



Esta obra está bajo una
[Licencia Creative Commons
Atribución - 4.0 Internacional \(CC BY 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)
Vea una copia de esta licencia en
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>





FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA
ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA

Tesis

Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto

Para optar el título profesional de Médico Veterinario

Autor:

Segundo Gildemeister Chujutalli Chu
<https://orcid.org/0000-0003-2708-1480>

Asesor:

Med. Vet., M. Sc. Alicia María López Flores
<https://orcid.org/0000-0002-4679-6353>

Coasesor:

Dr. Pedro Cunya Flores
<https://orcid.org/0000-0003-1923-4395>

Tarapoto, Perú

2025



FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA
ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA

Tesis:

Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto

Para optar el título profesional de Médico Veterinario

Autor:

Segundo Gildemeister Chujutalli Chu

Sustentado y aprobado el 01 de abril de 2025, ante el honorable jurado:

Presidente de Jurado
Med. Vet., M. Sc. Hugo Sánchez
Cárdenas

Secretario de Jurado
Med. Vet., M. Sc. Víctor
Humberto Puicón Niño de
Guzmán

Vocal de Jurado
Med: Vet., M.Sc. Lenin Torres
Bernal

Asesora
Med. Vet., M/Sc. Alicia María
López Flores

Coasesor
Dr. Pedro Cunya Flores

Tarapoto, Perú

2025



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN CONDUCENTES A
GRADOS Y TÍTULOS N° 004-2025

Jurado reconocido con Resolución de Consejo de Facultad N° 411-2024-UNSM/FCA/CF

A las 08:30 horas, del día 01 de abril del 2025, en los ambientes del Auditorio de la Facultad de Medicina Veterinaria - Fundo Miraflores, inicio el acto público de sustentación del trabajo de investigación "Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto" para optar el título profesional de MÉDICO VETERINARIO, presentado por el bachiller SEGUNDO GILDEMEISTER CHUJUTALLI CHU, con la asesoría del MV. M.Sc. Alicia María López Flores.

Instalada la Mesa Directiva conformada por el MV. M.Sc. Hugo Sánchez Cárdenas (presidente del jurado), MV. M.Sc. Víctor Puicon Niño de Guzmán (secretario), MV. M.Sc. Lenin Torres Bernal (vocal) y acompañados por MV. M.Sc. Alicia María López Flores (asesor) y Dr. Pedro Cunya Flores (co-asesor); el presidente de jurado dirigió brevemente unas palabras y a continuación el secretario dio lectura a la Resolución de Consejo de Facultad N° 240-2024-UNSM/FCA/CF.

Seguidamente el autor expuso el trabajo de investigación y el jurado realizó las preguntas pertinentes, respondidas por el sustentante y eventualmente, con la venia del jurado, por el asesor.

Una vez terminada la ronda de preguntas, el jurado procedió a deliberar para determinar la calificación final, para lo cual dispuso un receso de quince (15) minutos, con participación del asesor con voz, pero sin voto, sin la presencia del sustentante y otros participantes del acto público.

Luego de aplicar los criterios de calificación con estricta observancia del principio de objetividad y de acuerdo con los puntajes en escala vigesimal (de 0 a 20), según el Anexo 4.2 del RG - CTI, la nota de sustentación otorgada resultante del promedio aritmético de los calificativos emitidos por cada uno de los miembros del jurado fue *diecisiete (17)*.

De acuerdo con el Artículo 40° del RG - CTI, la nota obtenida es *diecisiete* y correspondiente a la calificación de *muy bueno*. Leído este resultado en presencia de todos los participantes del acto de sustentación, el secretario dio lectura a las observaciones subsanables al informe final que el autor deberá corregir y alcanzar al jurado en un plazo máximo de treinta (30) días calendario.

Se deja constancia que la presente acta se inscribe en el Libro de Sustentaciones N° 001-2025, de la Escuela profesional de Medicina Veterinaria.

Firman los integrantes de la Mesa Directiva y el autor del trabajo de investigación en señal de conformidad, dando por concluido el acto a las *9:40* horas, el mismo día 01 de abril del 2025.

 MV. M.Sc. Hugo Sánchez Cárdenas PRESIDENTE	 MV. M.Sc. Víctor Humberto Puicon Niño de Guzmán SECRETARIO	 MV. M.Sc. Lenin Torres Bernal VOCAL
 Bach. Segundo Gildemeister Chujutalli Chu AUTOR	 MV. M.Sc. Alicia María López Flores ASESOR	 Dr. Pedro Cunya Flores CO-ASESOR

Declaratoria de autenticidad

Segundo Gildemeister Chujutalli Chu, con DNI N° 73175780, egresado de la Escuela Profesional de Medicina Veterinaria de la Universidad Nacional de San Martín, autor de la tesis titulada: **Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto.**

Declaro bajo juramento que:

1. La redacción fue realizada respetando las citas y referencia de las fuentes bibliográficas consultadas, siguiendo las normas VANCOUVER actuales
2. Toda información que contiene la tesis no ha sido plagiada;
3. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido alterados ni copiados, por tanto, la información de esta investigación debe considerarse como aporte a la realidad investigada.

Por lo antes mencionado, asumo bajo responsabilidad las consecuencias que deriven de mi accionar, sometiéndome a las leyes de nuestro país y normas vigentes de la Universidad Nacional de San Martín.

Tarapoto, 01 de abril de 2025



Segundo Gildemeister Chujutalli Chu
DNI N° 73175780

Ficha de identificación

<p>Título del Proyecto: Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto.</p>	<p>Área de investigación: Medicina Veterinaria. Línea de investigación: Parasitología Veterinaria y Zoonosis Parasitaria. Sublínea de investigación: Zoonosis Parasitaria. Grupo de investigación: Parasitología Veterinaria y Zoonosis Parasitaria. Resolución de Consejo de Facultad N.º 411-2024-UNSM/FCA/CF Tipo de investigación: Básica <input checked="" type="checkbox"/>, Aplicada <input type="checkbox"/>, Desarrollo experimental <input type="checkbox"/></p>
<p>Autor: Segundo Gildemeister Chujutalli Chu</p>	<p>Facultad de Medicina Veterinaria. Escuela Profesional de Medicina Veterinaria. https://orcid.org/0000-0003-2708-1480</p>
<p>Asesor: Med. Vet., M. Sc. Alicia María López Flores</p>	<p>Dependencia local de soporte: Facultad de Medicina Veterinaria Escuela Profesional de Medicina Veterinaria Unidad o Laboratorio Sanidad Animal https://orcid.org/0000-0002-4679-6353</p>
<p>Coasesor Dr. Pedro Cunya Flores</p>	<p>Contraparte científica: Facultad o Institución: Facultad de Medicina Veterinaria País: Perú https://orcid.org/0000-0003-1923-4395</p>

Dedicatoria

En primer lugar, a mis padres, Segundo y Maribel, por todo su apoyo absoluto, y por todos los consejos motivadores que me brindaron durante este largo camino, y gracias a ello logré cumplir este sueño.

A mi tío Carlos, por ser un gran apoyo desde que empecé a estudiar esta hermosa carrera.

A mi abuelita, Trinidad, por ser mi fuente de inspiración.

A toda mi familia, por su apoyo y paciencia durante este largo camino.

Y a mí asesora, por guiarme y orientarme.

Agradecimientos

A mis padres, por brindarme todo su apoyo y amor incondicional, emocionalmente y económicamente que me permitió alcanzar este logro.

Agradecer a mi querida Asesora Med. Vet., M. Sc. Alicia María López Flores y a mi Coasesor Dr. Pedro Cunya Flores, por toda la dedicación y el entusiasmo, también, porque me brindaron todos sus conocimientos que me transmitieron en mi vida universitaria, por otro lado, también, agradecerles por la pasión que tienen por nuestra Facultad de Medicina Veterinaria, guiando, enseñando y motivando a futuros colegas.

A los fiscalizadores municipales Ana y Marco Antonio, a los inspectores sanitarios Mirlanda, Stephany y Leyvin de la Red de Salud OGESS – BAJO MAYO, a Alexis Lópezhaya de la MPSM, a George Panduro de COPROSEC, porque me proporcionaron y apoyado en todas las facilidades en cada operativo que se realizó, al Ing. Jimmy Chupillon Cubas, por ser un gran amigo y haberme brindado su apoyo, así también, por haberme brindado sus experiencias y conocimientos, también a la Policía Nacional del Perú - Tarapoto y la Policía Municipal de la MPSM, por haberme brindado la protección y seguridad en cada inspección y operativos que realice.

Índice general

Ficha de identificación.....	6
Dedicatoria	7
Agradecimientos	8
Índice general.....	9
Índice de tablas	10
Índice de figuras.....	11
RESUMEN	12
ABSTRACT	14
CAPITULO I INTRODUCCION A LA INVESTIGACIÓN	16
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	18
2.1. Antecedentes de la Investigación	18
2.2. Fundamentos Teóricos.....	22
CAPITULO III MATERIALES Y METODOS	37
3.1. Ámbito de la Investigación	37
3.1.1. Contexto de la Investigación.....	37
3.1.2. Periodo de Ejecución	37
3.1.3. Aplicación de principios éticos internacionales.	38
3.2. Sistema de Variables:	38
3.3. Procedimientos de la investigación.....	39
3.3.1. Objetivo específico 1	39
3.3.2. Objetivo específico 2.....	40
3.3.3. Objetivo específico 3.....	41
CAPITULO IV RESULTADOS Y DISCUSION	43
4.1. Resultado del Objetivo específico 1	43
4.2. Resultado del Objetivo específico 2.....	48
4.3. Resultado del Objetivo específico 3.....	50
CONCLUSIONES	53
RECOMENDACIONES	54
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	55
ANEXOS.....	60

Índice de tablas

Tabla 1 Ejemplo de la ficha evaluación para identificar las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad	40
Tabla 2 Ejemplo de la ficha de evaluación para reconocer las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos.....	41
Tabla 3 Ejemplo de la ficha de evaluación para determinar si el personal está capacitado o conoce normas sanitarias emitidas por el MINSA y la Municipalidad Provincial de San Martín	42

Índice de figuras

Figura 1 Porcentaje de restaurantes con buena infraestructura.....	43
Figura 2 Porcentaje de restaurantes que cuentan con la limpieza y desinfección de sus ambientes.....	45
Figura 3 Porcentaje de restaurantes con presencia de plagas.....	47
Figura 4 Porcentaje de restaurantes con las principales fuentes de contaminaciones	48
Figura 5 Porcentaje de restaurantes con capacitación a su personal y manuales de BPM actualizados	50

RESUMEN

Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto.

La ciudad de Tarapoto, sobre todo el distrito de Tarapoto, es uno de los destinos turísticos y gastronómicos principales de nuestra Selva Peruana; sin embargo, el distrito se enfrenta a desafíos en cuanto se refiere en seguridad alimentaria en restaurantes debido a deficiencias en el cumplimiento de normativas sanitarias. El presente estudio de investigación es de tipo descriptivo correlacional, donde se evaluó a 14 restaurantes entre los meses de agosto y octubre del 2024, a través, de inspecciones sanitarias organizadas por el Comité Provincial de Seguridad Ciudadana (COPROSEC), junto con la Fiscalía de Prevención del Delito del Ministerio Público -Tarapoto, la Policía Nacional del Perú, los inspectores sanitarios de la Red de Salud Bajo Mayo (OGESS-BAJO MAYO) y la Sub Gerencia de Policía Municipal y Fiscalización de la Municipalidad Provincial de San Martín, identificamos cuales son las principales deficiencias en prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes inspeccionados del distrito de Tarapoto, se evaluó la Infraestructura (pisos, paredes y techos) de los restaurantes inspeccionados, el 71,43% con pisos adecuados, el 64,29% con paredes en buen estado, el 71,43% techos sin grietas, también se evaluó la limpieza y desinfección de sus ambientes donde el 50% cuentan con un programa de higiene y desinfección que ponen en práctica, asimismo, la presencia de plagas donde resultó el 64,29% presentaba cucarachas, el 57,14% moscas y el 35,71% roedores detectados no solo por su presencia directa, sino también por excretas halladas en cinco establecimientos. Se identificaron fuentes de contaminación biológica el 71,43%, debido a las presencias de insectos y roedores en áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos, la contaminación química el 28,57% de los establecimientos, con desinfectantes, plaguicidas y detergentes cerca a zonas donde se manipula alimentos, la contaminación física fue la más frecuente en un 78,57% con utensilios deteriorados como tablas de picar, cucharas, cuchillos (manga) de madera y ollas, platos, tazas desgastados y rotos, más que todo, los utensilios de maderas donde representa un riesgo de transmisión de microorganismos, y por último para determinar si el personal está capacitado o conocen normativas emitidas por el MINSA y la Municipalidad Provincial de San Martín, se determinó que solo el 35,71% de los restaurantes realizaba capacitaciones en normativas sanitarias, y el 28,57% contaban con sus manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que evidencia faltas de compromiso con la seguridad alimentaria, reflejan cumplimientos parciales de las normativas sanitarias vigentes, lo que incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, al

final de todo se concluyó que las principales deficiencias en restaurantes inspeccionados incluyen infraestructuras inadecuadas, faltas de programas de higiene, presencia de plagas relativamente altas, contaminaciones al manipular alimentos y capacitación insuficiente del personal. Para prevenir estos riesgos, se necesita fortalecer capacitaciones obligatorias y asegurar implementaciones efectivas de las normativas sanitarias, con el fin de mejorar las condiciones higiénico sanitarias y poder garantizar la inocuidad de los alimentos para los consumidores tanto nacionales, extranjeros y locales.

Palabras claves: Capacitación sanitaria, Contaminación biológica, Control de plagas, Inocuidad alimentaria y Manipulación de alimentos.

ABSTRACT

Results of Sanitary Inspections and Operations in Restaurants in the District of Tarapoto

The city of Tarapoto especially the district of Tarapoto, is one of the main tourist and gastronomic destinations in or Peruvian Jungle. However, the district faces challenges regarding food safety in restaurants due to deficiencies in compliance sanitary regulations. The present research study is of a descriptive correlational type, where 14 restaurants were evaluated between August and October 2024, through sanitary inspections organized by the Provincial Committee for Citizen Security (COPROSEC), together with the Prosecutor's Office for Crime Prevention of the Public Ministry - Tarapoto, the National Police of Peru, the sanitary inspectors of the Bajo Mayo Health Network (OGESS-BAJO MAYO) and the Sub Management of Municipal Police and Inspection of the Provincial Municipality of San Martín. The main deficiencies in hygiene and food safety practices in the restaurants inspected in the district of Tarapoto were identified. The infrastructure (floors, walls and ceilings) of the restaurants inspected was evaluated, with 71.43% having adequate floors, 64.29% with walls in good condition, and 71.43% with ceilings without cracks. Cleaning and disinfection of their environments were also evaluated, with 50% having a hygiene and disinfection program in place, as well as the presence of pests, where 64.29% had cockroaches, 57.14% had flies and 35.71% had rodents, detected not only by their direct presence, but also by excrement found in five establishments. Sources of biological contamination were identified in 71.43%, due to the presence of insects and rodents in food handling and storage areas, chemical contamination in 28.57% of the establishments, with disinfectants, pesticides and detergents next to areas where food is handled. Physical contamination was the most frequent (78.57%) with deteriorated utensils such as chopping boards, spoons, wooden knives (sleeves) and pots, plates, worn and broken cups, especially wooden utensils, which represent a risk of transmission of microorganisms. Finally, to determine whether the personnel are trained or are aware of the regulations issued by MINSA and the Provincial Municipality of San Martín, it was determined that only 35.71% of the restaurants were trained in sanitary regulations and 28.57% had Good Manufacturing Practices (GMP) manuals, which shows a lack of commitment to food safety, reflecting partial compliance with current sanitary regulations, which increases the risk of foodborne diseases. It was concluded that the main deficiencies in the restaurants inspected include inadequate infrastructure, lack of hygiene programs, the presence of relatively high levels of pests, contamination when handling food, and insufficient staff training. To prevent these risks, there is a need to strengthen mandatory training and

ensure effective implementation of sanitary regulations in order to improve hygienic and sanitary conditions and guarantee food safety for national, foreign and local consumers.

Keywords: Sanitary training, Biological Contamination, Pest Control, Food Safety, Food Handling.



CAPITULO I

INTRODUCCION A LA INVESTIGACIÓN

En la actualidad, la ciudad de Tarapoto, sobre todo, el distrito de Tarapoto, al ser uno de los importantes centros turísticos y gastronómicos de nuestra amazonia peruana, hoy en día enfrentan desafíos para poder garantizar la seguridad alimentaria en sus restaurantes. A pesar de la existencia de normativas sanitarias vigentes como son la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines NTS N 142-MINSA/2018/DIGESA aprobada por la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA, Reglamento de Restaurantes Decreto Supremo N 025-2004-MINCETUR, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N 007-98-SA), Reglamento de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional Decreto Supremo N 003-2024-MIDAGRI y Ordenanza Municipal N 019-2019-MPSM, las inspecciones sanitarias revelan un incumplimiento significativo de las normas de higiene y seguridad alimentaria en diversos establecimientos. Esta situación representa riesgos para la salud de sus comensales locales, nacionales y extranjeros, y es un desafío para el desarrollo sostenible del sector turístico y gastronómico del distrito. Es por eso que se deben realizar inspecciones periódicas a los restaurantes para garantizar la salud de los comensales, así como el retorno de los turistas. En la actualidad existen restaurantes que aún no cumplen con las normas de higiene pasando a ser focos de contaminación y peligro para la salud pública, en estos casos se establecen sanciones como las sumas de dinero, clausura temporal de los establecimientos insalubres que incumplen los códigos del Reglamento de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA) y el Cuadro de Infracciones de Sanciones Administrativas (CISA) de la Ordenanza Municipal N 019-2019 MPSM.

Los operativos de inspección sanitaria se realizan por el Comité Provincial de Seguridad Ciudadana (COPROSEC), participan la Fiscalía de Prevención del Delito del Ministerio Público- Tarapoto, Policía Nacional del Perú (PNP) Tarapoto, Inspectores Sanitarios de la Red Salud de Bajo Mayo (OGGESS – BAJO MAYO), Subgerencia de la Policía Municipal y Fiscalización de la Municipalidad Provincial de San Martín. Estos operativos permiten detectar establecimientos que infringen incluso normativas emitidas por el Ministerio de Salud. Una vez realizado el reconocimiento de los locales tras la inspección y notificación, la sanción persistirá hasta que cada punto crítico identificado sea completamente subsanado, según lo estipula la ordenanza municipal N 019-2019 MPSM. Ante esta problemática planteada nace la interrogante ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las normas sanitarias vigentes consignadas a los restaurantes del

distrito de Tarapoto y que impacto tienen su incumplimiento en la seguridad alimentaria para los comensales?, para lo cual nos planteamos el siguiente hipótesis: Todas las inspecciones y operativos que se realizan en los restaurantes del distrito de Tarapoto ayudan y contribuyen al mantenimiento de las buenas prácticas seguras de manipulación y la preparación de alimentos, garantizando la salud de sus clientes. Planteando el siguiente objetivo general: Analizar todos los resultados de las inspecciones sanitarias y operativos en los restaurantes del distrito de Tarapoto, para evaluar el cumplimiento de las normativas higiénicas vigentes y proponer mejoras en los procesos de control. Así mismo se planteó los objetivos específicos que detallamos.

