

Santiago De Surco, 22 de Enero del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D00017-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000051-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D000212-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000032-2021-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/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa social, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: *“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, modificación, y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 11:12:52 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 11:04:35 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 10:58:29 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE se aprueba el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, para el Proceso de Compras 2021 (en adelante Manual del Proceso de Compras);

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 395-2020- MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento PRT- 039 -PNAEQW-USME – Versión 4;

Que, con Memorando N° D000051-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000025-2021-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación propone la aprobación del “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento INS-014-PNAEQW-USME, Versión 01, el cual establece procedimientos para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos;

Que, mediante Memorando N° D000212-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que la referida propuesta coadyuva a la prevención y/o mitigación de situaciones de riesgo, al establecer las pautas para una oportuna limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos, a lo largo del proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos; asimismo señala que en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, la propuesta de documento normativo se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones del Programa, por lo que emite opinión favorable a la propuesta normativa;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000032-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que el proyecto de Instructivo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cuyo objetivo es establecer los procedimientos para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos, guarda coherencia con lo previsto en la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, así como con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, y no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa, por lo que considera viable su aprobación;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, de 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 “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento INS-014-PNAEQW-USME, Versión 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

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

Artículo 3.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y el “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento INS-014-PNAEQW-USME, Versión 01, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.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

INSTRUCTIVO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
INS-014-PNAEQW-USME	01	10	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000017-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	22 / 01 / 2021

INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS DURANTE LA SUPERVISION Y LIBERACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS/LOS PROVEEDORAS/ES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="225 1758 630 1861"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22.01.2021 12:57:19 -05:00</p> </div>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="630 1758 1021 1861"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por TOLENTINO AVALOS Jacinto Alberto FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22.01.2021 12:39:03 -05:00</p> </div>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="1021 1758 1441 1861"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22.01.2021 12:43:58 -05:00</p> </div>
---	---	--

ÍNDICE

I.	OBJETIVO	3
II.	ALCANCE	3
III.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	3
IV.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	3
V.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	4
VI.	DESCRIPCIÓN OPERATIVA.....	5
VII.	ANEXOS	7



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 12:57:35 -05:00

I. Objetivo

Establecer los procedimientos para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos.

II. Alcance

El presente instructivo es de cumplimiento obligatorio por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes y todas/os las/los servidoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, bajo cualquier modalidad de contratación, que realizan actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es.

III. Documentos de Referencia

- 3.1 PRT- 039 -PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.2 PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19.

IV. Definición de Términos

4.1 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye a los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias que se utilizan solamente como medicamentos.¹

4.2 Contaminación Cruzada

Es la transferencia de contaminantes de forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.²

4.3 Contaminante

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.³



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 12:57:50 -05:00

¹ Decreto Supremo N°034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

² R.M. N°066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano

³ R.M. N°066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano

4.4 Desinfección

Es la 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 de las personas.⁴

4.5 Inocuidad de los Alimentos

Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso a que se destinan.⁵

4.6 Liberación de Alimentos

Acción por la que el personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen con los requisitos establecidos y autoriza la distribución de los alimentos a las instituciones educativas públicas.

4.7 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancias químicas.⁶

4.8 Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las mismas que son seleccionadas al azar.⁷

4.9 Peligro

Agente biológico, químico o físico, presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud.⁸

4.10 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.

4.11 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de manera directa o en consorcio.

4.12 Riesgo

Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.⁹

V. Abreviaturas y Siglas

CTT : Coordinador/a Técnico/a Territorial
PNAEQW: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA : Supervisor/a de Plantas y Almacenes
USME : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación

^{4 6} R.M. N°239-2020-MINSA. Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19

⁵ Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

⁷ R.M N°156-2010/MINSA Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud

^{8 9} R.M. N°449-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas

VI. Descripción Operativa

La/el SPA, durante las actividades comprendidas en el proceso de supervisión y liberación realizadas en el establecimiento del/de la proveedor/a, utiliza materiales e instrumentos limpios y desinfectados, de acuerdo a lo indicado en el Anexo N° 1 y Anexo N° 2, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada durante el desarrollo de sus actividades, asimismo, realiza el registro de dichas actividades en el Anexo N° 3.

