



“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional “

ANEXO 01



- ✓ El manipulador de alimentos deberá contar con una constancia de participación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene (lavado de manos).
- ✓ El manipulador de alimentos deberá contar con el carnet de salud o sanidad
- ✓ El manipulador de alimentos deberá usar mandil o chaqueta de color blanco de uso exclusivo para el trabajo en buen estado de conservación, que incluye gorro para cubrir el cabello y evidencia higiene personal (uñas cortas y limpias).
- ✓ El manipulador expende alimentos en condiciones higiénicas.
- ✓ El quiosco escolar expende alimentos saludables según Resolución Ministerial N° 908-2012-MINSA.
- ✓ Los quioscos y comedores escolares, implementarán normas sanitarias de calidad e inocuidad que contribuyan a la generación de prácticas saludables en alimentación y nutrición.
- ✓ El quiosco y cafetín escolar deberá mantenerse en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación como: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, rellenos sanitarios entre otros.
- ✓ Los pisos, paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar, así como deberán estar provisto de barreras de protección a fin de evitar el ingreso de roedores y otros vectores de contaminación.
- ✓ Para la exhibición y conservación de los alimentos se recomienda contar con contenedores que garanticen la higiene, conservación y protección del alimento, en el caso de frutas se deberán conservar protegidas a fin de evitar su contaminación.
- ✓ Los contenedores de residuos sólidos (tachos de basura) deberán contar con bolsa interna, tapa y en buen estado de conservación e higiene.
- ✓ El cafetín y comedor escolar deberá contar con conexión de agua y potable (red pública) desagüe energía eléctrica, asimismo deberá garantizar la adecuada condición del suministro.
- ✓ Contar con un lavadero, mesa y equipos para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- ✓ Los menajes, utensilios y equipos utilizados para la elaboración de alimentos, deberá cumplir con las características sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Las superficies utilizadas para la preparación y/o exhibición de alimentos según corresponda quiosco, cafetería deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectante con una solución clorada o agua hirviendo, antes de iniciar las labores del día y después de cada jornada de trabajo.
- ✓ Barrer el piso cada día, limpiar los mostradores, al inicio, al término de la atención y cada vez que sea necesario.
- ✓ Se realizará una limpieza diaria de mantenimiento de todas las superficies internas y externas (paredes, ventanas, puertas etc.) y el techo, para ello deberá retirar el polvo impregnado utilizando franelas y/o escobillones.
- ✓ Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulado en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.
- ✓ Si los quioscos o comedores atienden dos turnos, el proceso de limpieza y desinfección deberá efectuarse antes y después de cada turno.