- Identificar las principales deficiencias en las infraestructuras e instalaciones de los restaurantes del distrito de Tarapoto.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos.
- Determinar si el personal está capacitado o conocen normativas emitidas por el MINSA y la Municipalidad Provincial de San Martín.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

Internacionales

Cabe destacar, de acuerdo al objetivo de esta investigación “Establecer cómo las prácticas de seguridad alimentaria influyen en el suministro seguro de alimentos por parte de restaurantes no clasificados en el condado de la ciudad de Nairobi”, de Musakala et al. realizado en la ciudad de Nairobi en Kenia (1), el título es “Análisis de las prácticas de gestión de alimentos y el suministro seguro en restaurantes no clasificados en el condado de la ciudad de Nairobi, Kenia”. Su objetivo era evaluar todas las influencias de las prácticas de manipulación de alimentos en el suministro seguro de alimentos, y observar el papel de la capacitación en higiene alimentaria en el suministro seguro de alimentos, para que puedan garantizar que se cumplan todos los estándares de seguridad en suministro seguro de alimentos por parte de restaurantes no clasificados en el condado de la ciudad de Nairobi en Kenia. Su población de estudio fue de 124 restaurantes no clasificados en un distrito comercial central de Nairobi, ellos utilizaron cuestionarios para recopilar datos, guías de entrevistas y una lista de verificación de observación, al final de su investigación determinaron en recomendar de capacitación periódicamente a los trabajadores de esos restaurantes sobre todo en prácticas adecuadas de manipulación de alimentos, ya sea en talleres breves, seminarios y en conferencias por partes interesadas del sector de la hostelería y autoridades de seguridad alimentaria de ese país.

En los Estados Unidos, el proyecto de investigación “Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, gerentes de protección de alimentos certificados y cumplimiento de las prácticas de seguridad alimentaria asociadas con el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos de los restaurantes en Rockville, Maryland, EE. UU” por Liggans et al. (2). Se investigó que el efecto del sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS, por sus siglas al inglés) y la presencia de un gerente de protección de alimentos certificado (CFPM, por sus siglas al inglés) en la ocurrencia de mantenimiento en frío y marcado de fechas adecuadas, dos prácticas de seguridad alimentaria asociadas con el control de *L. monocytogenes* en restaurantes. Analizaron datos de observaciones recopilados como parte de un estudio nacional en restaurantes de comida rápida y servicios completos seleccionados al azar. Su análisis de regresión se encontró que el FSMS era el predictor más fuerte de las observaciones de incumplimiento. Compararon que el CFPM no fue predictor significativo de

observaciones de incumplimiento cuando se tuvo en cuenta el FSMS. Los restaurantes sin CFPM empleado, tuvieron una cantidad media significativamente con un CFPM empleado, pero no estaba presente que los restaurantes con un CFPM presente. Concluyeron que disponer de suficiente capacidad de refrigeración y dispositivos de medición de temperatura accesibles se asoció con un mejor cumplimiento de las normas de conservación en frío.

También en los Estados Unidos realizaron otro proyecto con *Listeria monocytogenes* en tratamientos para reducir esta bacteria por Gomez et al. (3), en productos preparados agrícolas. El tema de este trabajo de investigación, "Tratamientos a escala de cocina para reducir la *Listeria monocytogenes* en productos preparados", el propósito de este trabajo de investigación, la Listeriosis es una enfermedad transmitida por los alimentos causada por *Listeria monocytogenes*, tiene una incidencia relativamente baja, pero con una tasa de mortalidad sustancial, sobre todo en poblaciones inmunocomprometidas. Debido al riesgo de la *L. monocytogenes* en productos agrícolas. La finalidad y el objetivo era evaluar varios tratamientos a escala de cocina como posibles intervenciones para reducir *L. monocytogenes* en productos agrícolas preparados. Se inocularon pepinos, manzanas y apios por inmersión con un coctel de tres cepas de *Listeria. monocytogenes* y se secaron durante 24 horas. Estos productos inoculados se sometieron a tratamientos como son con remojo en desinfectante comercial, enjuague con agua corriente, remojo con agua corriente, escaldado de la superficie, enjuague con agua corriente y seguido de pelado y un escaldado de superficie. A parte de eso, se evaluó la absorción de inóculo en el apio y el impacto de dos tipos de peladores (manual y mecánica). Al final de todo, sirvieron estos tratamientos para productos agrícolas para reducir el crecimiento de la bacteria.

En su trabajo de investigación de Marín (4), cuyo título es "Guía Teórica Práctica para la elaboración de Planes de Saneamiento Básicos para Establecimientos Gastronómicos y Restaurantes", realizado en la ciudad de Bogotá, Colombia, nos indica la búsqueda de normas higiénicas sanitarias, sobre todo, en el sector de alimentos, el objetivo de esta tesis es formular Planes de Saneamiento Básico, donde está involucrada a todos los responsables de la cadena alimentaria, desde el quien adquiere las materias primas, montaje, producción, elaboración, distribución, manipulación de alimentos y en la mesa del consumidor. El principal protagonista es un Saneador Ambiental, por él, se creó y ejecutó documentos, verifica los Planes de Saneamiento Básico dentro de Establecimientos Gastronómicos y Restaurantes, dentro de estos planes están los programas de limpieza y desinfección, el manejo integral de residuos

sólidos y líquidos, el manejo o control integral de plagas y el abastecimiento de agua de suministro.

Nacionales

En nuestro país, el proyecto de investigación de Mendoza (5), implementó las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e Higiene en un restaurante de comida oriental dentro de un conocido club en el distrito de Chorrillos en la ciudad de Lima, Perú. En este trabajo consistía en realizar inspecciones higiénicas sanitarias, también la comprobación de sus manuales BPM y PHS. El autor de esta tesis eligió este restaurante porque era un local nuevo, ya que no contaba con dicho sistema, además, al ser un restaurante de un reconocido club muy importante de la ciudad de Lima, tenía como reto en realizar en un corto periodo su implementación y creación de su sistema HACCP. Concluyeron que obtuvieron muy buenos resultados, trabajaron durante cuatro años en realizar su sistema HACCP, además ya implementado, el concejo de directivos de ese club optó por trabajar con certificadoras internacionales para que puedan realizar inspecciones higiénicas sanitarios y tomar muestras microbiológicas trimestralmente, pero el hecho del ese club trabaja con empresas internacionales tercerías el autor de esta tesis no quitará su rol de fiscalizador de dicho club.

Así mismo, en otro trabajo de investigación realizado en nuestro país de Martínez (6), ella realizó vigilancia sanitaria y microbiológica a 345 restaurantes del cercado de Lima, Perú, durante abril del 2014 hasta marzo del 2015. Para esta investigación hizo de 1 hasta 3 inspecciones sanitarias dependiendo si estos restaurantes subsanaron o no sus anteriores observaciones y utilizando la ficha sanitaria para restaurantes que se encuentran en el registro ministerial N°363 del 2005 del Minsa. También se desarrolló controles microbiológicos de 345 muestras de alimentos preparados, teniendo como referencia de indicadores a microorganismos, como por ejemplo a los Mesófilos aerobios, los Coliformes fecales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella spp.* Durante su proceso de investigación en su primera inspección sanitaria resultaron el 35% de los restaurantes se encontró en proceso y un 10% fueron no aceptables, en su segunda inspección el 21% encontró en proceso y el 4% fueron no aceptables y en la última y tercera inspección sanitaria el 26% se determinó como no aceptables. En el cual, de los alimentos preparado para el consumo de sus comensales tuvo un 29% lo cual, superaron uno o más de los límites permisibles. En conclusión, ella demostró que los restaurantes inspeccionados ubicados en el cercado de Lima, no todos los cumplen con las normativas sanitarias.

Conforme con el proyecto de investigación de Hernández (7), para plantear un plan de higiene para una empresa servidora de alimentos elaborados para restaurantes, necesariamente hay que tener una buena inocuidad alimentaria, es decir que los alimentos no causan o no causarán daño a la salud al ser consumidos por sus comensales, se propone hacer Procedimientos de Higiene y Saneamiento para garantizar una buena inocuidad en todas las industrias alimentarias sobre todo a restaurantes, los controles microbiológicos son procedimientos que nos van a ayudar a un diagnóstico en un grado de contaminación de un alimento, superficie o el ambiente, también nos ayudaran a concluir si estamos dirigiendo una correcta limpieza y desinfección tanto para sus BPM y PHS, este este trabajo se propuso en hacer en “La Gran Cocina” en Lima, Perú, en consecuencia se determinó que este establecimiento cumple con el 68% de los requisitos, da una calificación de “regular”, porque sus condiciones higiénicas sanitaria, así como también, sus condiciones de su infraestructura, y en sus manipulación de alimentos, son un problema y son consecuencias de no tener cronogramas de capacitación establecidos y procedimientos, registro de control. En sus ensayos microbiológicos resultaron con un bajo porcentaje de aprobación, tanto en sus muestras de sus superficies inertes, vivas, alimentos (frutas y verduras). Dan como resultado una deficiencia de limpieza y desinfección y no cuentan con una capacitación para su personal. Tampoco, cuentan con lugares o sitios específicos para su empacado de sus productos finales, las desinfecciones de frutas y verduras, son peligro de una contaminación cruzada, y sí se determina focos de contaminación en sus superficies vivas, inertes y en sus frutas y verduras. Y su PHS puesto de este establecimiento “La Gran Cocina” se propuso en reducir su contaminación de sus productos terminados que provienen de diversos focos de contaminación.

Locales

En nuestra ciudad, Guerra (8), tiene como objetivo en una creación y así, proyectar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) como un sistema de gestión en tema de inocuidad, en este trabajo de exploración e investigación se realizó en el restaurante “El Tumi”, ubicado en la ciudad de Tarapoto, en aquel establecimiento se ejecutó un diagnóstico de higiene sanitario, luego, se empleó una ficha de evaluación sanitaria para restaurantes y servicios afines que indica la Resolución Ministerial N°363 – 2005/MINSA (9), en esa ficha de evaluación sanitaria que se desarrolló en este establecimiento de expendio de alimentos, obtuvieron solo 116 puntos o un 65% de implementación lo que significa que esta empresa se encuentra en proceso. Lo que finalizó este trabajo fue con

todas las informaciones alcanzadas, se logró la elaboración de un manual de BPM y un manual de POES, previamente se dio una capacitación a todo su personal. Después de esta capacitación a todo su personal sobre BPM y POES, se retornó a aplicar otra ficha de evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines, logrando una puntuación de 178 puntos lo que da un 100% de la implementación gratificación y satisfactoria.

2.2. Fundamentos Teóricos

2.2.1. Inspección Sanitaria

Para el Manual Armonizado del Inspector Sanitario (9), una Inspección Sanitaria, es el conjunto y exámenes que se realizan a todos los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, sus elaboraciones y sus distribuciones de ensayos durante sus elaboraciones y productos finalizados con el fin de comprobar si se ajustan a todos los requisitos establecidos en las normas sanitarias vigentes del país. Toda inspección sanitaria que nos dice el Decreto Supremo N° 007-98 del MINSA (10), son procedimientos técnico-administrativo, mediante el cual, la autoridad de salud verifica el cumplimiento de normas sanitarias en establecimientos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y el expendio de alimentos y bebidas, siempre se realiza con un propósito sobresaliente para verificaciones y lograr un cumplimiento con la legislación administrada y/o aplicadas por la Autoridad Sanitaria, como menciona el Decreto Supremo N 007-98 del MINSA (10), para la protección de la salud pública, verificar el cumplimiento de normas sanitarias, para identificar riesgos sanitarios, para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Todos los funcionarios encargados del cumplimiento, emplean a las autoridades correspondientes un acuerdo a la legislación a la que están designadas. Por esta razón, se puede incluir la autoridad para ingresar e inspeccionar, abrir contenedores, examinar productos regulados o documentados, realizar pruebas, tomar muestras o inclusive decomisarlos y detener productos alterados.

Para la Resolución Ministerial N 363-2005/MINSA (11), nos afirma que toda inspección sanitaria busca en garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas en establecimientos de expendio, mediante inspecciones sanitarias basadas en criterios estandarizados. Así también, las Normativas mencionadas N 822-2018 MINSA (12) y N 007-98 MINSA (10), nos dicen, que las inspecciones sanitarias son para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) mediante la vigilancia sanitaria de los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos y bebidas.

2.2.2. Inspector Sanitario

Según la Resolución Ministerial N 282-2003 (13), un Inspector Sanitario, es el encargado y funcionario principal, de verificar el cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en mercados de abastos, como en establecimientos de expendio de comidas. La ley de General de Salud N 26842 (14), nos informa que el inspector sanitario juega un rol clave en la vigilancia y fiscalización del cumplimiento de las normativas sanitarias, incluyendo a inocuidad de los alimentos en establecimientos como restaurantes y mercados de abastos.

Un inspector sanitario para el sitio web de la ciudad de Madison y el Condado de Dane en Wisconsin, Estados Unidos (15), es el representante que observa, de cómo se manipulan las comidas, vigilar las temperaturas de las comidas y la higiene, y la salud del personal de los establecimientos por ejemplo en restaurantes, los informes de inspecciones incluyen, Nombre de los establecimientos alimentario minorista o restaurantes inspeccionados, su dirección, la fecha de inspección, los tipos de inspección (rutinarias o re – inspección), los que observo el inspector sanitario en su visita al establecimiento, las medidas o requeridas para corregir la infracción (subsanan).

2.2.3. Inspección Sanitaria en Restaurantes.

De acuerdo con González (16), una inspección sanitaria en restaurantes son procesos que se llevan a cabo por las autoridades competentes de salud de cada ciudad, para la verificación que todos los establecimientos inspeccionados en el caso de restaurantes, cumplen con las normas sanitarias vigentes de higiene y seguridad alimentaria. Estas inspecciones pueden ser de manera programadas o de manera sorpresivas (inopinadas), y tienen como objetivo por garantizar que todos los alimentos que se sirven a su público sean seguros al consumirlos.

Durante en cada inspección sanitaria que se va a desarrollar en restaurantes, se examinará varios aspectos principales e importantes como nos indican González (16), el primero, se observaría y se confirmaría por la correcta limpieza y un buen mantenimiento de todas las instalaciones de los restaurantes, incluyendo su cocina y sus servicios higiénicos. El segundo, es el de cómo se almacenan adecuadamente sus alimentos, el tercero, una buena manipulación de sus alimentos por parte de su personal, el cuarto, la verificación de la temperatura adecuada para la conservación de sus alimentos (cadena de frío, como son la refrigerada y/o congelada), y quinto, lo más importante la presencia de plagas o roedores.

2.2.4. Todas las condiciones sanitarias generales para los restaurantes y servicios afines.

2.2.4.1. La Ubicación y Estructura Física

Las ubicaciones y estructuras físicas como indica García (17), las ubicaciones y las estructuras físicas de restaurantes, deben estar situados en zonas que no representen riesgos de contaminación, alejados de fuentes de malos olores, humo, polvo u otros contaminantes, las estructuras físicas con una distribución que facilite la limpieza y desinfección, con materiales resistentes y no tóxicos en paredes, pisos y techos, además, deben disponer de una ventilación adecuadas, iluminación suficiente y áreas separadas para diferentes actividades (almacenamiento, preparación de alimentos, áreas de limpieza, etc.) para evitar la contaminación cruzada. Lo mismo que la Resolución Ministerial N 822-2018 del MINSA (12), nos dice que la ubicación debe situarse en zonas que no representen riesgos de contaminación para los alimentos, alejados de fuentes de contaminación como basurales, desagües o industrias contaminantes. Los restaurantes y servicios afines deben ser uso exclusivo, que nos afirma la Norma Técnica de Salud N 142 - MINSA/2018/DIGESA (18), para la actividad con alimentos y no tener otras conexiones con otros ambientes u otros locales que puedan implicar contaminaciones cruzadas para los alimentos. En cuanto la Norma Técnica de Salud NTS N 173 - MINSA/2021/DIGESA (19), las estructuras físicas, todas las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (biológicas, físicas y químicas) a los alimentos. Por otro lado, las estructuras físicas deben ser mantenidas en un buen estado de conservación e higiene, materiales utilizados en la construcción de ambientes donde se manipulan los alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de las superficies lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar, de tal manera que no transmitan ningunas sustancias indeseables a los alimentos, otro lado, los establecimientos deben contar con evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, debe limpiarse periódicamente la grasa impregnada, a fin de no tener riesgo de contaminación cruzada.

2.2.4.2. Ambientes

Para los ambientes en restaurantes tal como nos dice la Guía de Practicas Correctas de Higiene (20), cada diseño y distribución de espacios en restaurantes, deberán tener una planificación adecuada que facilite la limpieza y evite la contaminación cruzada, los materiales y acabados de superficies lisas, impermeables y fáciles de limpiar, lo mismo nos dice la Resolución Ministerial N 822-2018 (12), en área de manipulación de alimentos. La ventilación e iluminación que en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene (20), deben contar con sistemas que aseguren una atmosfera saludable y condiciones óptimas de trabajo, una iluminación adecuada, natural o artificial, sin deslumbramientos

no sombras excesivas. Y la ventilación debe ser suficiente para evitar acumulación de calor, vapor o gases contaminantes. Control de plagas, para implementar medidas preventivas para evitar la presencia de insectos y roedores.

Para los ambientes, en la tesis de Rivera *et al.* (21), contar con distribución debe permitir un flujo adecuado y correcto de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada. En los ambientes o las áreas donde se realizan las operaciones con los alimentos deben tener como nos dicen las Resoluciones Ministeriales (12), (13), (14) y (15):

- Pisos: Materiales deben ser antideslizantes, impermeables, tal como nos dice la Resolución Ministerial-MINSA N 822-2018 (12), resistente para evitar accidentes por resbalones y facilitar la limpieza como dice Rivera *et al.* (21), sin grietas ni desniveles que puedan provocar tropiezos, garantizando superficies continuas y seguras.
- Paredes: Rivera *et al.* (21), nos dice que las paredes deben ser superficies lisas, impermeables y de colores claros para facilitar la detección de suciedad y su limpieza. También Rivera *et al.* (21), la altura se recomienda que, al menos hasta una altura de 2 metros, las paredes sean de materiales resistentes a la humedad y al calor.
- Techos: Diseño deben prevenir la acumulación de polvo y condensación Rivera *et al.* (21), y la resolución ministerial N 822-2018-MINSA (12). Materiales resistentes a la humedad y fáciles de limpiar. La altura es suficiente para garantizar una adecuada ventilación y confort térmico.
- Ventanas: Diseño Rivera *et al.* (21), y la resolución ministerial N 822-2018-MINSA (12) es preferiblemente de materiales que faciliten la limpieza y eviten la acumulación de polvo. Protección Rivera *et al.* (21), nos explica que, si se pueden abrir, deben contar con mallas o rejillas para impedir la entrada de insectos.
- Puertas y pasadizos: Puertas de superficies lisas y materiales no absorbente, Rivera *et al.* (21), y la resolución ministerial N 822-2018-MINSA (12); las que comunican con áreas de manipulación de alimentos deben ser de cierre automático. Pasadizos Rivera *et al.* (21), deben ser amplios y libres de obstáculos para permitir el tránsito seguro del personal y evitar accidentes.
- Iluminación: Natural y artificial adecuada para Rivera *et al.* (21), es para garantizar la correcta realización de las tareas y la seguridad del personal. Los alimentos como la Resolución Ministerial N 822-2018-MINSA (12), nos da a conocer, deben tener un nivel mínimo de iluminación de 220 lux.

