

Santiago De Surco, 09 de Mayo del 2020

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000160-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



# Resolución de Dirección Ejecutiva

### VISTOS:

El Memorando N° D000572-2020-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D001150-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000272-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las y los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones del PNAEQW, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, establece que la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación se encarga de: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo de 2020 el Gobierno declara la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19;

Que, mediante 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, precisado y/o modificado por los Decretos Supremos N° 045-2020-PCM, N° 046-2020-PCM, N° 051-2020-PCM, N° 053-2020-PCM, N° 057-2020-PCM, N° 058-2020-PCM, N° 061-2020-PCM, N° 063-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N° 070-2020-PCM, N° 072-2020-PCM y N° 075-2020-PCM, 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 y se dispone, el aislamiento social obligatorio (cuarentena) por el plazo de quince (15) días calendario, término ampliado hasta el 10 de mayo de 2020;

Que, en atención a lo antes señalado, a través del Memorando N° D000572-2020-MIDIS/PNAEQW-USME y el Informe N° D000244-2020-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación propone la aprobación del “Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19”, con código de documento PRT-047-PNAEQW-USME, Versión N° 01, a fin de establecer los procedimientos necesarios de prevención, protección y control que debe cumplir los Supervisores de Plantas y Almacenes y los Monitores de Gestión Local, durante el desarrollo de las actividades relacionadas a los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos, y la supervisión de la prestación del servicio alimentario a fin de prevenir la transmisión o contagio del COVID-19;

Que, mediante Informe Técnico N° D000091-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM y Memorando N° D001155-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización opina en forma favorable a la propuesta del mencionado documento normativo, toda vez que coadyuvara a la prevención de riesgo de contagio y transmisión del COVID-19, al incluir las respectivas medidas de protección y seguridad en los procedimientos de supervisión y liberación, y supervisión de la prestación del servicio alimentario;

Que, mediante Informe N° D000272-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ la Unidad de Asesoría Jurídica opina que en atención a lo señalado, resulta viable la aprobación del “Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19”, en la medida que se encuentra alineado a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, que aprueba los “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, que tiene como finalidad la prevención del contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) en el ámbito laboral;

Que, además, la citada Unidad de Asesoría Jurídica señala que la implementación de dicho documento normativo guarda coherencia constitucional con el inciso 1 del artículo 2 de la Constitución Política del Perú establece que toda persona tiene derecho a la vida, a su integridad física y a su libre desarrollo y bienestar, de ahí que constituye responsabilidad del Estado dictar las normas para reducir el impacto negativo en la población ante la existencia de situaciones de riesgo elevado para la salud y la vida de las personas; debiéndose adoptar acciones destinadas a prevenir situaciones y hechos que pongan en peligro los derechos constitucionales protegidos;

Que, finalmente, la Unidad de Asesoría Jurídica indica que el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de Documentos Normativos en el PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- APROBAR** el “Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19” con código de documento normativo PRT-047-PNAEQW-USME, Versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

**Artículo 2.- ENCARGAR** a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación de la presente resolución a las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas, respectivamente, a través de medios electrónicos.

**Artículo 3.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19” con código de documento PRT-047-PNAEQW-USME, Versión N° 01, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.galiwarma.gob.pe](http://www.galiwarma.gob.pe)) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social




Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

**PROTOCOLO**

Código de documento normativo	Versión N°	Total de páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-047-PNAEQW-USME	01	13	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000160 - 2020-MIDIS-PNAEQW-DE	09/05/2020

**PROTOCOLO SOBRE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LOS PROCESOS DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES Y EN LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ANTE EL COVID-19**

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe o Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <p></p> <p><b>VICTOR CARLOS SALAZAR CONDOR</b> Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <p></p> <p><b>WILIAN MORI ISUISA</b> Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <p></p> <p><b>JOSE AURELIO RAMIREZ GARRO</b> Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
---	--	--

## ÍNDICE

Página

1.	OBJETIVO .....	3
2.	ALCANCE .....	3
3.	BASE LEGAL .....	3
4.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	4
5.	ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	4
6.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS .....	4
7.	RESPONSABILIDADES .....	7
8.	DISPOSICIONES GENERALES.....	7
9.	DISPOSICIONES ESPECIFICAS.....	8
10.	DISPOSICIONES FINALES.....	12
11.	ANEXOS .....	13



## 1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos a seguir durante la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores y durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario brindado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de evitar la transmisión y contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) del personal designado para la supervisión.

