varios de diferente origen/procedencia) que puedan transportarse junto con los alimentos, pues podrían mezclarse accidentalmente con los alimentos y ser causa de intoxicación.
- g. El personal que transporta los alimentos, deberá estar provisto de mascarilla, guantes y protección para el cabello, los mismos que deberán ser reemplazados cada cierto tiempo de acuerdo a la necesidad de manera que se garantice la higiene y limpieza permanente.
- h. Se deben transportar los alimentos en envases cerrados o cubiertos.
- i. El medio de transporte deberá estar limpio y desinfectado con 30 ml de hipoclorito de sodio 5 % o cloro comercial (utilizar una jeringuilla para la

medida en 1 litro de agua); (a 1 litro de agua agregar 30 ml de hipoclorito de sodio 5 % o cloro comercial equivalente a 2 cucharadas soperas).

- j. No se pueden transportar alimentos junto a sustancias tóxicas como plaguicidas, desinfectantes, detergentes entre otros. Para ello se deberán establecer lugares separados o barreras que eviten la contaminación cruzada de los alimentos.
- k. Deben estar protegidos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad.
- l. En caso que se sirva los alimentos desde el medio de transporte se debe realizar en condiciones higiénicas para evitar la contaminación de los alimentos terminados.
- m. El transporte de los alimentos al lugar de venta deberá hacerse en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para evitar que entren en contacto con superficies sucias; si el vehículo no es idóneo para el transporte de sustancias alimentarias, deberán adoptarse máximas precauciones para proteger los alimentos.
- n. El lugar de preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los lugares de expendio, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

#### 14. Recepción del alimento

Alimentos en general para ser aptos para el consumo humano, se debe evitar que los alimentos puedan ser adulterados, se descompongan, se ensucien o se contaminen de algún modo. En la recepción de productos alimenticios se deben considerar los siguientes lineamientos:

- a. Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto, en caso de productos en descomposición se deberán rechazar y desechar.
- b. Verificar fecha de caducidad de todos los productos al momento de recibirlos.
- c. Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- d. En caso de contar con refrigeradoras, congeladores, heladeras. Se debe evitar sobrecargarlos.

- e. No colocar los alimentos en contacto directo con el piso. 6 No receptor ni utilizar productos caducados.

#### Recepción de alimentos procesados (enlatados)

Al momento de receptor y previo a su almacenamiento, se debe considerar:

- a. Las latas y otros envases no deben tener óxido ni abolladuras, deben estar correctamente selladas y etiquetadas.
- b. Se deben separar e identificar todas las latas que tengan pérdidas o los extremos hinchados, que estén muy oxidadas o abolladas, o que tengan abolladuras en algunas de sus tres juntas (superior, inferior o lateral).
- c. No se debe usar las latas dañadas, se las debe separar e identificar para que no sean usadas.

#### Recepción de alimentos secos:

Los alimentos secos tales como cereales, frijoles, harina, arroz y azúcar no deben presentar humedad al momento de recibirlos debido a que la humedad producirá moho y deterioro. Los envases rotos y defectuosos no se deben receptor debido a que pueden provocar contaminación o atraer plagas. Al recibir este tipo de productos se debe verificar que los mismos no cuenten con insectos o señales de dientes de roedores.

### 15. Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar. El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser:

- Fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo ubicados a una altura que evite el contacto directo con el piso.
- Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar los alimentos.
- Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.
- Los alimentos no podrán estar en contacto directo con el piso del vehículo para lo cual se dispondrá de recipientes, embalajes, ganchos u otros que eviten los riesgos de contaminación o deterioro.
- Almacenar el producto acorde a las especificaciones del fabricante, es decir, si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el



- Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo.
- Todos los alimentos, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.
- Controlar los alimentos todos los días y desechar aquellos que estén en mal estado o contaminados.
- Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Márquelos claramente y manténgalos en sus envases originales, de preferencia colocarlos en un lugar seguro.
- Almacenar correctamente los platos y utensilios una vez que estén completamente limpios y manténgalos así. Guardar todas las tazas y los vasos boca abajo.
- Se debe aplicar el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir - FIFO) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo del producto.