2.2.4.3. Abastecimiento de agua

Como nos revela la ley N 29338, Ley de Recursos Hídricos (22), toda disponibilidad del agua para el consumo humano deber ser suficiente para todas las necesidades del servicio debiéndose controlar que el nivel de cloro residual libre sea mínimo de 0,5 ppm nos afirma las Resoluciones Ministeriales (18) y (19) que es el punto de control de cloro residual de consumo. Así mismo, la higiene de tanques, cisternas y otros reservorios deber ser periódicamente de tal manera de conservar el agua inocua para el consumo humano. Todas las especificaciones, la periodicidad y controles deben estar asentados y documentados en sus PHS (Plan de Higiene y Saneamiento) (18), autorizado por un tercero por la autoridad sanitaria (19).

2.2.4.4. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

Las aguas residuales deben disponer de forma sanitaria como nos dicen la Ley de Recursos Hídricos (22) y la Norma Técnica Sanitaria N 173 - MINSA/2021/DIGESA (19), por el cual se debe contar con trampas para capturar las grasas y asegurar mantener puntos de evacuación protegidas contra vectores y reflujos. También, evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados.

Los residuos sólidos deben disponer en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con contacto con las manos y deben tener bolsas de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

2.2.4.5. Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal.

Para la Guía Técnica para Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio y Recojo en Local (23), que fue emitida en el contexto de la pandemia de COVID-19, establece medidas adicionales para reforzar la higiene y seguridad en los vestuarios y servicios higiénicos para el personal de restaurantes. En relación con los vestuarios y servicios higiénicos para el personal, enfatiza la importancia de mantener condiciones higiénicas adecuadas en todas las áreas del establecimiento, incluyendo aquellas destinadas al personal. Nos dice tanto la guía técnica (23) y la resolución ministerial 822-2018 (12), los Vestuarios se enfatiza la necesidad de espacios exclusivos para almacenar la ropa de calle separada de la indumentaria laboral, minimizando riesgos de contaminación, los Servicios Higiénicos (12), deben ser de uso exclusivo del personal, separados por sexo, bien ventilados, iluminados y mantenidos en condiciones higiénicas optimas. También en la Guía Técnica (23), requieren una limpieza y

desinfección más frecuentes, asegurando la disponibilidad constante de agua, jabón y desinfectantes.

Igual que la Resolución Ministerial N 142-2020-PRODUCE (24), nos brinda la misma relación con la Guía Técnica (23) y la Resolución Ministerial N 822-2018-MINSA (12), los Vestuarios tal como nos explica la Resolución Ministerial N 142-2020-PRODUCE (24) tienen la obligatoriedad de áreas designadas para el cambio de ropa, garantizando que el personal utilice uniformes limpios y adecuados durante su jornada laboral, y los Servicios Higiénicos deben implementar medidas para asegurar su limpieza constante y provisión de insumos necesarios para la higiene personal del trabajador.

2.2.4.6. Instalaciones para el lavado de manos en los ambientes o áreas de elaboración de alimentos.

Los ambientes o áreas de elaboración de alimentos deben contar con lavadero exclusivo para la lavada de manos provisto de agua potable, jabón, papel toalla para el secado de manos. De no esta facilidad, se podrá utilizar lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada, nos dice esta Guía Técnica (23).

2.2.5. Disposiciones Específicas

2.2.5.1. Principios Generales de Higiene (PGH)

En esta ocasión los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (25), nos brinda información acerca de los servicios de alimentación colectiva, para establecer directrices esenciales para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final, se basa con el Código Internacional Recomendado de Practicas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

Donde los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (25), nos explica lo siguiente:

- **Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos:** Enfatiza la importancia de identificar posibles peligros biológicos, químicos y físicos en cada etapa de la cadena alimentaria y evaluar los riesgos asociados para implementar medidas de control adecuadas.
- **Diseño e Instalaciones:** Se establecen criterios para el diseño higiénico de instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la manipulación de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación y facilitar las operaciones de limpieza y mantenimiento.

- **Control de Operaciones:** Incluye directrices sobre prácticas operativas, como el control de temperaturas, la prevención de la contaminación cruzada y la gestión adecuadas de residuos, para mantener la inocuidad de los alimentos durante su procesamiento y almacenamiento.
- **Higiene Personal:** Destaca la necesidad de que el personal involucrado en la manipulación de alimentos mantenga altos estándares de higiene personal, incluyendo el lavado adecuado de manos, uso de vestimenta protectora y prácticas de salud e higiene.
- **Transporte:** establece requisitos para el transporte higiénico de alimentos, asegurando que los vehículos y contenedores utilizados no comprometan la seguridad de los productos alimenticios.
- **Información y Capacitación:** Es importante de proporcionar información y capacitación continua al personal sobre Prácticas higiénicas y procedimientos operativos estándar para garantizar el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria.

2.2.5.2. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)

Todos los establecimientos se llevará un Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), como aspectos establecidos en la presente Resolución Ministerial N 449-2006/MINSA. Lima (26), establece requisitos sanitarios para garantizar la inocuidad de los alimentos en restaurantes y establecimientos afines, del mismo modo las otras normativas técnicas mencionadas (10), (11) (12), y los Principios Generales de Higiene de los alimentos de la FAO (25), establecen directrices esenciales para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos, enfatizando la importancia de cumplir con las normas sanitarias vigentes para garantizar la inocuidad alimentaria.

Los principales puntos clave sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en restaurantes que la Resolución Ministerial N 449-2006/MINSA (26), y la Resolución Ministerial N 822-2018 del MINSA nos detalla:

1. Infraestructuras y condiciones del establecimiento:

Pisos: Deben ser lisos, impermeables, resistentes y de fácil limpieza

Paredes y techos: De materiales no porosos, colores claros y de fácil mantenimiento.

Iluminación: Debe ser adecuada y contar con protección para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura de lámparas.

Ventilación: Suficiente para evitar acumulación de calor, vapor o contaminantes.

Servicios Higiénicos: Disponibles para el personal, con lavamanos equipados con jabón, agua potable y secado higiénico.

2. Control de operaciones:

Recepción y almacenamiento de alimentos: Materias primas debe cumplir con estándares de calidad y mantenerse en condiciones adecuadas.

Manipulación de alimentos: Se debe evitar la contaminación cruzada y aplicar técnicas adecuadas de higiene.

Equipos y utensilios: Deben mantenerse limpios y en buen estado.

3. Higiene del Personal:

Vestimenta: Uso de uniforme limpio, gorro o cofia, y calzado adecuado.

Higiene personal: Lavado frecuente de manos y prohibición de trabajar en caso de enfermedades transmisibles.

4. Seguridad y Control de Plagas:

Control de plagas: Implementación de medidas para evitar la presencia de insectos y roedores.

Limpieza y desinfección: Procedimientos establecidos para cada área del restaurante.

2.2.5.3. BPM en el Servido de los Alimentos

También establece la Resolución Ministerial N 449-2006/MINSA (26) que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en servicios de alimentación.

1. Manipulación Higiénica de los Alimentos:

Los alimentos deben manipularse con utensilios limpios y adecuados, evitando el contacto directo con las manos.

Se debe utilizar guantes desechables en caso de contacto con alimentos listos para el consumo.

Los platos y utensilios utilizados en el servido deben estar limpios y desinfectados.

2. Temperatura y Conservación:

Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura mínima de 65 C para evitar el crecimiento bacteriano.

Los alimentos fríos deben mantenerse y servirse a una temperatura de 7 C o menor.

No se deben mezclar alimentos recién preparados con alimentos previamente almacenados.

3. Protección y Presentación de los Alimentos:

Los alimentos deben protegerse de la contaminación cruzada mediante el uso de vitrinas, tapas o cubiertas.

En el caso de buffet o autoservicios, deben utilizarse barras físicas (como protectores de vidrio) y servir los alimentos con utensilios adecuados.

No se debe reutilizar alimentos que ya hayan sido servidos a los clientes.

4. Higiene del Personal que Sirve los Alimentos:

El personal debe usar uniforme limpio, incluyendo gorro o cofia, delantal y calzado adecuado.

Lavado frecuente de manos antes de manipular o servir alimentos.

No debe manipularse dinero y alimentos al mismo tiempo para evitar contaminación cruzada.

2.2.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Las resoluciones ministeriales N 499-2006/MINSA (26), N 822-2018/MINSA (12) y N 142 MINSA/2918/DIGESA (18) nos explican sobre el Programa de Higiene y Saneamiento, se exige que los restaurantes implementen un Programa de Limpieza y Desinfección, abarcando todas las áreas del establecimiento, incluyendo almacenamiento, preparación y servido de alimentos, los procedimientos de limpieza y desinfección deben ser registrados y supervisados periódicamente, debe contar con protocolos de control de plagas, almacenamiento de productos químicos y correcta eliminación de residuos, el personal debe recibir capacitación en higiene y saneamiento para prevenir la contaminación de alimentos.

2.2.6.1. Prevención y control de vectores

El programa de entrenamiento del MINSA (27) y N 822-2018/MINSA (12), establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir estos establecimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los consumidores. Esta normativa incluye directrices específicas sobre el control de plagas y vectores en restaurantes, enfatizando la importancia de mantener condiciones higiénicas adecuadas para prevenir infestaciones.

Medidas Específicas para la Prevención y Control de Vectores que nos brinda la Resolución Ministerial N 822-2018 (12):

- **Mantenimiento de Instalaciones:** Las estructuras deben estar en óptimas condiciones, sin grietas ni hendiduras que faciliten la entrada o refugio de plagas.
- **Protección de Aberturas:** Puertas, ventanas y otras aberturas deben contar con mallas o dispositivos que impidan el ingreso de insectos y roedores.
- **Gestión de Residuos:** Es esencial disponer de sistemas adecuados para la recolección y eliminación de desechos, evitando la acumulación que pueda atraer vectores.
- **Limpieza y Desinfección:** Se deben implementar programas regulares de limpieza y desinfección en todas las áreas del establecimiento.
- **Control de Humedad:** Es importante evitar acumulaciones de agua que puedan servir de criaderos para insectos.
- **Plan de Control de Plagas:** Los restaurantes deben desarrollar e implementar un plan específico para el control de plagas, el cual incluya monitoreos periódicos y acciones correctivas.

2.2.7. Vigilancia Sanitaria

El trabajo de investigación de Rosales (28), aborda la importancia de implementar y cumplir con planes de vigilancia sanitaria y programas de capacitación en bioseguridad en el sector de restaurantes y servicios afines.

Aspectos Clave del Estudio para una correcta vigilancia sanitaria en restaurantes que nos detalla Rosales (28):

1. **Plan de Vigilancia Sanitaria:** El estudio destaca la necesidad de que los establecimientos cuenten con un plan estructurado que incluya medidas preventivas y de control para garantizar la inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores.
2. **Capacitación en Bioseguridad:** Se enfatiza la importancia de capacitar al personal en prácticas de bioseguridad, especialmente en el contexto de la pandemia de COVID-19, para minimizar riesgos de transmisión y asegurar un ambiente seguro.
3. **Cumplimiento Normativo:** El trabajo evalúa el grado de cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes por parte de los restaurantes y servicios afines identificando áreas de mejora y buenas prácticas implementadas.

4. Impacto en la Salud Pública: Se analiza cómo la adecuada implementación de planes de vigilancia y capacitación en bioseguridad contribuye a la protección de la salud pública y al fortalecimiento de la confianza de los consumidores en estos servicios.

También la resolución ministerial N 822-2018 del MINSA (12), nos brinda los principios generales de higiene que deben cumplir estos establecimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

2.2.8. Aspectos Clave de la Norma:

- **Diseño e Infraestructura:** Los establecimientos deben contar con una infraestructura adecuada que facilite la limpieza y evite la contaminación de los alimentos.
- **Higiene del Personal:** Se establecen requisitos sobre la salud y prácticas higiénicas del personal que manipula alimentos, incluyendo el uso de indumentaria adecuada y la obligatoriedad de lavarse las manos correctamente.
- **Control de Procesos:** Se detallan medidas para garantizar que durante la recepción, almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos se mantengan condiciones que aseguren su inocuidad.
- **Gestión de Residuos:** Los restaurantes deben implementar sistemas adecuados para la gestión y disposición de residuos, evitando focos de contaminación.

2.2.9. Responsabilidades

A. Nivel nacional:

La Normativa Técnica de Salud (19), nos explica que el Ministerio de Salud (MINSA), a través, de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) es la responsable de las difusiones hasta el nivel regional de la presente norma sanitaria, para brindar asistencia técnica y otorgar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

B. Nivel Regional

A nivel regional la Normativa Técnica de Salud (19), también nos explica de la Dirección o la Gerencia Regional de Salud (DIRESA/GERESA), así como, las Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS), son las responsables de la difusión de la presente norma sanitaria y su implementación, así como, de otorgar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) por delegación y realizar la vigilancia y el control sanitario.

2.2.10. Principales Enfermedades de Transmisión de Alimentos (ETA)

Las principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) según Zúñiga *et al.* (29), son enfermedades causadas por el consumo de alimentos o agua contaminada con microorganismos patógenos, toxinas o sustancias químicas.

Pueden originarse en cualquier etapa de la cadena alimentaria: producción, procesamiento, almacenamiento, distribución y preparación.

Para Zúñiga *et al.* (29), clasifican los Principales Agentes Causales:

- **Bacterias:** *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio cholerae*, *Campylobacter spp.*, *Clostridium botulinum*.
- **Virus:** Norovirus, Hepatitis A.
- **Parásitos:** *Giardia lamblia*, *Cryptosporidium*, *Toxoplasma gondii*.
- **Toxinas:** producidas por *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*.

Formas de Transmisión:

- Consumo de alimentos contaminados crudos o mal cocidos.
- Mala higiene en la manipulación de alimentos.
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
- Falta de saneamiento en restaurantes y servicios de alimentación.

Síntomas Comunes de las enfermedades transmitidas de alimentos (ETA):

- Gastrointestinales: diarreas, vómitos, náuseas, dolores abdominales.
- Sistémicos: fiebres, fatigas, deshidrataciones, afectaciones neurológicas en casos graves por ejemplo botulismo.
- Algunos pueden ser graves o mortales, especialmente en niños, ancianos y personas inmunosuprimidas.

Medidas de Prevención:

- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en restaurantes.
- Programas de higiene y saneamiento en establecimientos de alimentos.
- Control de las temperaturas de cocción y almacenamiento.
- Una buena educación sanitaria en manipulación segura de alimentos.

Para Solís *et al.* (30), clasifican a las principales Enfermedades Transmisibles de Alimentos (ETA) como:

a) *Salmonella spp.*:

- Descripción: es una bacteria Gram-negativa que se transmiten a través de alimentos y aguas contaminadas, puede propagarse por contacto directo persona a persona y por el consumo de productos de origen animal.
- Enfermedades asociadas: Salmonelosis, infecciones gastrointestinales con diarreas, fiebres y vómitos.

b) *Staphylococcus aureus*:

- Descripción: es una bacteria ampliamente distribuida en la naturaleza, produce toxinas resistentes a la eliminación en los alimentos.
- Enfermedades asociadas: intoxicaciones alimentarias con vómitos, diarreas y calambres abdominales.

c) *Escherichia coli* (E. coli):

- Descripción: es una bacteria del tracto digestivo humano y animal. Algunas cepas patógenas pueden causar infecciones graves.
- Enfermedades asociadas: diarreas severas, síndromes urémico hemolítico.

d) *Listeria monocytogenes*:

- Descripción: es una bacteria que puede sobrevivir en condiciones extremas, que incluye las bajas temperaturas y bajos niveles de oxígeno.
- Enfermedades asociadas: Listeriosis, meningitis, septicemia y abortos en mujeres embarazadas.

e) *Vibrio cholerae*:

- Descripción: es una bacteria causante del Cólera, se transmite a través del agua y alimentos contaminados.
- Enfermedades asociadas: diarreas acuosas severas, deshidrataciones y shock.

f) *Hepatitis A*:

- Descripción: es un virus que afecta el hígado y se transmiten por consumo de alimentos o agua contaminada.
- Enfermedades asociadas: Hepatitis con síntomas como ictericia, fiebres, fatigas y dolores abdominales.

Para el Manual armonizado del inspector sanitario (10), la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA (12) y Principio generales de Higiene de los Alimentos (25), en nuestro país clasifican cuales son las Principales Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) en el Perú:

1. Infección por *Salmonella spp.* (Salmonelosis)

- Causa: Bacteria *Salmonella spp.*, presente en carnes crudas, huevos, leche no pasteurizada y vegetales contaminados.

- Transmisión: Consumo de alimentos contaminados con materia fecal de humanos o animales.
 - Síntomas: Fiebres, diarreas, vómitos, calambres abdominales.
 - Prevención: Buena cocción de alimentos, higiene en la manipulación y refrigeración adecuada.
2. Infestación por *Escherichia coli* (*E. coli*)
- Causa: Bacteria *Escherichia coli* productora de toxinas, presente en carne mal cocida, leche sin pasteurizar y agua contaminada.
 - Transmisión: Consumo de alimentos o agua contaminados con materia fecal.
 - Síntomas: Diarreas con sangre, fiebres, vómitos, insuficiencia renal en casos graves como el Síndrome Urémico Hemolítico.
 - Prevención: Cocción completa de carnes, lavado de frutas y verduras, consumo de agua potable.
3. Hepatitis A
- Causa: Virus de la Hepatitis A, presente en alimentos o agua contaminada.
 - Transmisión: Contacto con superficies contaminadas, manipulación deficiente de alimentos.
 - Síntomas: Fiebres, ictericia (en la piel y ojos), fatigas, náuseas, dolores abdominales.
 - Prevención: Lavados de manos, vacunación, control sanitario del agua y alimentos.
4. Listeriosis (*Listeria monocytogenes*)
- Causa: Bacteria *Listeria monocytogenes*, presente en lácteos no pasteurizados, embutidos, pescados ahumados y alimentos listos para el consumo.
 - Transmisión: Ingesta de alimentos contaminados.
 - Síntomas: En personas inmunodeprimidas o embarazadas puede causar meningitis, abortos espontáneos o septicemia.
 - Prevención: Consumo de productos pasteurizados, refrigeración adecuada, higiene en la manipulación de alimentos.
5. Intoxicación por *Clostridium perfringens*
- Causa: Bacteria *Clostridium perfringens*, presentes en carnes, guisos y alimentos mal conservados.
 - Transmisión: Crecimiento bacteriano en alimentos mantenidos a temperaturas ambiente por demasiado tiempo.
 - Síntomas: Diarreas y calambres abdominales dentro de 6 – 24 horas después del consumo.
 - Prevención: Mantener alimentos calientes por encima de los 60 C y fríos por debajo de los 5 C.
6. Shigelosis (*Shigella spp.*)

- Causa: Bacteria *Shigella spp.*, presente en alimentos y agua contaminados con materia fecal.
- Transmisión: Contacto directo con alimentos contaminados o a través de manos sucias.
- Síntomas: Diarreas con sangre y moco, fiebre, calambres abdominales, deshidrataciones.
- Prevención: Lavadas de manos, control del saneamiento ambiental y manipulación higiénica de alimentos.

7. Cólera (*Vibrio cholerae*)

- Causa: Bacteria *Vibrio cholerae*, presente en agua contaminada y mariscos crudos o mal cocidos.
- Transmisión: Consumo de agua o alimentos contaminados con materia fecal.
- Síntomas: Diarreas acuosas severas, deshidrataciones extremas, calambres musculares.
- Prevención: Agua potable, cocción adecuada de alimentos, lavado de manos, saneamiento ambiental.

8. Botulismo (*Clostridium botulinum*)

- Causa: Bacteria *Clostridium botulinum*, presente en alimentos enlatados mal procesados, embutidos y conservas caseras.
- Transmisión: Ingestión de toxinas producidas por la bacteria en alimentos mal conservados.
- Síntomas: Parálisis muscular, dificultad para respirar, visiones borrosas, fatigas extremas.
- Prevención: No consumir latas abombadas, conservar adecuadamente los alimentos enlatados y embutidos.