## 2. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por el personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucrado en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.

## 3. BASE NORMATIVA

- 3.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2 Ley N° 29414, Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud.
- 3.3 Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3.4 Decreto de Urgencia N° 026-2020, que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del CORONAVIRUS (COVID-19) en el Territorio Nacional.
- 3.5 Decreto Supremo N° 008-2020-SA, 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.
- 3.6 Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.
- 3.7 Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048-MINSA-DGPS-V.01, Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú”.
- 3.8 Resolución Ministerial N° 255-2016-MINSA, que aprueba el documento Guía para la implementación del proceso de higiene de manos en los establecimientos de salud”.
- 3.9 Resolución Ministerial N° 055-2020-TR, que aprueba la Guía para la Prevención de Coronavirus en el ámbito Laboral”.
- 3.10 Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico Prevención y Atención de Personas afectadas por COVID-19 en el Perú”.
- 3.11 Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, aprueba los Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19.



#### 4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 4.1 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3 PRT-038-PNAEQW-USME, Protocolo para la Promoción de la Vigilancia Social al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la Atención de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

#### 5. ABREVIATURAS Y SIGLAS

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CAE	: Comité de Alimentación Escolar
CTT	: Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial
HACCP	: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
IE	: Institución Educativa Pública
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas
JUT	: Jefa o Jefe de Unidad Territorial
MINSA	: Ministerio de Salud
MGL	: Monitora o Monitor de Gestión Local
PGH	: Principios Generales de Higiene
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA	: Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial

#### 6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

##### 6.1 Acta de Supervisión y Liberación

Documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y liberación y los resultados de la misma, incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.

##### 6.2 Buenas Prácticas de Manufactura

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

##### 6.3 Buenas Prácticas de Almacenamiento

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.



#### 6.4 Careta de Protección Facial

Dispositivos que se colocan encima de un cubrebocas, constituido de un arnés de suspensión regulable, de un adaptador frontal y de un visor incoloro, utilizado para cubrir toda la cara y las mucosas de forma lateral y protegerse del contagio de COVID-19 y algún otro tipo de enfermedades altamente contagiosas.

#### 6.5 Centro de trabajo

Unidad productiva en el que se desarrolla la actividad laboral de una organización con la presencia de trabajadores<sup>1</sup>.

#### 6.6 Cuarentena COVID-19

Procedimiento por el cual un trabajador sin síntomas de COVID-19 se le restringe el desplazamiento por fuera de su vivienda por el periodo que el gobierno establece como medida de prevención de contagio en el ámbito nacional. Es el aislamiento de personas durante el período de tiempo que el gobierno establece como medida de prevención de contagio en el ámbito nacional<sup>1</sup>.

#### 6.7 Desinfección

Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud<sup>1</sup>.

#### 6.8 Grupos de riesgo

Conjunto de personas que presentan características individuales asociados a mayor riesgo de complicaciones por COVID-19. Personas mayores de 60 años y quienes cuenten con comorbilidades como: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, u otros estados inmunosupresores<sup>1</sup>.

#### 6.9 Liberación de Productos/Raciones

Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del proveedor y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las IIEE, previa verificación de la carga y estiba.

#### 6.10 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancias químicas<sup>1</sup>.

#### 6.11 Mascarilla quirúrgica

Equipo de protección para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación<sup>1</sup>.