Para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos, realiza lo siguiente:

6.1 Iniciar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y/o desinfección de los materiales e instrumentos a utilizar, en el área habilitada por el/la proveedor/a, de la siguiente manera:

- a) Limpia el equipo móvil con papel toalla, desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras, y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.
- b) Limpia la superficie externa del contenedor de materiales e instrumentos con papel toalla, desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.
- c) Desinfecta la superficie de la mesa de trabajo aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.
- d) Desinfecta los materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte) y los instrumentos (linterna, lupa, wincha), aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

6.2 Durante las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales y/o instrumentos utilizados entre cada evaluación y cuando se requiera, de la siguiente manera:

- a) Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte)

Paso 1: Lava las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos adheridos.

Paso 2: Aplica detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa.

Paso 3: Enjuaga con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.

Paso 4: Seca utilizando papel toalla.

Paso 5: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

- b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha)

Paso 1: Limpia las superficies con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 12:58:45 -05:00

c) Equipo móvil

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras, y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

d) Mesa de trabajo

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla para eliminar cualquier residuo sólido, producto de la evaluación de las características físicas y organolépticas realizada a las muestras de alimentos.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

6.3 Al finalizar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de la siguiente manera:

a) Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte)

Paso 1: Lava las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos adheridos.

Paso 2: Aplica detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa.

Paso 3: Enjuaga con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.

Paso 4: Seca utilizando una toalla de papel.

Paso 5: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha)

Paso 1: Limpia las superficies con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

c) Contenedor de materiales e instrumentos

Paso 1: Limpia la superficie interna y externa con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

Paso 3: Coloca en su interior los materiales e instrumentos limpios y desinfectados.

d) Equipo móvil

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras, y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.

e) Mesa de trabajo:

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla para eliminar cualquier residuo sólido.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo de cinco a siete segundos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 12:58:58 -05:00

6.4 Del seguimiento a la aplicación del instructivo

- a) La/el CTT realiza el seguimiento y monitoreo de las actividades de supervisión y liberación efectuadas por la/el SPA, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del PNAEQW y verifica la correcta aplicación del presente Instructivo.
- b) La/el especialista en supervisión de la USME realiza la supervisión a las unidades territoriales (CTT y SPA), de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del PNAEQW y verifica el cumplimiento del presente instructivo.

VII. Anexos

- Anexo N° 01: Cuadro de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos, realizada por la/el SPA en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- Anexo N° 02: Cartilla de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.
- Anexo N° 03: INS-014-PNAEQW-USME-FOR-001, Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 12:59:15 -05:00

Anexo N° 01

Cuadro de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos, realizada por la/el SPA en el establecimiento del/de la proveedor/a

MATERIAL Y/O INSTRUMENTO	ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Pinzas Tijeras Tamices Bandejas Cucharon Cuchillo Cuchara Tenedor Abrelatas	<u>Limpieza</u> Lavar con agua a chorro y detergente Enjuagar con abundante agua Secar con papel toalla <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Linterna Wincha Lupa	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie. <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Contenedor de Materiales e Instrumentos	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla a la superficie <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.	<u>Limpieza</u> Superficie externa: antes y después de la actividad Superficie interna: después de la actividad <u>Desinfección</u> Superficie externa: antes y después de la actividad Superficie interna: después de la actividad
Equipo Móvil	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a las ranuras.	<u>Limpieza</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Mesa de Trabajo	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla a la superficie. <u>Desinfección</u> Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.	<u>Limpieza</u> Antes, durante y después de la actividad y cuando se requiera. <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de la actividad y cuando se requiera

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.01.2021 12:59:41 -05:00

Anexo N° 02

Cartilla de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos

	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Lavar con agua a chorro y detergente y Secar con papel toalla</p> <p>Enjuagar con abundante agua</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar un papel toalla por toda la superficie.</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar papel toalla a la superficie</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar papel toalla a la superficie</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.</p> <p>Asegurar que la solución no ingrese a las ramuras del equipo móvil</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar papel toalla a la superficie.</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador,</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos PAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 22.01.2021 13:00:47-05:00

ANEXO N° 03

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	INS- 014-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°: 01	FORMATO PARA REGISTRAR LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE LOS ALIMENTOS				Pág. 1 de 1

SPA:	
Nombre del/de la proveedor/a	
Dirección del establecimiento del /de la proveedor/a	
Código del Establecimiento	
Fecha	

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 22.01.2021 13:00:44 -05:00

N°	MATERIAL/INSTRUMENTO	LIMPIEZA			DESINFECCION			OBSERVACIONES
		INICIO	DURANTE	DESPUÉS	INICIO	DURANTE	DESPUÉS	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Instrucción: Marcar con un aspa (X) en los campos correspondientes a: INICIO, DURANTE y DESPUES, según sea el caso.