9. Norovirus (Gastroenteritis viral)

- Causa: virus Norovirus, presente en alimentos y agua contaminada, especialmente mariscos crudos.
- Transmisión: Consumo de alimentos contaminados, contacto con superficies infectadas.
- Síntomas: Náuseas, vómitos, diarreas, fiebres leves.
- Prevención: Higiene en la manipulación de alimentos, lavada de manos, desinfección de superficies.

CAPITULO III

MATERIALES Y METODOS

3.1. Ámbito de la Investigación

3.1.1. Contexto de la Investigación

El presente trabajo se realizó en restaurantes localizados en el distrito de Tarapoto. Cada inspección sanitaria fue convocada y organizado por el Comité Provincial de Seguridad Ciudadana (COPROSEC) que realiza mensualmente, invitando a todas las autoridades sanitarias del distrito, como son la Fiscalía de Prevención del Delito del Ministerio Público – Tarapoto, Inspectores Sanitarios de la Red de Salud Bajo Mayo (OGESS-BAJO MAYO), Policía Municipal y fiscalizadores de la Municipalidad Provincial de San Martín y la Policía Nacional del Perú para participar en estos eventos relevantes, con el objetivo de controlar y salvaguardar la salud pública del distrito de Tarapoto mediante inspecciones sanitarias a restaurantes.

a) Ubicación Política

Distrito : Tarapoto
Provincia : Tarapoto
Departamento : San Martín

b) Ubicación geográfica y coordenadas

Latitud sur : 06° 47' 12"
Longitud oeste : 76° 37' 99"
Altitud : 254 m.s.n.m.

3.1.2. Periodo de Ejecución

El presente proyecto tuvo un tiempo de ejecución donde los meses de agosto a octubre del 2024.

3.1.3. Aplicación de principios éticos internacionales.

El presente estudio se hizo con respeto y cumplimientos de las normativas, sin infringir ninguna de ellas. Además, la toma de muestra se realizó fotográficamente junto con las autoridades sanitarias pertinentes.

Se garantiza la autenticidad del mismo.

Tipo de trabajo de investigación:

La tesis presentada es de tipo descriptiva correlacional. Esto se debe a que su propósito principal es analizar los resultados de inspecciones sanitarias y operativos realizados en restaurantes del distrito de Tarapoto, describiendo las condiciones higiénico-sanitarias e identificando relaciones entre el cumplimiento de normativas y las deficiencias detectadas.

Características que confirman el tipo de tesis:

1. **Descriptiva:** Se busca detallar y documentar el estado actual de las condiciones higiénico-sanitarias, identificando deficiencias y buenas prácticas.
2. **Correlacional:** Intenta analizar cómo las variables identificadas (como cumplimiento de normativas y condiciones higiénicas) están asociadas entre sí.

3.2. Sistema de Variables:

Las variables se derivan del propósito de evaluar el cumplimiento de normativas higiénico-sanitarias en los restaurantes. Estas variables se dividen en dependiente e independiente, según su función en la investigación.

3.2.1. Variable independiente (VI):

Cumplimiento de las normativas higiénico-sanitarias vigentes.

- **Definición operacional:** Grado en que los restaurantes aplican las normativas establecidas, como son la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines NTS N 142-MINSA/2018/DIGESA aprobada por la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA, Reglamento de Restaurantes Decreto Supremo N 025-2004-MINCETUR, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N 007-98-SA), Reglamento de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional Decreto Supremo N 003-2024-MIDAGRI y Ordenanza Municipal N 019-2019-MPSM.

Indicadores:

- Existencia y actualización de manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Presencia de control de plagas.
- Condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento (pisos, paredes, techos, utensilios).

3.2.2. Variable Dependiente (VD):

Condiciones higiénico-sanitarias de los restaurantes y resultados de las inspecciones.

- **Definición operacional:** Resultado de las inspecciones sanitarias, evidenciado en clausuras, sanciones, y deficiencias detectadas en la manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos.

Indicadores:

- Número de clausuras o sanciones por incumplimiento.
- Presencia de fuentes de contaminación (biológica, química, física).
- Manejo y servicio de alimentos, incluyendo prevención de contaminación cruzada.
- Nivel de capacitación del personal en higiene alimentaria.

Relación entre VI y VD:

La hipótesis central es que un mayor cumplimiento de las normativas higiénico-sanitarias (variable independiente) se asocia con mejores condiciones higiénico-sanitarias y menores clausuras/sanciones (variable dependiente).

Ejemplo práctico:

- **Variable independiente (VI):** Presencia de un manual actualizado de BPM.
- **Variable dependiente (VD):** Reducción de clausuras por problemas sanitarios en los restaurantes.

3.3. Procedimientos de la investigación.

3.3.1. Objetivo específico 1

Identificar las principales deficiencias en las infraestructuras e instalaciones de los restaurantes del distrito de Tarapoto.

Detalles a incluir:

1. Aspectos a evaluar:

- Infraestructura del restaurante (pisos, paredes, techos)
- Limpieza y desinfección
- Presencia de plagas y vectores.

2. Herramientas y técnicas de recopilación:

- Fichas de inspección sanitaria basadas en normativas vigentes.
- Registros fotográficos de las deficiencias observadas.
- Actas sanitarias generadas durante las inspecciones.

3. Indicadores de evaluación:

- Porcentaje de restaurantes con deficiencias en infraestructura.
- Las condiciones de limpieza y desinfección de los ambientes.
- Número de restaurantes sin un sistema de control de plagas.

4. Resultados esperados:

- Listado detallado de deficiencias comunes.
- Propuesta de medidas correctivas para cada deficiencia.

Tabla 1

Ejemplo de la ficha evaluación para identificar las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad

Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Infraestructura				
Limpieza y desinfección				
Control de plagas				
Almacenamiento de alimentos				
Manuales de BPM				

Fuente: Elaboración propia.

3.3.2. Objetivo específico 2

Reconocer las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos.

Detalles a incluir:

1. Tipos de contaminación a identificar:

- **Biológica:** Presencia de plagas y vectores (roedores e insectos), alimentos en estado de descomposición.

- **Química:** Residuos de detergentes o productos de limpieza en contacto directo o alrededor de alimentos.
- **Física:** Objetos extraños en alimentos (cabellos, plásticos, metales, estado de utensilios de cocina).

2. Zonas críticas a inspeccionar:

- Áreas de manipulación de alimentos (cocina, mesas de preparación).
- Áreas de almacenamiento (refrigeradores, congeladoras, estantes).
- Equipos de conservación y cocción.

3. Herramientas y técnicas:

- Checklist para evaluar prácticas de manejo y almacenamiento de alimentos.
- Registros de temperaturas de conservación.

4. Resultados esperados:

- Identificación de patrones en las fuentes de contaminación.
- Recomendaciones para minimizar o eliminar fuentes de contaminación.

Tabla 2

Ejemplo de la ficha de evaluación para reconocer las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos

Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación (Biológica, Física, Química)	Impacto (Bajo, Medio, Alto)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Biológica	(Áreas de manipulación, almacenamiento o expendio)	(Biológica)		(Ejemplo: Presencia de cucarachas. Etc.)	
Física	(Áreas de preparación o utensilios.)	(Física)		(Ejemplo: Cabellos en los alimentos)	
Química	(Uso de detergentes o desinfectantes en alimentos.)	(Química)		(Ejemplo: Residuos químicos en superficies)	

Fuente: Elaboración propia.

3.3.3. Objetivo específico 3

Determinar si el personal está capacitado o conocen normativas emitidas por el MINSA y la Municipalidad Provincial de San Martín.

Detalles a incluir:

1. Factores a evaluar:

- El personal cuenta con capacitaciones en temas de higiene alimentaria.
- Actualización de manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

2. Indicadores a medir:

- Porcentaje de trabajadores con carnet sanitario vigente.
- Frecuencia de capacitación en BPM.
- Condiciones de utensilios y equipos (limpieza, mantenimiento, estado físico).

3. Metodología de evaluación:

- Observación directa del personal durante las actividades diarias.
- Revisión de registros de capacitación.
- Entrevistas estructuradas o cuestionarios al personal sobre prácticas seguras.

4. Resultados esperados:

- Detección de las principales barreras para la correcta manipulación de alimentos.
- Propuesta de programas de capacitación y protocolos de supervisión.

Tabla 3

Ejemplo de la ficha de evaluación para determinar si el personal está capacitado o conoce normas sanitarias emitidas por el MINSA y la Municipalidad Provincial de San Martín

Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Capacitación del personal	/Existencia y frecuencia de programas de capacitación en BPM.9		(Ejemplo: Capacitación anual no realizada.)	
Uso adecuado de utensilios	(Estado de los utensilios y su correcto uso por el personal.)		(Ejemplo: Utensilios deteriorados o contaminados.)	
Higiene del personal	(Uso de indumentaria completa, carnet sanitario vigente, higiene personal)		(Ejemplo: Personal sin uniforme o sin carnet sanitario.)	
Condiciones de refrigeración	(Funcionamiento de equipos de frío y registro de temperaturas)		(Ejemplo: Alimentos fuera de la cadena de frío.)	
Documentación sanitaria	(Registros actualizados de limpieza, desinfección y control de plagas.)		(Ejemplo: Manuales desactualizados.)	

Fuente: Elaboración propia.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSION

4.1. Resultado del Objetivo específico 1

Identificación de las principales deficiencias en las infraestructuras e instalaciones de los restaurantes del distrito de Tarapoto.

En el presente trabajo se realizó la supervisión de 14 restaurantes ubicados en el distrito de Tarapoto. Una de las variables evaluadas fue la Infraestructura, donde se observó los pisos, paredes y techos. En este trabajo, se evaluó la calidad de los pisos, las paredes y los techos, según la normativas como el Decreto Supremo N 007-98-SA (10), la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA (12), la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines N 142-MINSA/2018/DIGESA (18) y la Norma Sanitaria N 173-MINSA/2021/DIGESA (19) nos dicen que todas las infraestructuras (pisos, paredes y techos) de los restaurantes deberían ser de materiales lisos (cerámicas, porcelanato, cemento pulido, resina epoxi, etc.), no deslizables, inadsorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Al evaluar estos puntos como se nuestra (véase en la figura 1), encontramos que el 71,43% (10/14) de los restaurantes analizados cumplen con las normativas. Estos establecimientos evaluados presentaban superficies de fácil limpieza, sin acumulación de suciedad, sin grietas ni irregularidades que pudieran favorecer la acumulación de residuos o la proliferación de plagas.

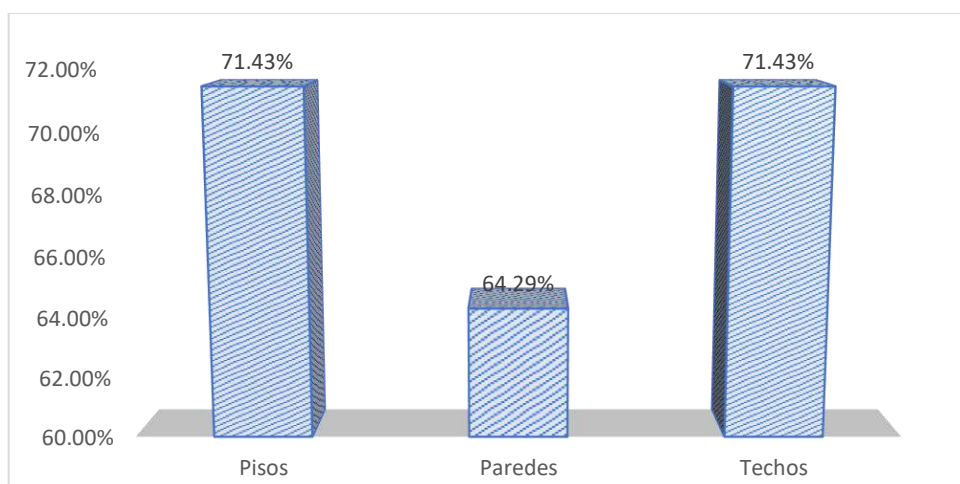


Figura 1

Porcentaje de restaurantes con buena infraestructura

El 28,57% de los restantes incumplieron las normativas, esto afecta de forma directa los procesos operativos de preparación, manipulación y comercialización de alimentos, esto compromete la calidad de los servicios entregados a los turistas (nacionales y extranjeros) y al público tarapotino que visitan los restaurantes del distrito de Tarapoto.

La mayoría de los pisos fueron de mayólica blanca, de por sí, la mayólica blanca puede ser un material adecuado si cumplen con ser liso, no deslizante, inabsorbentes y de fácil limpieza y desinfección, como lo mencionan las normativas mencionadas (10), (12), (18) y (19), sin embargo, en estas inspecciones sanitarias realizadas se especificó que la inclinación de los pisos de estos restaurantes evaluados la mayoría estuvo ausente. Como nos dice la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA (12), la falta de inclinación en los pisos de los restaurantes que no cumple con las normativas de infraestructura se considera un problema, que son la dificultad de limpieza y desinfección efectivas, ya que el agua y residuos no pueden ser fácilmente dirigidos hacia los desagües, otro es favorecer la acumulación de suciedad y humedad, creando ambientes propicio para la proliferación de microorganismos patógenos y plagas, que afectarían directamente a los procesos operativos de preparación, manipulación y comercialización de alimentos al no garantizar un ambiente higiénico.

Igualmente se evaluó la calidad de las paredes, la Resolución Ministerial N 363-2005/MINSA (11), y Rivera *et al.* (21), nos indican que las paredes de los restaurantes deben cumplir con materiales adecuados (resistentes, fácil limpieza y desinfección, impermeables), superficies lisas, mantenimiento (sin grietas ni fisuras), donde se tuvo en consideración las mismas cualidades y requisitos que deben cumplir los pisos, solo que el color de las paredes deberían ser color claro o blanco para la detección de suciedad y contribuir una mejor iluminación del ambiente. Los restaurantes evaluados presentaron características óptimas (Véase en la figura 1) un 64,29% (9/14) lo cumplen, donde se halló, paredes de color blanco, paredes limpias y lisas, con buen mantenimiento (no hubo grietas ni fisuras). El 35,71% de los restantes incumplieron, donde se halló, paredes con colores llamativos no claros o blancos, con grietas, suciedad (presencia de tela de arañas) y con insectos (arañas), y superficies rugosas lo que favorece en la acumulación de la suciedad.

En cuanto a los techos, la Resolución Ministerial N 363-2005/MINSA (11) y la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA (12), nos explican que todos los techos de restaurantes deben cumplir con materiales adecuados (lisos, lavables, impermeables y de fácil limpieza y desinfección) para evitar la acumulación de polvos y suciedades, diseños seguros, es decir, que no tengan fisuras, grietas, tal como en las paredes, los techos también deben tener colores claros o blancos para mejorar la visibilidad y mantener ambientes higiénicos, los resultados de estas evaluaciones de los techos de estos restaurantes inspeccionados concuerdan con los requisitos de deben cumplir de las resoluciones ministeriales mencionadas (11) y (12), donde obtuvimos (Véase en la figura N 1) el 71,43% (10/14), de los restaurantes presentó techos con material resistente

(concreto reforzado), no presentaron grietas ni fisuras, asimismo, no hubo goteras ni filtraciones, y con colores claros y limpios. El 28,57% restante incumplieron, donde se observó techos con goteras y hubo infiltraciones lo que significa que pueden presentar humedad, mohos o filtraciones que puedan contaminar los alimentos, también, se pudo observar la falta de limpieza donde hubo acumulación de polvo, telarañas y grasas.

También se evaluó la limpieza y desinfección de los ambientes de los restaurantes, el Decreto Supremo N 007-98-SA (10), explica que todo restaurante debe contar con procedimientos documentados para limpieza y desinfección, también nos dice emplear desinfectantes adecuados para eliminar microorganismos patógenos y no se deben mezclar, y la Resolución Ministerial N 363-2005/MINSA (11), da detalle que todos los ambientes deben mantenerse limpios y desinfectados en todo momento, deben establecer un cronograma de limpieza y desinfección, y se debe utilizar productos aprobados por el Ministerio de Salud (MINSA) para evitar contaminación de productos químicos en las áreas de preparación de alimentos.

Los resultados de este estudio se encontraron (Véase en la figura N 2) que 50% (7/14) de estos restaurantes, presentaban un programa de higiene y desinfección que lo pusieron en práctica, asimismo, los ambientes estuvieron limpios y desinfectados. De los establecimientos que cumplieron con las normativas mencionadas (10) y (11), las cocinas no presentaban signos de desgaste excesivo, corrosión o acumulación de residuos, lo que contribuye a la preparación segura de los alimentos. Además, el personal hizo un uso correcto de detergentes, respetando las normas de higiene y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

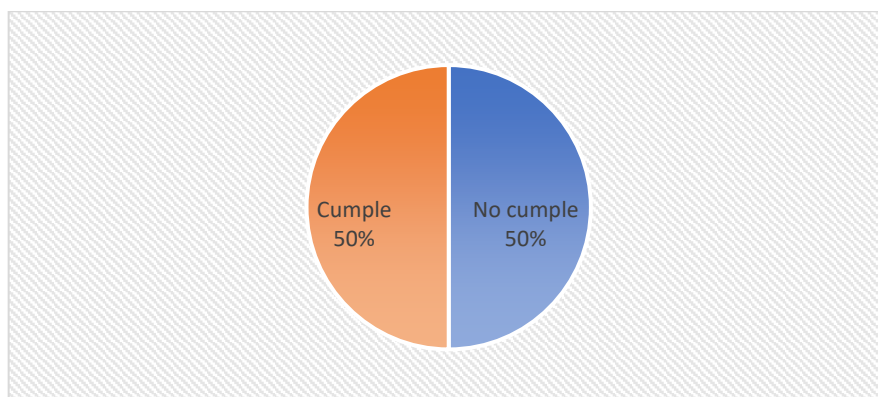


Figura 2

Porcentaje de restaurantes que cuentan con la limpieza y desinfección de sus ambientes

En el trabajo denominado "Vigilancia sanitaria y microbiológica de 345 restaurantes de Lima Cercado durante abril del 2014 a marzo del 2015" realizado en la ciudad de Lima de Martínez (6), es similar a este trabajo de estudio, la autora evaluó aspectos

relacionados con la limpieza y desinfección de los ambientes de los restaurantes, los resultados de esta tesis indicaron que un porcentaje significativo de estos establecimientos no cumplía adecuadamente con las prácticas de limpieza y desinfección requeridas. En este estudio por otro lado (Véase en la figura N 2), el 50% (7/14) restaurantes incumplió las normas, no presentó espacios suficientes para la distribución de aéreas y el desarrollo de actividades, hubo poca empatía en limpieza y desinfección de sus ambientes, no hubo facilidades para el aseo del personal, algunos de estos no cuentan con suministro de agua permanente, contando con bidones para acumular el agua.