#### 6.12 Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las mismas que son seleccionadas al azar.

#### 6.13 Principios Generales de Higiene

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de las BPM, que destinadas al almacenamiento se consideran BPAL y PHS<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> RM N° 239-2020-MINSA. Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19

<sup>2</sup> Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.





#### 6.14 Procedimiento de Muestreo

Es la obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento que permite determinar el número de unidades de muestra requeridas para tomar una decisión exacta de la inspección.

#### 6.15 Programa de Higiene y Saneamiento

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas, asimismo incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación<sup>3</sup>.

#### 6.16 Puestos de trabajo con riesgo a exposición a Sars-Cov-2 (COVID-19)

Son aquellos puestos con diferente nivel de riesgo, que dependen del tipo de actividad que realiza, por ejemplo, la necesidad de contacto a menos de 2 metros con personas que se conoce o se sospecha que estén infectadas con el virus del Sars-Cov2, o el requerimiento de contacto repetido o prolongado con personas que se conoce o se sospecha que estén infectadas con el virus Sars-Cov2<sup>1</sup>.

Los niveles de riesgo de los puestos de trabajo se pueden clasificar en:

- **Riesgo bajo de exposición o de precaución**

Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectadas con COVID-19 ni tienen contacto cercano frecuente a menos de 2 metros de distancia con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional con el público y otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza de centros no hospitalarios, trabajadores administrativos, trabajadores de áreas operativas que no atienden a clientes.

- **Riesgo mediano de exposición**

Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ej. Menos de 2 metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19. Por ejemplo: policías y fuerzas armadas que prestan servicios en el control ciudadano durante la emergencia sanitaria, trabajadores de limpieza de hospitales de áreas no consideradas áreas COVID-19; trabajadores de aeropuertos, trabajadores de educación, mercados, seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como recepciones, cajeras de centros financieros o de supermercados, entre otros.

#### 6.17 Sintomatología COVID-19

Signos y síntomas relacionados al diagnóstico de COVID-19, tales como: sensación de alza térmica o fiebre, dolor de garganta, tos seca, congestión nasal o rinorrea (secreción nasal), puede haber anosmia (pérdida del olfato), disgeusia (pérdida del gusto), dolor abdominal, náuseas y diarrea; en los casos moderados a graves puede

<sup>3</sup> Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.



presentarse falta de aire o dificultad para respirar, desorientación o confusión, dolor en el pecho, coloración azul en los labios (cianosis), entre otros<sup>1</sup>.

#### 6.18 Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos, asimismo, prioriza el control del proceso sobre el análisis del producto final<sup>4</sup>.

### 7. RESPONSABILIDADES

El personal del PNAEQW con competencia en la ejecución del presente procedimiento, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

### 8. DISPOSICIONES GENERALES

8.1 El PNAEQW difunde y brinda asistencia técnica a las Unidades Territoriales, para el cumplimiento de lo establecido en el presente documento normativo.

8.2 La o el JUT gestiona los recursos logísticos y financieros necesarios para garantizar el cumplimiento del presente documento durante el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos, y supervisión de la prestación del servicio alimentario realizado en las IIEE, ubicadas en el ámbito de su UT.

8.3 Sobre la programación del personal

8.3.1 La o el CTT asigna al personal teniendo en cuenta lo siguiente:

- Que no presente factores de riesgo y comorbilidades que pueden complicar la salud del paciente positivo a COVID-19 (hipertensión arterial, diabetes, bronquitis, obesidad, asma, fibrosis pulmonar, tuberculosis, cáncer, enfermedad renal, gestación, enfermedades inmunosuprimidas, mayores de 65 años). En caso presente uno o más de los factores de riesgo antes mencionados, éstos son consignados en una Declaración Jurada suscrita por la o el trabajador o certificado médico, lo que es comunicado a la Unidad de Recursos Humanos por la UT.
- Asimismo, no debe ser programado personal que cuente con los siguientes síntomas asociados al Covid-19 (tos, fiebre, cansancio, tos seca, dolores y molestias, congestión nasal, dolor de garganta). En caso se identifique personal con los referidos síntomas, se procede según lo establecido por la Unidad de Recursos Humanos.
- En caso de que el personal designado el día de la supervisión presente algún síntoma o signo de fiebre mayor a 37.5°C, gripe, dolor de garganta, o si tuvo algún contacto con alguna persona confirmada como positiva para Covid-19, comunica, de manera obligatoria, a su jefa o jefe inmediato mediante la vía de comunicación disponible (teléfono, correo electrónico, mensaje de texto, entre otros), para la toma de acciones correspondientes.