#### **Almacenamiento refrigerado y congelado**

Los establecimientos de alimentación colectiva deben contar con un refrigerador o congelador para almacenar los alimentos fríos principalmente los potencialmente peligrosos como las carnes. Se deben almacenar a 5 °C o menos la carne fresca, de aves y otros alimentos potencialmente peligrosos, y a -18 °C o menos, los alimentos congelados.

En el almacenamiento refrigerado y congelado se deberá considerar:

- Almacenar los alimentos cocidos encima de los alimentos crudos para evitar contaminación cruzada.
- Mantener cubiertos los alimentos cocidos.
- Evitar colocar ollas grandes de comida caliente en las unidades de refrigeración.
- Evitar, en lo posible, volver a congelar los alimentos. Almacenamiento en seco Se necesita tener el espacio adecuado para almacenar en seco los alimentos como, granos y otros artículos que no requieren refrigeración.
- Los productos se deben almacenar en áreas designadas para ese propósito.
- Los productos se deben almacenar alejados de tuberías de desagüe expuestas o sin protección, separados de las paredes y del techo y al menos a 15 cm de distancia del piso para facilitar la limpieza y para evitar la anidación de roedores

### Preparación preliminar

- Las superficies que entren en contacto con los alimentos, previo al inicio y al final de la jornada, deben lavarse y desinfectarse.
- Los utensilios a utilizarse deben lavarse con agua y detergente de grado alimenticio.
- La mezcla de ingredientes, deben hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin y que no constituyan un riesgo para la salud.
- Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, desinfectarse las manos con gel antibacterial o alcohol antes de comenzar a preparar cualquier alimento, o cuando cambie de actividad.
- Las hortalizas y verduras deben lavarse con abundante agua potable corriente, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas. Se puede añadir soluciones desinfectantes que cuenten obligatoriamente con notificación sanitaria.
- Todo alimento que se vaya a preparar debe ser lavado previamente, incluido las carnes y productos cárnicos o pescados y mariscos.
- El agua que se utilice para lavar debe ser potable y corriente, para que su efecto de arrastre disminuya la presencia de contaminantes de los alimentos.

### 16. Procedimientos para limpieza y desinfección

Se debe mantener la limpieza del área de preparación, almacenamiento y expendio de alimentos, estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de cada jornada laboral, previamente a su iniciación, y en algunos casos durante el mismo proceso y si es posible desinfectar.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar. Al manipular los productos de limpieza se debe considerar lo siguiente: Seguir exactamente las recomendaciones de uso del fabricante, revise detalladamente el etiquetado del producto.

La mezcla de diferentes sustancias, no realizarán una mayor eficacia a la limpieza, por el contrario, las consecuencias para su salud y para el medio ambiente pueden ser imprevisibles y no siempre deseadas. Usar adecuadamente y la cantidad especificada por el fabricante los productos de limpieza. El uso inadecuado de estos productos puede provocar intoxicaciones o alteraciones en el organismo tanto a personas por lo que es recomendable que sean aplicados por personal especializado o capacitado.

### 17. Agua potable

Las enfermedades relacionadas con la contaminación del agua de consumo tienen una gran repercusión en la salud de las personas. El uso de productos químicos desinfectantes en el tratamiento del agua genera riesgos si no son utilizados de manera adecuada. A continuación, se presenta un procedimiento gráfico para la obtención de agua apta para el consumo, cuando la misma no presente las características aptas para el consumo:

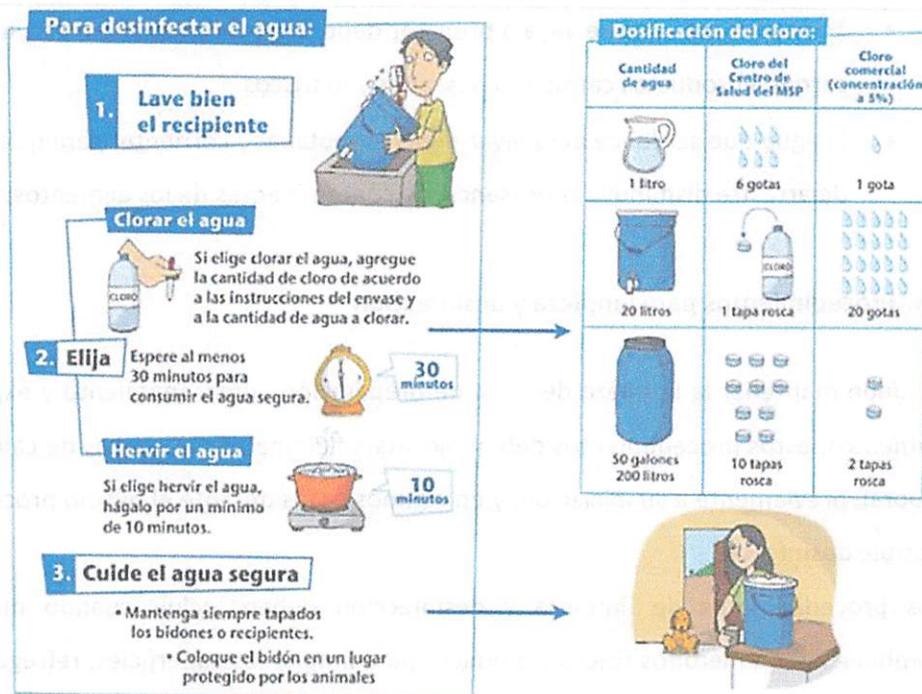


Figura 1. Procedimiento para la desinfección de agua.

## 18. Disposición de desperdicios y control de vectores

Para la disposición final de los residuos del procesamiento de alimentos, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Los desperdicios deberán ser almacenados en recipientes cerrados.
- Se evitará la acumulación de desperdicios.
- Los desperdicios y basureros deben mantenerse con tapa y alejados del área en donde se preparan los alimentos.
- Los residuos líquidos deben separarse de los desperdicios sólidos y se evacuarán a través del desagüe.

Una correcta manipulación de los desechos evitará que se conviertan en un foco de contaminación y proliferación de plagas. El área destinada a la preparación y venta de alimentos se mantendrá limpia y ordenada para evitar la proliferación de insectos y roedores. Deberá desinfectarse periódicamente el área de preparación y venta de alimentos con métodos adecuados para los alimentos, para evitar la difusión de enfermedades. Los desechos deberán manipularse adecuadamente, manteniéndolos en recipientes cubiertos con tapas y evacuándolos periódicamente. No deberán mantenerse restos de alimentos en el puesto de venta.

### 19. Anexos.

Tabla 1. Cronograma del programa de aseguramiento de la inocuidad de alimentos frescos, procesadora y preparados.

N°	Plan	Actividades	Cronograma de ejecución (meses)								Medio de Verificación	Responsable
			1	2	3	4	5	6	7	8		
1	Plan de Inspección y Muestreo	Capacitar al personal administrativo del Mercado Municipal en: toma de muestras, seguimiento control sobre inocuidad alimentaria									Formato de control de asistencia y fotografías	Coordinación de Camal Municipal
2		Elaborar matrices de referencia, muestras e inspecciones temas inocuidad alimentaria									Formato de registro de tomas de muestras e inspecciones y fotografías	Coordinación de Mercado y Camal Municipal
3		Inspeccionar periódicamente para el seguimiento y control de las medidas de inocuidad alimentaria en el Mercado Municipal									Fotografías	Coordinación de Mercado
4	Plan de capacitación	Realizar capacitaciones trimestrales sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores									Formato de control de asistencia y fotografías	Coordinación de Mercado y Camal Municipal
5		Coordinar capacitación con el MSP en temas de inocuidad alimentaria y la salud humana									Formato de control de asistencia y fotografías	Coordinación de Mercado

Tabla 2. Continua

N°	Plan	Actividades	Cronograma de ejecución (meses)								Medio de Verificación	Responsable	
			1	2	3	4	5	6	7	8			
6	Plan de control de proveedores	Elaborar y actualizar lista de proveedores vinculados al Mercado Municipal										Lista de proveedores	Coordinación de Mercado
7		Implementar medidas de almacenamiento seguro										Fotografías	Coordinación de Mercado
8		Elaborar fichas técnicas de insumos, materias primas recibidos en el Mercado Municipal											Fichas técnicas
9	Plan de programación y divulgación	Difundir mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores y manipuladores a través de afiches distribuidos en el Mercado Municipal de Balao.										Fotografías	Coordinación de Relación Públicas y Comunicación social y Coordinación de Mercado
10		Difundir mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los consumidores en páginas oficiales de la Municipalidad de Balao											Fotografías