Se evaluó también la presencia de plagas y vectores, teniendo como principales protagonistas roedores, moscas y cucarachas. La plaga con mayor presencia en los restaurantes fueron las cucarachas, (Véase en la figura N 3) el 64,29% (9/14) los restaurantes que presentaban. Estas estuvieron presentes en el área de manipulación de alimentos y en el área de almacenamiento. Este hallazgo evidencia un grave problema de control de plagas, ya que estos insectos pueden actuar como vectores mecánicos de microorganismos patógenos, contaminando superficies, utensilios y alimentos. Hay autores y normativas que mencionan como Martínez (6), el Decreto Supremo 007-98-SA (10), la Resolución Ministerial N 363-2005/MINSA (11), el Decreto supremo N 004-2011-AG (32) y la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA (12), que la presencia de cucarachas suele estar asociada a condiciones de insalubridad, acumulación de residuos orgánicos, deficiencias en la limpieza y mantenimiento inadecuado de las instalaciones. La infestación en zonas críticas como las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos representa un riesgo alto para la seguridad alimentaria. En segundo lugar, estuvieron las moscas (Véase en la Figura N 3) donde es el 57,14% (8/14). La importancia del control de las moscas radica en que estos insectos pueden actuar como vectores mecánicos de microorganismos patógenos, transportando bacterias como *Escherichia coli* y *Salmonella spp.*, tal como nos mencionan las normativas (11) y (12), desde superficies contaminadas hasta los alimentos listos para el consumo. La presencia de estos insectos en zonas críticas puede estar relacionada con inadecuadas prácticas de limpieza, acumulación de residuos orgánicos y deficiencias en el almacenamiento de insumos. Cabe recalcar también, que parte de la evaluación fue observar la presencia de animales domésticos en las zonas de elaboración de alimentos encontrándose un animal doméstico (gato) en uno de los establecimientos.

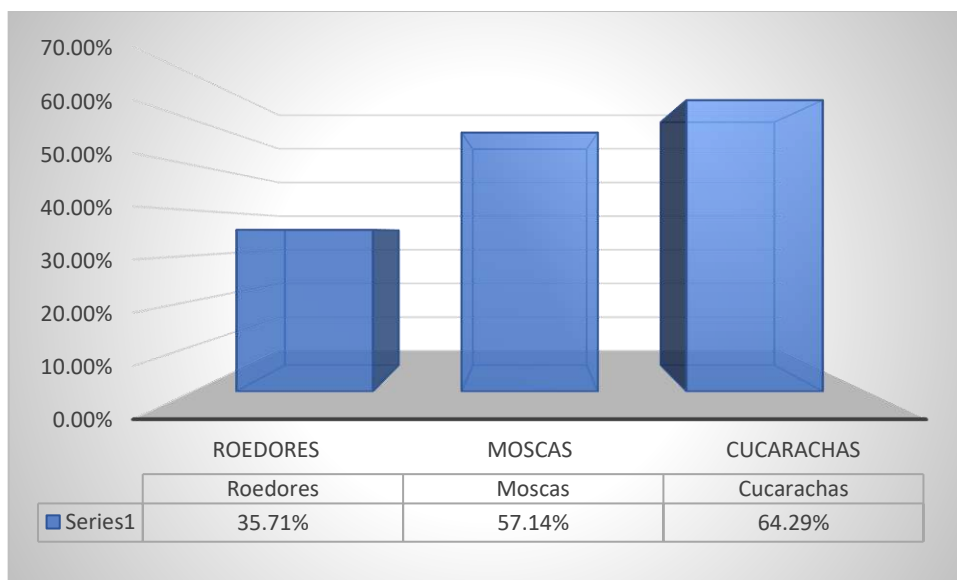


Figura 3
Porcentaje de restaurantes con presencia de plagas

Y por último se evaluó la presencia de roedores (Véase en la figura N 3) el 35,71% (5/14). Al momento de la inspección lo que evidenció la presencia de los roedores no solo fue la presencia de esta plaga, sino que también se encontró excretas de estos en 5 (5/14) de los establecimientos inspeccionados, lo cual, representa un riesgo sanitario significativo, ya que pueden ser portadoras de agentes patógenos como Hantavirus, *Salmonella spp.*, y *Leptospira monocytogenes*, como mencionan la Resolución Ministerial N 363-2005/MINSA (11) y la Resolución Ministerial N 822-2018/MINSA (12), los cuales pueden contaminar los alimentos y afectar la salud de los consumidores. Este problema puede estar asociado a deficiencias en la infraestructura, presencia de huecos o grietas, almacenamiento inadecuado de insumos y acumulación de residuos orgánicos. En el trabajo de investigación de Martínez (6), es parecido de este estudio de investigación, ella evaluó la presencia de plagas en restaurantes donde en su primera inspección obtuvo el 23% (79/345) de los restaurantes presencia de insectos, su segunda y tercera inspección decrecieron en un 19% (29/154) y 18% (7/39), en cuanto la presencia de roedores en su primera inspección obtuvo un 30% (105/345), su segunda y tercera inspección obtuvo el 29% (44/154) y 18% (7/39), esta autora considero que la presencia de plagas en entornos de preparación y servicios de alimentos pueden conducir a contaminaciones cruzadas y brote de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Concuerdo con Martínez (6), la presencia de plagas en restaurantes si representa un problema sanitario gravísimo, ya que puede ser vectores de microorganismos patógenos que contaminan los alimentos y superficies de trabajo, que no solo compromete la inocuidad alimentaria, sino que también puede generar brotes de

enfermedades transmisibles de alimentos (ETA), generar sanciones sanitarias (clausuras) e inclusive afectar la reputación de establecimientos.

4.2. Resultado del Objetivo específico 2

Reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos.

Las principales fuentes de contaminación evaluadas se categorizaron en biológicas, químicas y físicas. En el caso de las contaminaciones biológicas (véase en la figura N 4) se evidenciaron el 71,43% (10/14), son la presencia de heces de roedores, y presencia de cucarachas, moscas, arácnidos.

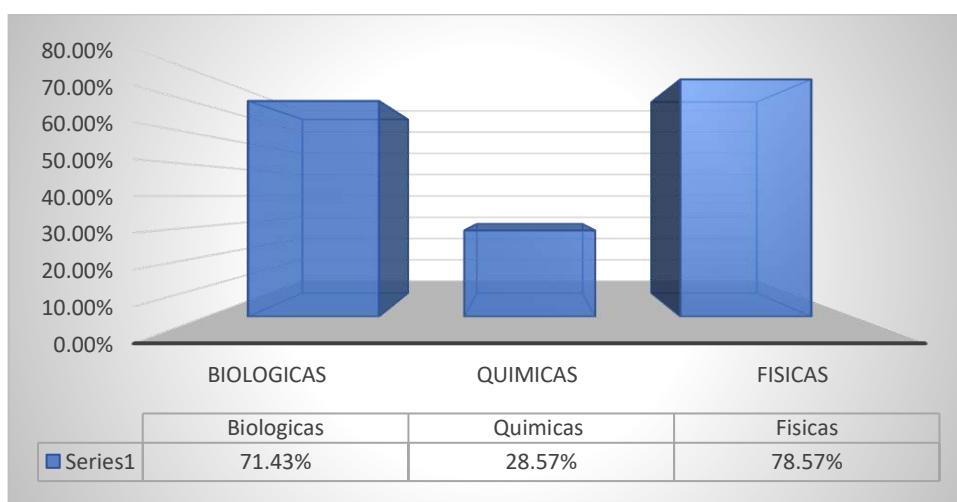


Figura 4

Porcentaje de restaurantes con las principales fuentes de contaminaciones

En este caso no se realizaron cultivos microbiológicos como lo hizo en su trabajo de tesis Martínez (6) que sí realizó vigilancias microbiológicas en alimentos a 345 restaurantes en la ciudad de Lima, Perú; donde obtuvo el 29% (100/345) resultando que no son aptos para el consumo humano (NAPCH) en sus cultivos microbiológicos predominó los *aerobios mesófilos*.

En nuestra realidad las intendencias que desarrollan nuestras las autoridades sanitarias encargadas que realizan todas las inspecciones sanitarias en el distrito de Tarapoto solo hacen de manera visual, con evidencias fotográficas, llenadas de actas de inspección sanitaria y llenada de actas de fiscalización y las clausuras. Las clausuras se aplican cuando una actividad o conducta infractora representa un riesgo para la comunidad por incumplir algún código de la Ordenanza Municipal N 019-209 MPSM (31). Lo que sí podemos afirmar es que la presencia de heces de roedores sugiere infestación activa, mientras que las cucarachas y moscas pueden actuar como vectores mecánicos de

patógenos, contribuyendo a la propagación de enfermedades de origen alimentario, tal como mencionamos en el acápite anterior. Lo que pudimos observar también, fue que estos 14 restaurantes presentan un programa de control de plagas, sin embargo, las empresas que brindan este servicio, en la gran mayoría, no usan un adecuado plaguicida o en todo caso ya existe resistencia al producto que usan. Para la Resolución Ministerial 363-2005/MINSA (11), la Resolución Ministerial N 822 – 2018/MINSA (12) y la Norma Técnica Sanitaria N 173-MINSA/2021/DIGESA (19), las exigencias prohíben absoluta presencia de plagas en cualquier área del restaurante y esto es motivo de infracción y posible clausura del establecimiento, los productos usados para este caso deben estar autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).

Con respecto a los contaminantes químicos (véase en la figura N 4) el 28,57% (4/14) se evaluaron la cercanía a las zonas de procesamiento y manipulación de alimentos de productos como desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc. Estos pueden constituir un riesgo en la salud de los humanos si se ponen en contacto con los alimentos expendidos, también podrían contaminar el agua almacenada de no tener medidas de control los empleados o trabajadores del restaurante. Pudiendo ocasionar desde alergia hasta la muerte en los comensales. El Decreto Supremo N 007-98 MINSA (10), ordena que el control de insumos y trazabilidad deben ser registrados para evidenciar el correcto almacenamiento, rotación y uso, además deben ser monitoreados, y el establecimiento debería realizar auditorías internas para su constante verificación.

Los contaminantes físicos considerados en el presente trabajo, fueron la presencia de pelos en los alimentos, utensilios de cocina en mal estado, el mal almacenamiento de basura, la presencia de desperdicios en putrefacción, la basura en las zonas de procesamiento y almacenamiento, el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (33), nos explica tal como encontramos en este trabajo de investigación, cuerpos extraños en los alimentos como cabellos, insectos, plásticos o fragmentos de vidrio. También se tuvo en consideración, los equipos y utensilios, por su desgaste natural, lo cual podría causar una posible contaminación cruzada, tanto física como química de los alimentos. Para el presente trabajo (véase en la figura N 4) el 78,57% (11/14) de los restaurantes presentaron contaminación física, siendo el mal estado de los utensilios el mayor problema, ya que se encontraron cubiertos de madera, tablas de picar de madera, desgaste de cubiertos, ollas en mal estado, los cuales pueden servir de contagio para el consumidor de microorganismos como es el caso de los utensilios de madera, también pueden ser contaminantes químicos ya que el desgaste de las ollas y sartenes puede exponer el aluminio y plomo que son parte de su estructura.

Concuerdo con el Manual de Buenas Practica de Manipulación de Alimentos (33), la contaminación física es un factor prevenible con medidas correctivas simples, como el mantenimiento adecuado de los utensilios, la supervisión estricta del cumplimiento de la indumentaria sanitaria completa y la capacitación continua del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

4.3. Resultado del Objetivo específico 3

Determinar si el personal está capacitado o conocen normativas emitidas por el MINSA y la Municipalidad Provincial de San Martin.

En cuanto a la actualización de los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), es importante, porque da a conocer las normas y todos los procedimientos en establecimientos de alimentos para garantizar la inocuidad y la calidad de los productos, garantizar el cumplimiento de normativas, mejorar la seguridad alimentaria como prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), reduce riesgos de clausura y sanciones por que un manual desactualizado puede generar fallas en las inspecciones sanitarias y llevar a multas o cierres temporales, capacita al personal con procedimientos vigentes.

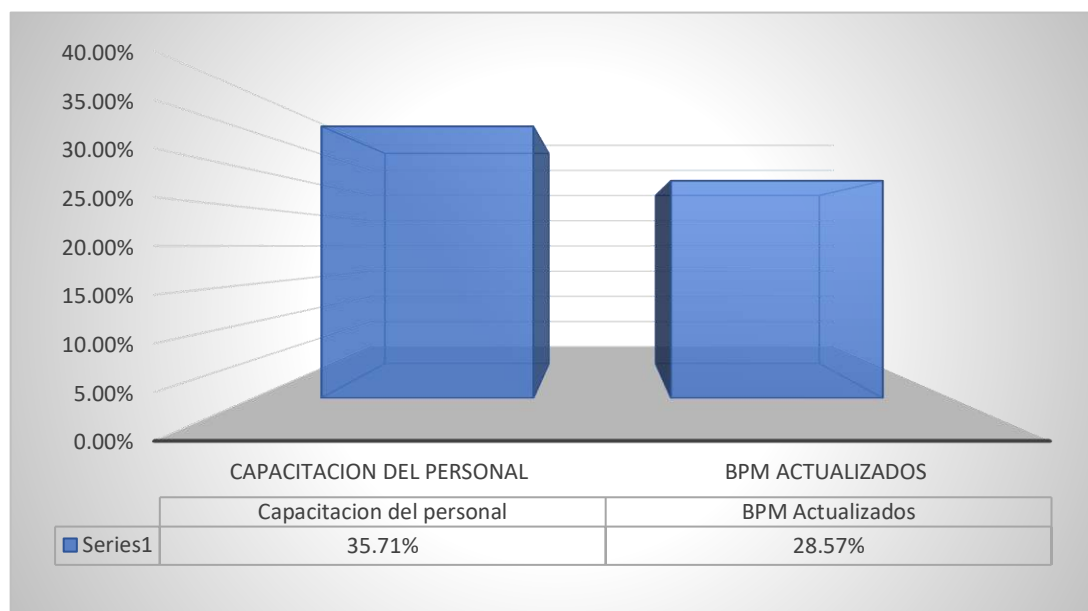


Figura 5

Porcentaje de restaurantes con capacitación a su personal y manuales de BPM actualizados

Los resultados reflejan una deficiencia en la formación del personal que manipulan alimentos en los restaurantes evaluados (véase en la figura N 5) ya que solo el 35,71% (5/14) de los restaurantes realiza capacitaciones a su personal. La falta de capacitación en normativas de higiene y saneamiento puede comprometer la seguridad alimentaria y

aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). En estudios previos como el de Musakala *et al.* (1), demostró que la capacitación periódica del personal es fundamental para poder mejorar el cumplimiento de las normas sanitarias y reducir la contaminación en los restaurantes. Asimismo, Liggins *et al.* (2), encontraron que la presencia de sistemas de gestión de seguridad alimentaria y gerentes capacitados en protección de alimentos se asocia con una mayor adherencia a las normativas y una disminución en la incidencia de microorganismo patógenos en los alimentos. El Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (33), el Codex Alimentarius (34), y la Ley de Inocuidad de los Alimentos (35), nos explican, la capacitación de los trabajadores en restaurantes y otras empresas del sector alimentario es fundamental para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos.

En cuanto a la actualización de manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (véase en la figura N 5), solo el 28,57% (4/14) de los restaurantes están actualizados sus manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), esto implica un desconocimiento por parte del manipulador de los alimentos, así como para el que sirve o se dedica al aseo del establecimiento. La falta de capacitación en normativas de higiene y saneamiento pueden generar Enfermedades Transmitidas por Alimentos "ETA". Estos resultados evidencian la necesidad de mayores intervenciones por parte de las autoridades locales y regionales para garantizar que todo el personal involucrado en la manipulación de alimentos no solo reciba formación y capacitación adecuada, sino, que también la aplique correctamente en su labor diaria, minimizando así los riesgos sanitarios en los establecimientos del distrito.

En su trabajo de investigación de Martínez (6), reportó que un alto porcentaje de restaurantes en el mercado de Lima presentaba deficiencias debido a la falta de entrenamiento y capacitaciones a su personal, del mismo modo Rosales (28), destaca que la implementación de planes de vigilancia sanitaria y las capacitaciones en bioseguridad ha permitido mejorar el cumplimiento de las normas en diversos establecimientos gastronómicos, también en el mismo trabajo de investigación evaluó la implementación y las actualizaciones de los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en estos establecimientos. Los cuales revelaron en este estudio que los restaurantes no contaban con manuales de BPM actualizados y también el personal de los restaurantes que ella inspeccionó no hacían cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, en su primera inspección el 56% (193/345) no contaban con actualizaciones de BPM, en su segunda y tercera inspección resultaron el 45% (69/154) y el 33% (13/39) respectivamente, lo que indica una deficiencia en gestión de inocuidad alimentaria.

En el distrito de Tarapoto bajo este contexto, nos indica la necesidad de fortalecer programas de formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), tal como lo establece la Resolución Ministerial N 822-2018 (12). La municipalidad Provincial de San Martín podría reforzar la fiscalización y exigir la acreditación de capacitaciones periódicas para el personal del sector gastronómico. Además, la Ordenanza Municipal N 019-2019 MPSM (31), refuerza la necesidad de que los restaurantes cumplan con los estándares de higiene y saneamiento, exigiendo la implementación de manuales de BPM y programas de saneamiento básico, pero, sin embargo, la baja tasa de capacitación del personal encontradas en estas inspecciones sanitarias de este estudio sugiere que estas regulaciones no se cumplan de manera efectiva en el distrito de Tarapoto.

En cuanto a la actualización de manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución Ministerial N 822 – 2018/MINSA (12), la Resolución Directoral N 115-2021-DG-HVLH-MINSA (36) y la Norma Técnica de Salud N 173-MINSA/2021/DIGESA (19), establecen en implementar en restaurantes y servicios de alimentación colectiva, porque son fundamentales para asegurar la inocuidad de los alimentos y cumplir con los estándares sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud del Perú (MINSA). Como resultado en estas inspecciones realizadas en restaurantes solo se vio cumplido en 4 (4/14) (28,71%) de los establecimientos, esta deficiencia indica un desconocimiento o falta de cumplimiento de los protocolos esenciales para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

En sí, concuerdo con Martínez (6) y Musakala *et al.* (1), la ausencia de manuales Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) actualizados y la falta de capacitaciones al personal, puede generar riesgos graves como contaminaciones cruzadas al no tener alguna conciencia de higiene o no saber las consecuencias que podría generar al manejo inadecuado de insumos y deficiencias en la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

CONCLUSIONES

1. Se concluye que, aunque la mayoría de los restaurantes contaban con pisos paredes y techos de materiales adecuados, una deficiencia común fue la ausencia de la inclinación necesaria en los pisos para un drenaje eficiente, lo que dificulta la limpieza.
2. En cuanto a la principal fuente de contaminación, fue la contaminación física la más común, principalmente debido al mal estado de los utensilios de cocina, deteriorados, especialmente los utensilios de madera, y el desgaste de ollas y sartenes se identificaron fuentes de contaminación.
3. A pesar, las personas jurídicas y el personal de los restaurantes inspeccionados afirmaban tener programas de control de plagas, se evidenció presencias de vectores como heces de roedores, cucarachas y moscas en un alto porcentaje de establecimientos.
4. Se encontró que solo una minoría de restaurantes capacita a su personal en higiene alimentaria y están actualizados sus manuales de BPM. Esta falta de capacitación y conocimiento de las normativas se considera un factor de riesgo para la seguridad alimentaria. A pesar de la existencia de la Ordenanza Municipal N 019-2019 MPSNM que establece sanciones y clausuras por el incumplimiento de normativas sanitarias vigentes del Ministerio de Salud.