8.3.2 La o el JUT gestiona la autorización para la movilización del personal programado para efectuar los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de proveedores y supervisión de la prestación del servicio

<sup>4</sup> Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.



alimentario y otras actividades vinculadas a la prestación del servicio alimentario, ante la unidad orgánica correspondiente, teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso amerite el uso del vehículo institucional para el traslado del personal programado para la supervisión, la o el JUT gestiona la autorización para la circulación vehicular, el mismo que debe trasladar como máximo a dos personas adicionales al conductor, previa limpieza y desinfección del mismo.
- El conductor del vehículo institucional no debe tener factores de riesgo y síntomas referidos al COVID-19 señalados en el numeral 8.3.1., y a fin que proceda con su actividad debe realizar el lavado de manos mínimo por 20 segundos, cumpliendo el procedimiento establecido para garantizar su eficacia, conforme a lo establecido en el anexo N° 01, asimismo, debe portar mascarilla quirúrgica y careta de protección facial.
- El personal designado para la supervisión verifica que el conductor desinfecte sus manos y las superficies internas del vehículo, incluyendo superficies táctiles frecuentes como volantes, manijas de puertas, dispositivos móviles, etc. En caso de que el conductor no lo ejecute, brinda asistencia técnica para su cumplimiento.

**8.3.3** El personal designado para la supervisión debe lavarse las manos, de manera frecuente, inmediatamente después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular cualquier material o superficie contaminada, después de sonarse la nariz, estornudar o toser, después de manipular sustancias químicas, otras situaciones establecidas en el presente Protocolo y de acuerdo con las recomendaciones oficiales.

**8.3.4** El personal designado durante el desarrollo de toda la actividad de supervisión debe evitar el contacto con superficies que puedan facilitar el contagio o transmisión del COVID-19, en caso exista contacto directo con algunas superficies, debe realizar el lavado de manos frecuentemente, conforme a lo establecido en el anexo 01.

**8.3.5** El personal designado durante el desarrollo de toda la actividad de supervisión debe evitar tocarse la cara, la nariz, ojos, orejas y otras partes del cuerpo y el contacto con superficies que puedan facilitar el contagio o transmisión del COVID-19.

**8.3.6** En caso la o el MGL se constituya al lugar de prestación del servicio alimentario a fin de realizar la constatación de quejas y/o alertas y la verificación de productos no conformes, debe cumplir con los procedimientos establecidos en el presente documento normativo, a fin de evitar el contagio o transmisión del COVID-19.

## 9 DISPOSICIONES ESPECIFICAS

### 9.1 Procedimiento a seguir durante las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW ante el COVID-19.

A fin de prevenir y estar protegido ante la transmisión del COVID -19, durante el desarrollo de las actividades de supervisión y liberación, la o el SPA realiza lo siguiente:



- a. Se dirige al establecimiento del proveedor portando mascarilla quirúrgica y lo establecido en el numeral 8.4 del Protocolo de Supervisión y Liberación en los establecimientos de alimentos, adicionalmente lleva una muda de ropa limpia que no haya sido utilizada, que incluye también zapatos cerrados para el ingreso al establecimiento, así como la careta de protección facial.
- b. No debe portar joyas, accesorios u otros similares, ni usar maquillaje y barniz de uñas, asimismo, debe presentar uñas cortas y limpias, además de llevar el cabello recogido.
- c. Evita el contacto físico (besos, abrazos, saludos de mano), manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5 m), de las y los trabajadores del establecimiento en todo momento.
- d. Ingresa al establecimiento haciendo uso de la mascarilla quirúrgica la cual es distribuida por la UT.
- e. Desinfecta el calzado en el pediluvio u otros habilitados para tal fin, de acuerdo con el procedimiento establecido por el proveedor.
- f. Realiza el lavado de manos, conforme a lo descrito en el anexo N° 01.
- g. Realiza la desinfección del celular, utilizando una solución del alcohol al 70%.
- h. Se dirige a los vestidores, desecha la mascarilla quirúrgica en un depósito o tacho de residuos cerrado, se cambia la ropa, los zapatos y la guarda en una bolsa de primer uso en el casillero asignado.
- i. Se lava las manos, como mínimo por 20 segundos, conforme a lo establecido en el anexo N°01, de manera frecuente, antes de comenzar las actividades de supervisión en el establecimiento y después de terminar dichas actividades.
- j. Se coloca la indumentaria adecuada (mandil, mascarilla quirúrgica que cubra la boca, nariz y barbilla, careta de protección facial, protector de cabello y zapatos cerrados), durante la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor.
- k. Desinfecta sus calzados en el pediluvio u otros habilitados para tal fin, de acuerdo con el procedimiento establecido por el proveedor.
- l. Verifica la existencia de los procedimientos de prevención y protección ante el Covid-19, implementados en el establecimiento del proveedor, así como su registro y según la frecuencia establecida. En caso el proveedor no cuente con dichos procedimientos, se brinda asistencia técnica respecto a la elaboración e implementación de los mismos, a fin de evitar el contagio y transmisión por COVID-19.
- m. En caso de evidenciar durante el desarrollo de la supervisión, personas que presentan signos y síntomas de enfermedades respiratorias, como tos y estornudo, debe comunicar de forma inmediata al responsable del establecimiento y a la o el jefe de la UT, para la toma de las acciones pertinentes.
- n. Realiza el recorrido en el establecimiento en compañía del responsable de control de calidad, a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos



establecidos por el Programa y la normativa sanitaria vigente, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5 m), de los trabajadores del establecimiento.

- o. Aplica la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor-Modalidad Productos/Raciones, recorriendo todo el establecimiento y verificando cada requisito establecido en la ficha de verificación higiénica sanitaria, cumpliendo las disposiciones establecidas en el presente documento.
- p. Solicita al responsable de control de calidad que le asigne como mínimo a dos (02) personas, completamente uniformadas y protegidas, para el apoyo en la extracción de las muestras. Dichas personas no deben presentar síntomas referidos al coronavirus (tos, fiebre, cansancio, tos seca, dolores y molestias, congestión nasal, abundante secreción nasal, dolor de garganta) ni tener factores de riesgo.
- q. Ubica la mesa para el muestreo y evaluación de alimentos en un ambiente iluminado y ventilado.
- r. Realiza la limpieza de los utensilios, equipos y mesas que serán utilizados durante el muestreo y evaluación de alimentos con la ayuda de detergente, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
- s. Una vez efectuado el proceso de limpieza, realiza la desinfección de superficies ya limpias con la aplicación de un desinfectante, a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra, etc; manteniendo la instalación ventilada.
- t. Realiza la limpieza y desinfección de las muestras destructivas para la evaluación física organoléptica de los alimentos muestreados.
- u. Para la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo que se encuentra en el exterior del establecimiento, la o el SPA realiza dicha actividad conforme a lo establecido en los numerales 9.8.1 y 9.8.2 del Protocolo para la Supervisión y Liberación en los establecimientos de alimentos del PNAEQW. De encontrarse conforme autoriza y verifica la carga y estiba de los alimentos.
- v. Culminada las actividades de Supervisión y Liberación, la o el SPA realiza la limpieza y desinfección de la careta de protección facial, elimina la mascarilla quirúrgica y el protector de cabello.