RECOMENDACIONES

- Es crucial que las autoridades sanitarias competentes del distrito de Tarapoto (Fiscalía de Prevención del delito del Ministerio Público – Tarapoto, inspectores sanitarios de OGESS-BAJO MAYO, fiscalizadores municipales de la Municipalidad Provincial de San Martín, Policía Municipal, Policía Nacional del Perú, etc.) intensifiquen las inspecciones sanitarias en los restaurantes de Tarapoto y realicen un seguimiento riguroso para asegurar el cumplimiento de las normas vigentes.
- Exigir a los restaurantes capacitaciones regulares y certificadas de todo el personal en Buenas Prácticas de Manufactura, higiene alimentaria y conocimiento de las normativas locales y nacionales.
- Los restaurantes deben implementar programas de control de plagas efectivos, utilizando métodos y productos autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), y realizar seguimientos continuos para prevenir y eliminar la presencia de vectores, promover y verificar que los restaurantes cuenten con manuales de BPM actualizados y que estos sean efectivamente implementados por todo el personal, también, insistir en el cumplimiento de las normas de infraestructura, incluyendo la inclinación adecuada de los pisos para facilitar la limpieza y el drenaje.
- Se debe garantizar la aplicación efectiva de las sanciones establecidas en la Ordenanza Municipal N 019-2019 MPSM ante el incumplimiento de las normativas, incluyendo las clausuras temporales o definitivas cuando sea necesario, hasta que se subsanen las deficiencias.
- Implementar campañas de concientización dirigidas a los propietarios y al personal de los restaurantes sobre la importancia de la higiene y la seguridad alimentaria para la salud pública.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Musakala DI, Wandolo MA, Maranga VN. *Analysis of Food Management Practices and Safe Provision in Unclassified Restaurants in Nairobi City County, Kenya*. Nairobi (KE) Artículo de revista. Nairobi, Kenia: Kenyatta University, Kenyatta University; 2022. Report No.: ISSN: 2706-6592. [citado el 4 de marzo de 2025] Disponible en: <https://www.stratfordjournals.com/journals/index.php/Journal-of-Hospitality/article/view/1150/1445>. Consultado el 6 de marzo de 2025.
2. Liggans GL, Boyer MS, Williams LB, Destromp KW, Hoang ST. *Food Safety Management Systems, Certified Food Protection Managers, and Compliance with Food Safety Practices Associated with the Control of Listeria monocytogenes in Foods at Restaurants*. Artículo de investigación. Rockville (MD): U.S. Food and Drug Administration; Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition, University of Maryland; 2019. Report No.: ISSN: 0362-028X; e-ISSN: 1944-9097. [citado el 4 de marzo de 2025] Disponible en: <https://www.stratfordjournals.com/journals/index.php/Journal-of-Hospitality/article/view/1150/1445>. Consultado el 6 de marzo de 2025.
3. Gomez CB, Boyer M. *Kitchen-Scale Treatments for Reduction of Listeria monocytogenes in Prepared Produce*. Artículo de investigación. East Lansing, Michigan, Estados Unidos.: Michigan State University; 2021. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X2205459X>
4. Marin Garcia MJ. *Guía Teórica Práctica para la Elaboración de Planes de Saneamiento Básicos para Establecimientos Gastronómicos y Restaurantes*. Trabajo de grado. Bogotá (CO): Universidad Distrital Francisco José de Caldas, Tecnología en Saneamiento Ambiental; 2020. [citado el 5 mar 2025]. Disponible en: <https://repository.udistrital.edu.co/server/api/core/bitstreams/19c47a56-bd7e-488d-961a-6a3511b996ab/content>
5. Mendoza Villaorduña R. *Implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene en la operación del restaurante oriental 'Fu Jou' ubicado en el Club Regatas Chorrillos, 2020*. Trabajo de suficiencia profesional. Lima (PE): Universidad San Ignacio de Loyola, Ingeniería Industrial; 2021. Disponible en: <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/67ca853a-d837-4b3a-9991-d5c3873831f2/content>
6. Martínez Gago MI. *Vigilancia sanitaria y microbiológica de 345 restaurantes de Lima Cercado durante abril del 2014 a marzo del 2015*. Tesis para optar el título profesional de Bióloga. Lima (PE): Universidad Nacional Federico Villarreal, Biología; 2018. Disponible en: <http://190.12.84.13:8080/bitstream/handle/20.500.13084/2720/Mart%c3%adn%20Gago%20Mar%c3%ada%20Ishtar.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
7. Hernández Feliciano NL. *Propuesta de un Plan de Higiene para una Empresa Productora de Alimentos Elaborados para Restaurantes*. Tesis de licenciatura. Lima (PE): Universidad Nacional Agraria La Molina; 2021. Disponible en: <http://45.231.83.156/bitstream/handle/20.500.12996/4691/hernandez-feliciano-natalia-lisset.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

8. Guerra Joseph KE. *Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para la aplicación en un restaurante*. Tesis de licenciatura. Tarapoto (PE): Universidad Nacional de San Martín; 2021. Disponible en: <https://repositorio.unsm.edu.pe/backend/api/core/bitstreams/a2c06444-da4f-45ed-8deb-ad6f613b50a5/content>
9. COMPIAL. *Manual Armonizado del Inspector Sanitario de Alimentos (ISA)*. Primera ed. COMPIAL , editor. Lima (PE); 2015. [citado el 7 mar 2025]. Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/MANUAL_ARMONIZADO_D_EL_INSPECTOR_SANITARIO_DE_ALIMENTOS.pdf
10. Ministerio de Salud (MINSA). *Decreto Supremo N° 007-98-SA*. Informe técnico. Lima (PE): MINSA; 1998. Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/D.S.007_98_SA.pdf
11. Ministerio de Salud (MINSA). *Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA. Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines*. Informe técnico. Lima (PE): MINSA., Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA); 2005. Disponible en: https://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSFunc_restaurantes.pdf
12. Ministerio de Salud (MINSA). *Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines*. Informe técnico. Lima (PE): MINSA, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA); 2018. Disponible en: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/197614/Resolucion-Ministerial_N-822-2018-MINSA.PDF
13. Ministerio de Salud (MINSA). *Resolución Ministerial N° 282-2003. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto*. Informe técnico. Lima (PE): MINSA., Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA); 2003. Disponible en: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/RM-282-2003-MINSA-Funcionamiento-mercados-de-abasto.pdf>
14. Congreso de la República del Perú. *Ley N° 26842, Ley General de Salud*. Ley. Lima (PE): Congreso de la República; 1997. Disponible en: <https://www.essalud.gob.pe/transparencia/pdf/publicacion/ley26842.pdf>
15. County PHM&D. Public Health Madison & Dane County. Informe demostrativo. Madison (WI): U.S: City of Madison, Madison & Dane County; 2024. Disponible en: https://www.publichealthmdc.com/documents/pre-opening_inspection_operator_checklist.pdf
16. González F. *10 consejos para lograr inspecciones sanitarias exitosas*. Informe demostrativo. Santiago de Chile (CL); 2023. Disponible en: <https://datascope.io/es/blog/inspeccion-sanitaria-restaurantes/>
17. García González M. *Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración*. Madrid (ES): Editorial CEP; 2017.

18. Ministerio de Salud (MINSA). *NTS N°142 - MINSA/2018/DIGESA. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines*. Normativa. Lima (PE): MINSA, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA); 2018. Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf
19. Ministerio de Salud (MINSA). *NTS N°173 - MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva*. Normativa. Lima (PE): MINSA., Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA); 2021. Disponible en: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/02/1146923/rm-157-2021-minsa.pdf>
20. Alimentària ACdS. *Guía de Prácticas Correctas de Higiene para Restaurantes*. Barcelona (ES): Generalitat de Catalunya; 2015.
21. Rivera Medina AP, Vergara Miranda AM. *Diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para minimizar el nivel de riesgo en un restaurante de comida rápida de la ciudad de Cajamarca*. Tesis de licenciatura. Cajamarca (PE): Universidad Privada del Norte (UPN), Ingeniería Industrial; 2021. Disponible en: https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/29831/Tesis_Ana%20P aula%20Rivera%20Medina%20-%20Adriana%20Micaela%20Vergara%20Miranda.pdf?sequence=1&isAllowed=y
22. Congreso de la República del Perú. *Ley N° 29338, Ley de Recursos Hídricos*. Ley. Lima (PE): Congreso de la República.; 2009. Disponible en: <https://www.minam.gob.pe/wp-content/uploads/2017/04/Ley-N%C2%B0-29338.pdf>
23. Ministerio de Salud (MINSA). *Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, Guía Técnica para Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio y Recojo en Local*. Informe técnico. Lima (PE): MINSA, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).; 2020. Disponible en: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM-250-2020-MINSA APROBACION GUIA TECNICA PARA LOS RESTAURANTES SE RVICIOS AFINES MODALIDAD SERVICIO DOMICILIO.pdf>
24. Ministerio de la Producción (PRODUCE). *Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE, Protocolo para Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio y/o Recojo en Local*. Informe técnico. Lima (PE): PRODUCE; 2020. Disponible en: <https://spijweb.minjus.gob.pe/wp-content/uploads/2020/05/RM-142-2020-PRODUCE.pdf>
25. Commission CA. *Código Internacional de Prácticas Recomendadas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)*. Estándar técnico. Ginebra (CH): Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); 2003. Disponible en: https://www.fao.org/input/download/standards/23/cxp_001s.pdf

26. Ministerio de Salud (MINSA). *Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*. Normativa. Lima (PE): MINSA; 2006. Disponible en: http://www.osce.gob.pe/consucode/userfiles/image/RM_449_anexo_2006-MINSA.pdf
27. Ministerio de Salud (MINSA). *Programa de Entrenamiento en Salud Pública dirigido al Personal del Servicio Militar Voluntario*. Lima (PE): Ministerio de Salud (MINSA); 2016. Disponible en: https://repositorio.ins.gob.pe/bitstream/handle/20.500.14196/1139/Programa_entrenamiento_Salud_Publica_Participantes_Tomo_2.pdf?sequence=1&isAllowed=y
28. Rosales Ibarra F. *Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y Capacitación en Bioseguridad en Trabajadores de Restaurantes y Servicios Afines, Puente Piedra 2021*. Tesis. Lima (PE): Universidad Cesar Vallejo; 2021. Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/75810/Rosales_I_FZ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
29. Zúñiga Carrasco IR, Caro Lozano J. *Enfermedades transmitidas por los alimentos: una mirada puntual para el personal de salud*. Revista. Ciudad de Mexico (MX): Enferm Infecc Microbiol Clin [Internet]; 2017. Disponible en: <https://www.medigraphic.com/pdfs/micro/ei-2017/ei173e.pdf>
30. Solís Olivo F, Orozco González CN, Esquivel Franco CG. *Inocuidad alimentaria y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs); sus efectos en la salud humana: una revisión*. Revisión Narrativa. Toluca (MX): Instituto de Ciencias y Estudios Superiores de Tamaulipas A.C, Universidad Autónoma del Estado de México, Universidad Autónoma de Coahuila; 2023. Disponible en: <https://horizonteenfermeria.uc.cl/index.php/RHE/article/view/64515/55523>
31. Municipalidad Provincial de San Martín (MPSM). *Ordenanza Municipal N° 019-2019-MPSM*. Normativa municipal. Tarapoto (PE): MPSM; 2019. Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2476838/Ordenanza%20Municipal%20N%C2%BA%20019-2019-A/MPSM.pdf?v=1721074100>
32. Perú. *Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines*. Decreto Supremo. Lima (PE): Ministerio de Agricultura, Ministerio de Agricultura; 2011. Disponible en: <https://rnia.produce.gob.pe/wp-content/uploads/2019/09/DECRETO-SUPREMO-N%C2%BA-004-2011-AG.pdf>
33. Ministerio de Salud del Perú (MINSA). *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos*. Manual. Lima (PE): MINSA (Ministerio de Salud), MINSA (Ministerio de Salud); 2021. Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3453695/RD%20090-2022-SA-DG-INR.pdf.pdf>
34. Codex Alimentarius Commission. *Código Internacional de Prácticas Recomendadas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. Informe Técnico. Ginebra (CH): Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); 2003.

35. Perú. Decreto Supremo N° 034-2008-AG. 2008. Ley de Inocuidad de los alimentos. Decreto Supremo. Lima (PE): Ministerio de Agricultura (MINAGRI); 2008. Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1182660/34-2008-AG20200802-1197146-1b113ux.pdf?v=1596385068>
36. Perú. Resolución Directoral N° 115-2021-DG-HVLH-MINSA. Resolución Directoral. Lima (PE): Ministerio de Salud., Ministerio de Salud.; 2021. Disponible en: <https://larcoherrera.gob.pe/wp-content/uploads/2021/10/RD-115-2021-DG-HVLH-MINSA.pdf>

ANEXOS

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

22 AGO 2024



Oficio y/o Carta 008 SG/Bach. MV – 2024
LLUNI PEREA PINEDO
 Alcaldesa de la Municipalidad Provincial de San Martín – TARAPOTO.

Solicito, -

La Autorización para realizar Inspecciones Sanitarias en Restaurantes del Distrito de Tarapoto junto con el Área de Policía Municipal y Fiscalización de la Sub Gerencia de Policía Municipal y Fiscalización,

Yo, Segundo Gildemeister Chujutalli Chu, Bachiller en Medicina Veterinaria de la Facultad de Ciencias Agrarias, de la Escuela Profesional de Medicina Veterinaria, de la Universidad Nacional de San Martín, con D.N.I.N° 73175780, domiciliado en el Jr. Ulises Reátegui 596 – Tarapoto, Número de celular N.º 998741802, ahora tesista, por medio de ustedes, necesito su autorización para poder acompañarlos, realizar y estar presente en todas las *Inspecciones Sanitarias en Restaurantes del Distrito de Tarapoto junto con el Área de Policía Municipal y Fiscalización de la Sub Gerencia De Policía Municipal y Fiscalización* en los meses de Agosto, Septiembre y Octubre de este año (2024), hacer mi estudio de Investigación de Pregrado (tesis), Tulado, "Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto".

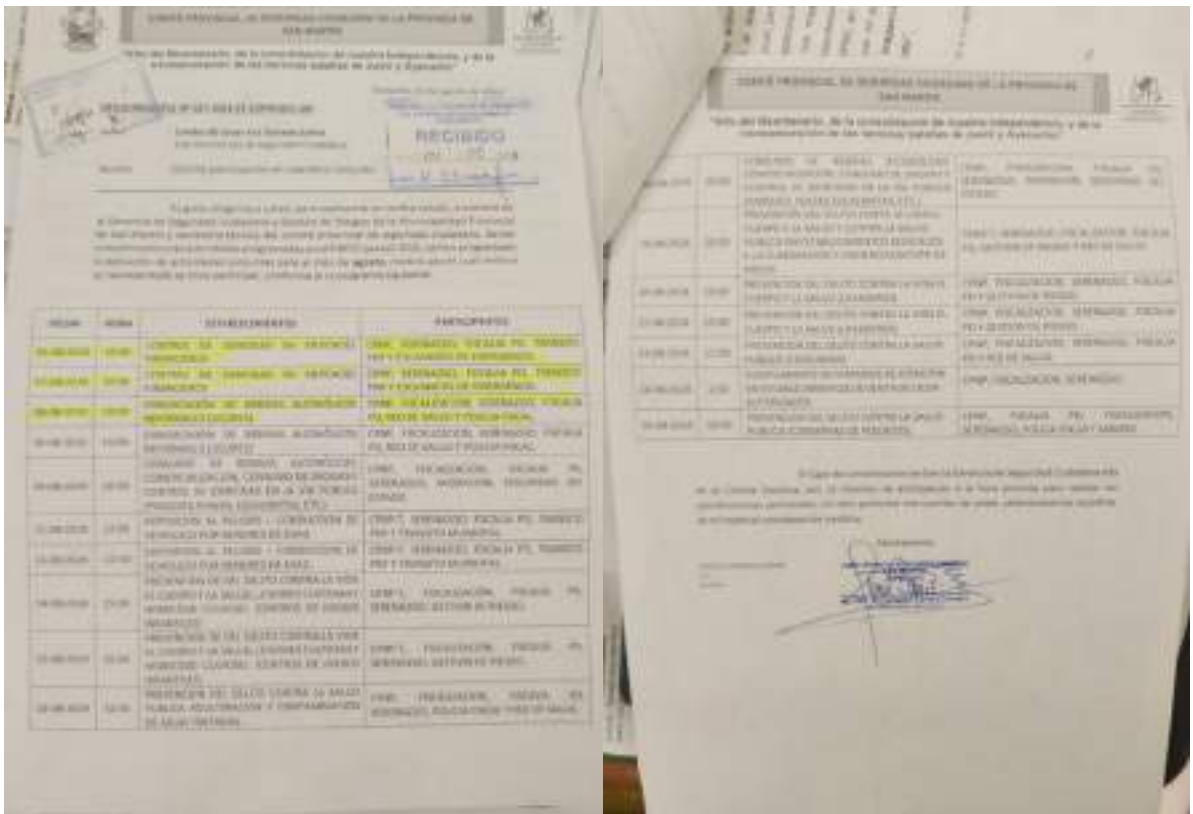
Por lo expuesto:
 Ruego a usted acceder a mi solicitud.

Tarapoto, 22 de agosto del 2024.


 Segundo G. Chujutalli Chu.
 Tesista.


 M.V. M. Sc. Alicia María López Flores
 Alcaldesa.

Anexo 01: Carta de autorización dirigido al área de policía municipal y fiscalización de la Municipalidad Provincial de San Martín, para realizar inspecciones sanitarias en restaurantes del distrito de Tarapoto.



Anexo 02: Cronograma organizada por Comité Provincial de Seguridad Ciudadana (COPROSEC) del mes de agosto del 2024, para realizar las inspecciones sanitarias junto con las autoridades sanitarias.

FECHA	HORA	ESTABLECIMIENTOS	PARTICIPANTES
04-08-2024	10:00	PREVENCIÓN DEL DELITO DE PORNOGRAFIA INFANTIL EN CERMASIN INTERNET	CPMP, SERENAZGO, FISCALIA PE, FISCALIA DEL SISTEMA DE INFORMÁTICA
06-08-2024	10:00	SECCION DE VINCULOS EN TALLERES DE CARNES	CPMP, SERENAZGO, FISCALIA PE, FISCALIAZACION, DEFENSOR
12-08-2024	10:00	CUMPLIMIENTO DE HONORARIOS DE ATENCION EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE UEDR-ALIMENTADOS	CPMP, SERENAZGO, OSCALIZACION
04-08-2024	10:00	PREVENCIÓN CONTRA LA SALUD PUBLICA EN PIZZERIAS -CHIFAS	CPMP-T, SERENAZGO, FISCALIAZACION Y ACD DE SALUD
17-08-2024	10:00	PREVENCIÓN CONTRA LA SALUD PUBLICA EN PASTELERIAS - VENTAS DE GOLONNANAS	FISCALIA PE, SERENAZGO, PUNTON DE ENCUENTRO OFICINA DE FISCALIAZACION M. ASARTI B. UGALDE M. IZUE. TRABAJOTO
18-08-2024	10:00	PREVENCIÓN CONTRA LA SALUD PUBLICA EN PASTELERIAS - VENTAS DE GOLONNANAS	FISCALIA PE, SERENAZGO, PUNTON DE ENCUENTRO OFICINA DE FISCALIAZACION M. AGOSTO B. UGALDE M. IZUE. TRABAJOTO
21-08-2024	10:00	PREVENCIÓN CONTRA LA SALUD PUBLICA EN PASTELERIAS - VENTAS DE GOLONNANAS	CPMP-T, SERENAZGO, FISCALIA PE, REDE DE SALUD PUBLICA FISCAL Y FISCALIAZACION
23-08-2024	12:00	EDIFICACION AL VILLORIO - CONDUCCION DE VEHICULOS POR NIÑOS DE EDAD	CPMP-T, SERENAZGO, FISCALIA PE, TRABAJOTO INP
25-08-2024	10:00	CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS, COMERCIALIZACION, CONSUMO DE DROGAS Y COMPRA DE IDENTIDAD EN LA VIA PUBLICA (PANDERS, PLAZA ESCALINATAS, ETC.)	CPMP, HUALIZACION, FISCALIA PE, SERENAZGO, MIGRACION, SEGURIDAD DEL ESTADO Y (SERENAZGO)

Anexo 03: Cronograma organizada por Comité Provincial de Seguridad Ciudadana (COPROSEC) del mes de octubre del 2024, para realizar las inspecciones sanitarias junto con las autoridades sanitarias.