**9.2 Procedimientos a seguir durante las actividades de supervisión del servicio alimentario en las instituciones educativas y actividades vinculadas a la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19.**

A fin de prevenir y estar protegido ante la transmisión del COVID -19, durante el desarrollo de las actividades de supervisión a la prestación del servicio alimentario, la o el MGL realiza lo siguiente:

- a. La o el MGL se dirige a la institución educativa, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5 m), y haciendo uso de la mascarilla quirúrgica, lleva consigo lo establecido en el numeral 8.3.8. del Protocolo de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las IIEE atendidas por el PNAEQW, así como, el mandil y careta de protección facial.



- b. No debe portar joyas, accesorios u otros similares, ni usar maquillaje y barniz de uñas, asimismo, debe presentar uñas cortas y limpias, además de llevar el cabello recogido.
- c. Ingresa a la institución educativa haciendo uso de la mascarilla quirúrgica y la careta de protección facial, las mismas que son distribuidas por la UT.
- d. En todo momento evita el contacto físico (besos, abrazos, saludos de mano) y mantiene el distanciamiento social, es decir una distancia mínima de un metro y medio (1.5 m).
- e. Se desplaza a los SSHH, vestuario u otro ambiente habilitado para tal fin, desecha la mascarilla quirúrgica en un depósito o tacho de residuos cerrado, luego se lava las manos como mínimo por 20 segundos, cumpliendo el procedimiento establecido en el anexo N°01, de manera frecuente, antes de comenzar las actividades de supervisión, inmediatamente después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material o superficie contaminada, después de sonarse la nariz, estornudar o toser, después de manipular sustancias químicas u otras situaciones establecidas en el presente protocolo y de acuerdo con las recomendaciones oficiales.
- f. Se coloca la indumentaria adecuada (mandil, mascarilla quirúrgica que cubra la boca, nariz y barbilla, careta de protección facial, protector de cabello y calzado cerrado), y la usa durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario. En caso de evidenciar durante el desarrollo de la supervisión, personas que presentan signos y síntomas de enfermedades respiratorias, como tos y estornudo, debe comunicar de forma inmediata a la o el responsable de la IE y a la o el JUT, para la toma de las acciones pertinentes.
- g. Se presenta con la presidenta o el presidente, otro integrante del CAE u otro representante, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5m), dejando sus cosas en un ambiente limpio y seguro, a fin de evitar el contagio o transmisión del COVID-19.
- h. Verifica el desarrollo del servicio alimentario, según la etapa correspondiente (recepción y/o almacenamiento y/o preparación y/o servido y/o distribución y/o consumo), manteniendo la misma distancia mínima establecida con los manipuladores de alimentos u actores involucrados y observando si cuentan con las medidas de protección adecuadas.
- i. En caso que el manipulador de alimentos u otro actor involucrado no éste usando la indumentaria (mandil, mascarilla quirúrgica que cubra la boca, nariz y barbilla, y protector de cabello), sensibiliza, brinda asistencia técnica al manipulador de alimentos y comunica al responsable de la institución educativa para la toma de acciones correctivas de manera inmediata.
- j. Brinda asistencia técnica a las y los integrantes del CAE, sobre las observaciones y debilidades encontradas, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5m) y en un área ventilada.
- k. Culminada las actividades de supervisión del servicio alimentario, la o el MGL realiza la limpieza y desinfección de la careta de protección facial, elimina la mascarilla y el protector de cabello, en un depósito o tacho de residuos cerrado.



## 10 DISPOSICIONES FINALES

10.1 Los aspectos no contemplados en el presente documento normativo, se regirán según lo establecido por la Unidad de Recursos Humanos.

## 11 ANEXOS

ANEXO N°1: Procedimiento para el lavado de manos



ANEXO N°01  
PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS



Fuente: RM N°255-2016/MINSA.