Nº	OPERATIVO	FECHA	HORA
1	PANADERIA	10.10.2024	10:00 a. m.
2	PANADERIA	11.10.2024	10:00 a. m.
3	PIÑATERIA- VENTA DE GOLOSINAS	17.10.2024	10:00 a. m.
4	PIÑATERIA- VENTA DE GOLOSINAS	18.10.2024	10:00 a. m.
5	INMOBILIARIA - OFICINA ADMINISTRATIVA	21.10.2024	10:00 a. m.
6	INMOBILIARIA - OFICINA ADMINISTRATIVA	22.10.2024	10:00 a. m.
7	CENTRO DE RECREACION PARA NIÑOS	24.10.2024	10: 00 a.m.
8	CENTRO DE RECREACION PARA NIÑOS	25.10.2024	10: 00 a.m.

Anexo 04: Cronograma organizada por el área de policía municipal y fiscalización de la Municipalidad Provincial de San Martín, del mes de octubre del 2024, para realizar las inspecciones sanitarias de ese mes.



Anexo 05: LA ORDENANZA MUNICIPAL N°019-2019 MPSM.

Tiene como objetivo (31), presentar el Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA), para establecer todas las disposiciones de normativas y buenas condiciones generales que se puedan sustentar en el procedimiento administrativo sancionador que está garantizado al ciudadano la correcta aplicación de sanciones ante el incumplimiento de las normas administrativas municipales o también llamadas leyes municipales, cuyas infracciones y sanciones se encuentren reservado a los gobiernos locales, para crear una actitud cívica que está orientada al respeto y hacer cumplir todas las disposiciones municipales por parte de empresas e instituciones para una convivencia pacífica y ordenada en comunidad y propiciar el desarrollo integral y en armonía del distrito de Tarapoto. Las principales Autoridades Competentes, son los fiscalizadores municipales son ellos quienes actuarán conforme como órganos de instrucción y la Sub Gerencia de Policía Municipal y Fiscalización, son ellos quienes actuarán como Órgano sancionador.


En el capítulo II de esta Ordenanza Municipal (31), nos indica que es infracción y sanciones, la primera, que es Infracción, son toda conducta que implica el incumplimiento total o parcial de las disposiciones administrativas de competencia municipal vigentes al momento de su comisión. Y Sanciones, dice ⁽¹⁷⁾, es la consecuencia jurídica punitiva de carácter administrativo que se origina de la verificación de la comisión de una conducta que contraviene disposiciones administrativas de competencia municipal, es decir, que prevé la multa. En el artículo 19°, de esta Ordenanza Municipal (31), multa es la sanción pecuniaria que consiste en la obligación del pago de una suma de dinero. Toda multa se aplicará teniendo en consideración el

Cuadro de Infracciones y Sanciones Administrativas (CISA), que fue aprobada por esta ordenanza municipal. En el capítulo 20° nos explica más sobre las medidas complementarias, que son aquellas disposiciones que tienen como finalidad correctiva o restitutoria, a efectos de restaurar la legalidad, reponiendo la situación alterada por las infracciones y que esta no continúe desarrollando en perjuicio, estas medidas complementarias son:

- 5. Cancelación:** es lo que vamos a disponer las acciones administrativas tendientes para evitar la conducta infractora se mantenga a nivel de las licencias o las autorizaciones.
- 6. Clausura:** la municipalidad o la Autoridad Municipal podrá ordenar la clausura puede ser de manera transitoria o una definitiva de inmuebles, previo a la elaboración del Acta correspondiente. El original Acta será entregado al propietario, o el titular del inmueble o con la persona con quien se entienda la diligencia.
- 7. Clausura Temporal:** consiste en la prohibición por un plazo determinado, razón que, la actividad de materia de infracción deviene en regularizar, del uso de edificaciones, del establecimiento o servicios para el desarrollo de una actividad sujeta a autorización municipal. La clausura temporal tendrá una duración mínima de tres días calendario y una máxima de treinta días calendario.
- 8. Clausura definitiva:** consiste en la prohibición definitiva en razón que la actividad materia de infracción no es regularizarle, del uso de edificaciones, establecimientos o servicios para el desarrollo de una actividad sujeta a autorización municipal.



Restaurante A	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Cuenta con una buena infraestructura, tanto en el área de manipulación de alimentos y en el área de almacenamiento de alimentos.	Si cumple	Cumplen con una infraestructura adecuada, buena iluminación, paredes y techos accesibles, pisos correctos.	
Limpieza y desinfección	Falta de orden, limpieza y desinfección,	No cumple	Al momento de la inspección sanitaria realizada en este restaurante, se presenció falta de orden, limpieza y desinfección, sobre todo en el área de manipulación de alimentos.	


<p>Control de plagas</p>	<p>No tiene control de plagas</p>	<p>No cumple</p>	<p>Se presenció heces de roedores en la parte posterior de sus equipos de congelación, lo que constata que si existe esas plagas. Una mala gestión de procesos de negocio sobre todo en esta cevichería (BPM) puede contribuir a problemas graves en cevicherías, como la aparición de roedores debido a fallas en la higiene, almacenamiento y control de procesos o las faltas de prácticas o falta de capacitaciones a sus trabajadores.</p>	
<p>Almacenamiento de alimentos</p>	<p>No tiene un correcto almacenamiento de alimentos</p>	<p>No cumple</p>	<p>No contaba con un área de almacenamiento de alimentos, en el área de manipulación de alimentos, algunos estaban en contacto directo con el piso y otros en sus parihuelas. respectivos.</p>	

Manuales de BPM	Este restaurante no contaba con su Manual de BPM	No cumple	Este establecimiento no contaba con su Manual de BPM	
-----------------	--	-----------	--	---



Anexo 08: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "A".



Restaurantes B	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	En esta ocasión se realizaron en 8 puestos de venta de comida, todos estos establecimientos no cuentan con una infraestructura adecuada.	No cumple	Los 8 puestos de venta de comida, no cuentan con una infraestructura adecuada.	
Limpieza y desinfección	Los 8 puestos de venta de comidas, al momento de las inspecciones sanitaria que se desarrolló, no contaban con una limpieza ni tampoco desinfección.	No cumple	No contaban con una limpieza y desinfección adecuada, lo cual, es incorrecto y puede afectar la salud de sus comensales.	


Control de plagas	Los 8 puestos de venta de comida, todos no contaban con un control de vectores.	No cumple	En todos los establecimientos inspeccionados casi la mayoría se presenciaron infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en donde se almacenan sus alimentos.	
Almacenamiento de alimentos	No contaban con un correcto almacenamiento de alimentos todos estos puestos de venta de comidas.	No cumple	No cuentan con un buen almacenamiento de alimentos, además, la falta de orden y limpieza. En un establecimiento encontramos un animal doméstico (gatito) dentro del área donde se manipulan los alimentos.	

<p>Manuales de BPM</p>	<p>Los 6 puestos de ventas de comida no contaban con su Manual de BPM, 2 si cuentan con su Manual de BPM.</p>	<p>No cumple</p>	<p>No contaban con sus Manuales de BPM</p>	
------------------------	---	------------------	--	---



Anexo 09: Las identificaciones de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes “B”.




Restaurante C	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Infraestructura	No cuenta con una infraestructura adecuada	No cumple	No cuenta con una infraestructura adecuada, tanto en el área de manipulación como en el área de almacenamiento de alimentos, el techo, paredes, pisos son inadecuados, la iluminación es deficiente.	
Limpieza y desinfección	No contaban con una adecuada limpieza y desinfección	No cumple	No tenían una limpieza y desinfección correcta, ya que se encontró equipos de cocina en pésimo estado, rotos y sucios.	

Control de plagas	No contaban con un control de vectores.	No cumple	Se presencio heces de roedores en el área de almacenamiento de alimentos.	
Almacenamiento de alimentos	No tienen un correcto almacén de alimentos	No cumple	No tiene un adecuado almacenamiento de alimentos, todos en contacto con el piso, además, hubo heces de roedores en el área de almacenamiento de alimentos.	



Manuales de BPM	No contaban con su Manual de BPM	No cumple	Este establecimiento no contaba con su Manual de BPM	
-----------------	----------------------------------	-----------	--	---



Anexo 10: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "C".

Restaurante D	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Infraestructura	Cuenta con una infraestructura regular, las paredes están despintadas y mal cuidadas. Buena iluminación.	Si cumple	Este restaurante si cuenta con una infraestructura regular, solo las paredes están despintadas y mal cuidadas, pero si tiene una buena iluminación.	
Limpieza y desinfección	Lamentablemente al momento de esta inspección sanitaria, no cumplió con una limpieza y desinfección correcta.	No cumple	Al momento de la inspección sanitaria realizada en este restaurante, se presenció falta de orden, limpieza y desinfección en el área de manipulación de alimentos.	



Control de plagas	No cuenta con un buen control de plagas	No cumple	Hubo presencia de heces de roedores en el área de manipulación de alimentos.	
Almacenamiento de alimentos	No tienen un correcto almacén de alimentos, algunos alimentos se encontraban en contacto con el piso.	No cumple	No tiene un adecuado almacenamiento de alimentos, todos en contacto con el piso	
Manuales de BPM	No cuenta con un Manual de BPM	No cumple	Este restaurante no cuenta con su Manual de BPM	




Anexo 11: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "D".

Restaurante E	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Infraestructura	Cuenta con una buena infraestructura, tanto en el área de manipulación de alimentos y en el área de almacenamiento de alimentos.	Si cumple	Este establecimiento si cuentan con una infraestructura adecuada, tanto en las paredes, pisos, techo e iluminación correctas.	
Limpieza y desinfección	Si cuentan con una limpieza y desinfección adecuada	Si cumple	Este establecimiento si cuentan con una limpieza y desinfección.	
Control de plagas	Tiene un buen control de plagas	Si cumple	No se encontró presencia de plagas, lo cual, tiene una correcta fumigación.	



Almacenamiento de alimentos	Correcta área de almacén de alimentos	Si cumple	Este establecimiento si cuenta con un área correcta de almacenamiento de sus alimentos.	
Manuales de BPM	Si cuentan con su Manual de BPM	Si cumple	Si cuenta con su Manual de BPM	



Anexo 12: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "E".


Restaurante F	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Infraestructura	Este restaurante si cuentan con una infraestructura adecuada, solo el techo no es lo adecuado.	Si cumple	Solo el techo de su área de manipulación de alimentos, se encontró con "Mallas".	
Limpieza y desinfección	Correcta limpieza y desinfección	Si cumple	Al momento de la inspección sanitaria, se observó con una limpieza y desinfección en toda el área de manipulación y almacenamiento de sus alimentos.	

Control de plagas	Correcta el control de plagas	Si cumple	No se encontró presencia de plagas, lo cual, tiene una correcta fumigación.	
Almacenamiento de alimentos	Correcto almacenamiento de sus alimentos.	Si cumple	Este establecimiento si cuenta con un área correcta de almacenamiento de sus alimentos.	
Manuales de BPM	Si cuentan con su Manual de BPM	Si cumple	Este establecimiento si cuentan con su Manual de BPM	



Anexo 13: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "F".



Restaurante G	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Cuenta con una buena infraestructura en el área de almacenamiento de alimentos, la iluminación no era la adecuada.	No cumple	En este establecimiento, en el área de almacenamiento de alimentos no contaban con la iluminación adecuada.	
Limpieza y desinfección	En el área de manipulación de alimentos, si hubo una correcta limpieza y desinfección, pero no en el área de almacenamiento.	Si cumple	En este establecimiento, en el área de manipulación de alimentos, si hubo una correcta limpieza y desinfección, pero no en el área de almacenamiento.	


Control de plagas	No cuenta con un buen control de plagas	No cumple	Se presencio plagas en el área de almacenamiento de alimentos	
Almacenamiento de alimentos	No tiene un correcto almacenamiento de alimentos	No cumple	En el área donde se almacenan sus alimentos (frutas) estaba infestadas de vectores rastreros (cucarachas) en las paredes y en sus frutas.	

<p>Manuales de BPM</p>	<p>No cuentan con su Manual de BPM</p>	<p>No cumple</p>	<p>Este establecimiento no contaba con su Manual de BPM</p>	
------------------------	--	------------------	---	---



Anexo 14: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "G".

Restaurante H	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Cuenta con una buena infraestructura en el área de manipulación y en el área de almacenamiento de alimentos.	Si cumple	Este establecimiento si cuentan con una infraestructura adecuada, tanto en las paredes, pisos, techo e iluminación correctas.	
Limpieza y desinfección	Este establecimiento no cuenta con una correcta limpieza y desinfección.	No cumple	Al momento de la inspección sanitaria realizada en este restaurante, se presenció falta de orden, limpieza y desinfección en el área de manipulación de alimentos.	

Control de plagas	No cuenta con un buen control de plagas	No cumple	Se presencio infestaciones de plagas rastreros.	
Almacenamiento de alimentos	No tiene un correcto almacenamiento de alimentos	No cumple	En el área donde se almacenan sus alimentos (frutas) estaba infestadas de vectores rastreros (cucarachas) en las paredes y en sus frutas.	



Manuales de BPM	No cuenta con un Manual de BPM	No cumple	Este establecimiento no contaba con su Manual de BPM	
-----------------	--------------------------------	-----------	--	---




Anexo 15: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "H".

Restaurante I	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Cuenta con una buena infraestructura, tanto en el área de manipulación de alimentos y en el área de almacenamiento de alimentos, solo la iluminación es inadecuada.	Si cumple	Cuenta con una buena infraestructura, tanto en el área de Manipulación de alimentos y en el área de almacenamiento de alimentos. Solo la iluminación no es adecuada.	
Limpieza y desinfección	Cuenta con una adecuada limpieza y desinfección.	Si cumple	Este establecimiento cuenta con una adecuada limpieza y desinfección.	



Control de plagas	Correcta el control de plagas	Si cumple	No se encontró presencia de plagas, lo cual, tiene una correcta fumigación.	
Almacenamiento de alimentos	Correcto almacenamiento de sus alimentos.	Si cumple	Este establecimiento si cuenta con un área correcta de almacenamiento de sus alimentos.	
Manuales de BPM	Si cuentan con Manual de BPM.	Si cumple	Si cuenta con su Manual de BPM.	



Anexo 16: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "I".


Restaurante J	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Conto con una buena Iluminación Artificial en el área de manipulación de alimentos y tiene agua potable.	Si cumple	Conto con una buena iluminación Artificial en el área de manipulación de alimentos y tiene agua potable.	
Limpieza y desinfección	En el área de manipulación de alimentos, si hubo una correcta limpieza y desinfección, pero no en el área de almacenamiento.	No cumple	En este establecimiento, en el área de manipulación de alimentos, si hubo una correcta limpieza y desinfección, pero no en el área de almacenamiento.	

Control de plagas	No tiene un buen control de plagas	No cumple	Se presencio infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en el área de manipulación de sus alimentos.	
Almacenamiento de alimentos	No tiene un correcto almacenamiento de alimentos, algunos alimentos estaban en contacto con el piso.	No cumple	No tiene un correcto almacenamiento de alimentos, y al momento de la inspección sanitaria algunos alimentos estaban en contacto directo con el piso.	
Manuales de BPM	No cuenta con un Manual de BPM	No cumple	Este establecimiento no contaba con su Manual de BPM	



Anexo 17: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "J".



Restaurantes K	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Infraestructura	Los 7 puestos de venta de comida contaban con buenas infraestructuras.	Si cumplen	Al momento de las inspecciones sanitarias, los 7 puestos de ventas de comidas, si contaban con adecuadas infraestructuras, los pisos, paredes y el techo son correctas.	
Limpieza y desinfección	6 de los 7 puestos de expendio de comida, se constató que hay una deficiente limpieza y orden en sus utensilios de cocina, equipos de refrigeración y congelación.	6 puestos no cumplen, 1 puesto si cumplió.	Al momento de las inspecciones sanitarias que se realizó, 6 de los 7 puestos de expendio de comida, se constató que hay una deficiente limpieza y orden en sus utensilios de cocina, equipos de refrigeración y congelación.	


<p>Control de plagas</p>	<p>6 de los 7 puestos de expendio de comida, se presenció infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en el área donde se manipulan los alimentos. Encontramos insectos muertos en el área de manipulación de alimentos.</p>	<p>6 puestos no cumplen, 1 puesto si cumplió.</p>	<p>Se presencio que, en 6 de los 7 puestos de expendio de comida, se presenció infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en el área donde se manipulan los alimentos. Encontramos insectos muertos en el área de manipulación de alimentos.</p>	
<p>Almacenamiento de alimentos</p>	<p>Los 7 puestos de ventas de comidas, falta orden y adecuado almacenamiento de sus alimentos.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Todos los puestos de venta de comida inspeccionados, les faltan orden y adecuado almacenamiento de sus alimentos.</p>	

<p>Manuales de BPM</p>	<p>Solo un puesto de venta de comida contó con su Manual de BPM</p>	<p>1 puesto de venta de comida cumplió.</p>	<p>Solo un puesto de venta de comida contó con su Manual de BPM.</p>	
------------------------	---	---	--	---



Anexo 18: Las identificaciones de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes "K".




Restaurante L	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Cuenta con una infraestructura adecuada, con buena iluminación, paredes con color claro, piso en perfectas condiciones.	Si cumple	En la Inspección sanitaria realizada a este restaurante, se verifico que, si tiene una infraestructura adecuada, correcta iluminación, paredes y pisos en un buen estado.	
Limpieza y desinfección	Este establecimiento falta de limpieza y desinfección.	Si cumple	Tiene una falta de limpieza y desinfección, tanto en el área de manipulación como en el área de almacén de sus alimentos.	

Control de plagas	Tiene un buen control de plagas	Si cumple	Al momento de la inspección, se verifico que, si tiene un control de plagas, solo se observó tela de arañas en algunas mesas, su certificado de fumigación está vigente.	
Almacenamiento de alimentos	Tiene un buen almacenamiento de sus alimentos	Si cumple	Si cuenta con un correcto almacenamiento de sus alimentos, no se observó alimentos en contacto en el piso, todo en orden y en sus empaques.	

Manuales de BPM	Si cuenta con su Manual de BPM	Si cumple	Este establecimiento si cuenta con su Manual de BPM.	
-----------------	--------------------------------	-----------	--	---




Anexo 19: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "L".

Restaurante M	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	La infraestructura de este establecimiento si eran las adecuadas, pero falto orden.	Si cumple	Tiene una correcta infraestructura, buena iluminación, paredes y pisos en buen estado, pero falto orden.	
Limpieza y desinfección	Falta de orden, limpieza y desinfección en este establecimiento.	No cumple	Falta de orden, limpieza y desinfección en este establecimiento, ya que se observó "basuras" en el área donde se manipulan los alimentos.	

Control de plagas	No cuenta con un control de plagas	No cumple	Se presencio insectos (cucarachas) detrás de su horno.	
Almacenamiento de alimentos	No cuenta con un correcto almacenamiento de alimentos, debido que se presenció alimentos en contacto directo con el piso	No cumple	No cuenta con un buen almacenamiento de sus alimentos, porque en la inspección sanitaria, se observó que alimentos estaban en contacto directo con el piso, además, falta de orden y limpieza.	
Manuales de BPM	No cuenta con su Manual de BPM	No cumple	No cuenta con su Manual de BPM.	

Anexo 20: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "M".




Restaurante N	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Infraestructura	Este establecimiento si cuenta con una infraestructura adecuada, pero la falta de iluminación en el área de manipulación y almacén de alimentos, paredes despintadas y descuidadas, son los que se observó.	No cumple	Si tienen la infraestructura, pero las paredes en su área de manipulación y almacén de alimentos carecen de cuidado. Tampoco hay buena iluminación lo que a veces dificulta al momento de manipular sus alimentos.	
Limpieza y desinfección	Falta de limpieza y desinfección en su área de almacén de alimentos, sobre todo en sus equipos de congelación se observó contaminaciones cruzadas.	No cumple	Hay falta de limpieza y desinfección, en el área de almacén de sus alimentos, y equipos de congelación, se encontró contaminación cruzada.	

<p>Control de plagas</p>	<p>No cuenta con un control de plagas.</p>	<p>No cumple</p>	<p>Hay presencia de insectos vivos a espaldas de su congelador.</p>	
<p>Almacenamiento de alimentos</p>	<p>No cuentan con un buen almacén de alimentos.</p>	<p>No cumple</p>	<p>En su área de almacén de alimentos falta orden, limpieza e higiene, hay presencia de insectos vivos a espaldas de su congelador, posible contaminación cruzada dentro de sus congeladores aparte sus congeladores en mal estado.</p>	
<p>Manuales de BPM</p>	<p>No cuenta con Manual de BPM</p>	<p>No cumple</p>	<p>No cuenta con su Manual de BPM este establecimiento.</p>	



Anexo 21: La identificación de las principales deficiencias en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el restaurante "N".

Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación (Biológica, Física, Química)	Impacto (Bajo, Medio, Alto)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Biológica	(Áreas de manipulación, almacenamiento o expendio)	(Biológica)		(Ejemplo: Presencia de cucarachas. Etc.)	
Física	(Áreas de preparación o utensilios.)	(Física)		(Ejemplo: Cabellos en los alimentos)	
Química	(Uso de detergentes o desinfectantes en alimentos.)	(Química)		(Ejemplo: Residuos químicos en superficies)	


Anexo 22: Ficha de evaluación para poder reconocer las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos de los restaurantes inspeccionados.

Restaurante A					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	En el área donde se manipula sus alimentos, se encontró heces de roedores en la parte posterior de sus equipos de congelación, lo que constata que, si existe esas plagas, no cuenta con un certificado de fumigación de estos vectores.	
Física	En el Área de preparación de alimentos.	Contaminación Física	Bajo Impacto	Los manipuladores de alimentos estaban usando alhajas (aretes, collares).	
Química	Desinfectantes en el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Química	Medio Impacto	Se observo en el Área de manipulación de alimentos, presencia de desinfectantes cerca de los alimentos.	


Anexo 23: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "A".

Restaurantes B					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En los 8 puestos de venta de comidas, las zonas afectadas de todos fueron en el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Biológica	Los 8 puestos de venta de comida son de Alto Impacto	En todos los establecimientos inspeccionados casi la mayoría se presentó infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en donde se almacenan sus alimentos, infestaciones de vectores rastreros (cucarachas), falta de limpieza y orden, aparte encontramos un animal doméstico (gatito) dentro del área donde se manipulan los alimentos.	
Física	En el Área de preparación de alimentos.	Contaminación Física	Los 8 puestos de venta de comida son de Alto Impacto	Todos estos puestos de venta de comida, sus equipos de congelación se encontraban en un mal estado (oxidado), equipos "viejos", y al momento de abrirlos pudimos observar las carnes mal congeladas y con olor putrefacto no apto para ser manipulado ni ser consumido.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Estos establecimientos no se encontraron ninguna contaminación química.	




Anexo 24: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en los restaurantes "B".

Restaurante C					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	Se presencio heces de roedores en el área de almacenamiento de alimentos.	
Física	En el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Física	Medio Impacto	Se encontró utensilios de cocina en pésimo estado, rotos y sucios. Contaminación cruzada en los alimentos, debido que, en su equipo de refrigeración se encontró alimentos crudos con alimentos cocidos del día anterior.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento no se encontró ninguna contaminación química.	



Anexo 25: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "C".

Restaurante D					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	Se presencio heces de roedores en el área de manipulación de alimentos.	
Física	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Física	Medio Impacto	El personal no cuenta con una indumentaria correcta, ya que se les encontró con "shorts" y "sandalias", también, el uso de alhajas.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento, no se encontró ninguna contaminación química.	

Anexo 26: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "D".

Restaurantes E					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, todo en orden e higiénico, hay un control adecuado de limpieza y desinfección en el área de manipulación y en el área de almacenamiento, también un correcto control de vectores.	
Física	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación física.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación química.	

Anexo 27: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "E".

Restaurante F					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, todo en orden e higiénico, hay un control adecuado de limpieza y desinfección en el área de manipulación y en el área de almacenamiento, también un correcto control de vectores.	
Física	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación física.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación química.	




Anexo 28: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "F".

Restaurante G					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	Se presencio infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en el área de almacenamiento de sus alimentos.	
Física	Utensilios de cocina	Contaminación Física	Bajo Impacto	Algunos utensilios de cocina rotos.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento, no se encontró ninguna contaminación química.	

Anexo 29: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "G".

Restaurante H					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	Se presencio gran infestación de vectores rastreros (cucarachas) en el área de almacenamiento de sus alimentos.	
Física	Utensilios de cocina	Contaminación Física	Medio Impacto	Se observo utensilios de cocinas en mal estado (rotos, viejos, de madera)	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento no se encontró ninguna contaminación química.	



Anexo 30: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "H".

Restaurante I					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, todo en orden e higiénico, hay un control adecuado de limpieza y desinfección en el área de manipulación y en el área de almacenamiento, también un correcto control de vectores.	
Física	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación física.	
Química	En el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Química	Medio Impacto	Este establecimiento se presenció productos de desinfección (repelente) cerca a los utensilios de cocina (platos), porque en ese momento estaban haciendo limpieza en el Área de manipulación de alimentos.	


Anexo 31: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "I".

Restaurante J					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	Se presencio infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en el área de almacenamiento de sus alimentos.	
Física	Utensilios de cocina	Contaminación Física	Bajo Impacto	Utensilios de cocina en mal estado (rotos, y de madera), pero su personal no contaba con alhajas.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento no se encontró ninguna contaminación química.	



Anexo 32: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "J".

Restaurantes K					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	6 de los 7 puestos de ventas de comida las zonas afectadas fueron en el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	6 de los 7 puestos de expendio de comida, se presenciaron infestaciones de vectores rastreros (cucarachas) en el área donde se manipulan los alimentos, insectos muertos en el área de manipulación de alimentos. Se verificó que hay infestaciones de vectores rastreros. Solo 1 establecimiento SI cumplió con los requisitos sanitarios, el área de manipulación de alimentos, en donde se almacenan sus alimentos, los equipos de refrigeración y congelación estaban limpios y en orden, hubo control de vectores.	
Física	Utensilios de cocina	Contaminación Física	Bajo Impacto	Se encontraron utensilios de cocina en pésimo estado, rotos y sucios. Contaminación cruzada en los alimentos, debido a que, en su equipo de refrigeración se encontraron alimentos crudos con alimentos cocidos del día anterior.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento no se encontró ninguna contaminación química.	



Anexo 33: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en los restaurantes "K".


Restaurantes L					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación biológica.	
Física	No hubo zona afectada	Contaminación Física	Bajo Impacto	Su personal no conto con la "cofia" para el cuero cabelludo.	
Química	No hubo zona afectada	No hubo contaminaciones.	No hubo ningún impacto	Este establecimiento si tuvo un buen resultado en inspecciones sanitarias, no se encontró ninguna contaminación química.	

Anexo 34: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "L".

Restaurante M					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de manipulación de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	Presenta vectores rastreros (cucarachas) detrás de su horno.	
Física	Utensilios de cocina	Contaminación Física	Medio Impacto	Utensilios de cocina en mal estado (oxidados y rotos)	
Química	Detergentes	Contaminación Química	Medio Impacto	Productos de desinfección cerca de los alimentos.	

Anexo 35: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "M".



Restaurante N					
Fuente de contaminación	Zona afectada	Tipo de contaminación	Impacto	Observaciones	Evidencia
Biológica	En el Área de Almacenamiento de alimentos.	Contaminación Biológica	Alto Impacto	En su área de almacén de alimentos falta orden, limpieza e higiene, hay presencia de insectos vivos a espaldas de su congelador	
Física	Utensilios de cocina	Contaminación Física	Medio Impacto	El personal no cuenta con la indumentaria correcta (usaron joyas, pantalones cortos), también, utensilios de madera en mal estado (deteriorados)	




Química	Detergentes y rodenticidas.	Contaminación Química	Alto Impacto	Productos de desinfección y rodenticidas cerca de los alimentos en el almacén.	
---------	-----------------------------	-----------------------	--------------	--	---

Anexo 36: El reconocimiento de las principales fuentes de contaminación al momento de la manipulación de alimentos en el restaurante "N".



Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia (Foto/Acta)
Capacitación del personal	/Existencia y frecuencia de programas de capacitación en BPM.9		(Ejemplo: Capacitación anual no realizada.)	
Uso adecuado de utensilios	(Estado de los utensilios y su correcto uso por el personal.)		(Ejemplo: Utensilios deteriorados o contaminados.)	
Higiene del personal	(Uso de indumentaria completa, carnet sanitario vigente, higiene personal)		(Ejemplo: Personal sin uniforme o sin carnet sanitario.)	
Condiciones de refrigeración	(Funcionamiento de equipos de frío y registro de temperaturas)		(Ejemplo: Alimentos fuera de la cadena de frío.)	
Documentación sanitaria	(Registros actualizados de limpieza, desinfección y control de plagas.)		(Ejemplo: Manuales desactualizados.)	

Anexo 37: Ficha de evaluación para poder identificar las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimento.

Restaurante A				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este Restaurante, no están capacitados acerca de BPM, y la mayoría son nuevos trabajadores.	No cumplen	En la inspección sanitaria de este establecimiento, el personal no tiene la idea o no están capacitados acerca de BPM, la mayoría son nuevos y saben poco acerca de las practicas higiénicas.	
Uso adecuado de utensilios	Tenían el uso adecuado de los utensilios, limpios y en orden.	Si cumplen	Al momento de la inspección sanitaria, estaban en orden los utensilios de cocina y sus equipos	



<p>Higiene del personal</p>	<p>El personal no contaba con la indumentaria completa (polos con manga cero, color opaco).</p>	<p>No cumplen</p>	<p>El personal no contaba con la indumentaria completa, también, al momento de la inspección sanitaria estaban usando alhajas (aretes, collares), como la mayoría son nuevas no tenían los carnets sanitarios vigentes.</p>	
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>En orden y rotulado.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>En los equipos de refrigeración, si estaban en orden y rotulados, con una temperatura para conservar los alimentos.</p>	
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>El certificado de fumigación para el control de plagas estaba vigente, pero no era lo suficientemente bueno, ya que, en el área de manipulación de alimentos, se presenció heces de roedores.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>En este establecimiento si contaba con su certificado de fumigación para el control de plagas estaba vigente, pero no funcionaba correctamente, ya que se encontró al momento de la inspección sanitaria heces de roedor en su área de manipulación.</p>	



Anexo 38: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "A".


Restaurantes B				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	Los puestos de venta de comidas que se inspeccionó fueron 8, el personal de estos puestos no estaba capacitados, no sabían que practicas higiénicas deben practicarla.	No cumplen	Durante las inspecciones sanitarias realizadas en estos puestos de venta de comida, el personal de estos puestos no estaba capacitados de BPM, no sabían que practicas higiénicas deben practicarla, o realizar para sus comensales.	
Uso adecuado de utensilios	Todos estos establecimientos no contaban con el uso adecuado de utensilios, la mayoría estaba en un mal estado (platos rotos, tazas rotas, utensilio de madera en mal estado, etc.).	No cumplen	En estas inspecciones sanitarias, todos estos establecimientos no contaban con el uso adecuado de utensilios, la mayoría estaba en un mal estado (platos rotos, tazas rotas, utensilio de madera en mal estado, etc.). Se decomiso y en ese mismo tiempo se los quebró.	

<p>Higiene del personal</p>	<p>Todos estos establecimientos el personal no contaban con la indumentaria completa, los carnets sanitarios vencidos y algunos faltan tramitar.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Se observo que el personal de todos estos establecimientos inspeccionados no contaba con la indumentaria completa, tampoco los carnets sanitarios ya que la mayoría estaban vencidos y de algunos faltaban tramitar.</p>	
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>No contaban con un buen funcionamiento de los equipos de refrigeración.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Todos estos establecimientos, tienen equipos de refrigeración "antiguos", superficie oxidada, y lo más posible con una mala conservación de alimentos especialmente carnes, ya que, durante estas inspecciones al supervisar estos equipos de refrigeración, pudimos observar carnes mal congeladas y con olor putrefacto no apto para ser manipulado ni ser consumido. Contaminaciones cruzadas en todos estos puestos de venta de comida.</p>	
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>Todos estos establecimientos no contaban con certificado de control de plagas.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>No contaban con certificados de control de plagas, todos estaban vencidos.</p>	



Anexo 39: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos de los restaurantes "B".



Restaurantes C				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento, no está capacitado en BPM	No cumplen	El personal que estaba atendiendo, no cuenta con capacitaciones de BPM	
Uso adecuado de utensilios	El personal no usa adecuadamente los utensilios.	No cumplen	En esta inspección sanitaria a este establecimiento, se encontró equipos de cocina en pésimo estado, rotos y sucios	

<p>Higiene del personal</p>	<p>El personal no cuenta con la indumentaria completa, tampoco el carnet sanitario vigente.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>El único personal que se encontró laborando en este establecimiento, no cuenta con la indumentaria completa, tampoco su carnet sanitario vigente.</p>	
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Mal funcionamiento de los equipos de refrigeración de este establecimiento.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Contaminación cruzada de alimentos, en su equipo de refrigeración se encontró alimentos crudos con alimentos cocidos del día anterior.</p>	

<p>Documentación sanitaria</p>	<p>No cuenta con un certificado de control de plagas.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>No cuenta con un certificado de control de plagas, lo cual, hubo presencia de heces de roedores y la relación con la falta de buenas prácticas de manufactura (BPM), se puede abordar un problema de impacto sanitario y reputacional de este establecimiento.</p>	
--------------------------------	---	-------------------	---	---



Anexo 40: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "C".

Restaurante D				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento, no está capacitado en BPM	No cumplen	No cuenta con capacitaciones acerca de BPM de su personal.	
Uso adecuado de utensilios	En este establecimiento si cuenta con el uso adecuado de sus utensilios del personal	Si cumplen	El personal de este establecimiento, si cuenta con el uso adecuado de utensilio y el buen estado de estos.	
Higiene del personal	El personal no cuenta con la indumentaria completa, tampoco los carnets sanitarios vigentes.	No cumplen	El personal no cuenta con la indumentaria completa, al momento de la inspección sanitaria, se les encontró con alhajas (aretes, collares), indumentaria incompleta (polos con manga cero, color opaco, short) y calzado abierto (sandalias), tampoco	



<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Mal funcionamiento de los equipos de refrigeración de este establecimiento.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Contaminación cruzada de alimentos, en su equipo de refrigeración.</p>	
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>No cuenta con un certificado de control de plagas.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>No cuenta con un certificado de control de plagas, lo cual, hubo presencia de heces de roedores.</p>	



Anexo 41: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "D".

Restaurantes E				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento, está capacitado en BPM	Si cumplen	El personal si están capacitados.	
Uso adecuado de utensilios	Uso adecuado de utensilios.	Si cumplen	Utensilios adecuados, no hubo utensilios en mal estado	
Higiene del personal	Todo su personal, si cuentan con la indumentaria completa y correcta, también, carnets sanitarios vigentes.	Si cumplen	En este establecimiento, todo su personal si cuentan con la indumentaria completa y correcta, y carnets sanitarios vigentes.	

<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Buen funcionamiento de los equipos de refrigeración</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración de este establecimiento.</p>	
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>Cuenta con el certificado de control de plagas vigente.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Durante la inspección sanitaria en este establecimiento, no se observó ni se encontró vectores, debido al correcto control de fumigación.</p>	

Anexo 42: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "E".


Restaurante F				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento, está capacitado en BPM.	Si cumplen	El personal si están capacitados.	
Uso adecuado de utensilios	El personal, uso adecuado de utensilios.	Si cumplen	Utensilios adecuados, no hubo utensilios en mal estado.	

<p>Higiene del personal</p>	<p>En este establecimiento, todo su personal si cuentan con la indumentaria completa y correcta, y carnets sanitarios vigentes.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>En este establecimiento, todo su personal si cuentan con la indumentaria completa y correcta, y carnets sanitarios vigentes.</p>	
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Buen funcionamiento de los equipos de refrigeración.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración de este establecimiento.</p>	
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>Cuenta con el certificado de control de plagas vigente.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Durante la inspección sanitaria en este establecimiento, no se observó ni se encontró vectores, debido al correcto control de fumigación.</p>	



Anexo 43: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "F".

Restaurante G				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal si está capacitado.	Si cumplen	En este establecimiento, el personal si cuenta con capacitación.	
Uso adecuado de utensilios	El personal si usa adecuadamente los utensilios y está en buen estado.	Si cumplen	Los utensilios algunos están en buen estado y el personal si usa adecuadamente.	

Higiene del personal	Cuentan con la indumentaria completa, pero algunos del personal no cuentan con los carnets sanitarios vigentes.	No cumplen	El personal si cuentan con la indumentaria completa, pero los carnets sanitarios no están vigentes.	
Condiciones de refrigeración	Correcto funcionamiento de refrigeración.	Si cumplen	No hubo contaminación cruzada en el equipo de refrigeración, pero falta limpieza.	



<p>Documentación sanitaria</p>	<p>Certificado de control de plagas vencido.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>En este establecimiento, el certificado de control de plagas esta vencido.</p>	
--------------------------------	--	-------------------	---	---



Anexo 44: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "G".


Restaurante H				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	No hubo personal, solo el encargado, pero él no está capacitado.	No cumplen	El único personal no tiene la capacitación de BPM.	
Uso adecuado de utensilios	Usó adecuadamente los utensilios y está en buen estado.	Si cumplen	Los utensilios están en buen estado.	

Higiene del personal	Cuenta con la indumentaria completa, pero no tenía carnet sanitario vigente.	No cumplen	Cuenta con la indumentaria completa, pero no su carnet sanitario está vigente.	
Condiciones de refrigeración	Correcto funcionamiento de refrigeración.	Si cumplen	No hubo contaminación cruzada en el equipo de refrigeración, pero falta limpieza.	
Documentación sanitaria	Certificado de control de plagas falta tramitar	No cumplen	En este establecimiento, el certificado de control de plagas esta vencido.	

Anexo 45: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "H".

Restaurante I				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento, está capacitado en BPM.	Si cumplen	El personal si están capacitados.	
Uso adecuado de utensilios	El personal, uso adecuado de utensilios.	Si cumplen	Utensilios adecuados, no hubo utensilios en mal estado.	

<p>Higiene del personal</p>	<p>En este establecimiento, todo su personal si cuentan con la indumentaria completa y correcta, y carnets sanitarios vigentes.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>En este establecimiento, todo su personal si cuentan con la indumentaria completa y correcta, y carnets sanitarios vigentes.</p>	 <p>Sep 11 2024 09:43:35 374 Jirón Martínez de Compañón Barrio Comercio Tarapoto San Martín</p>
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Buen funcionamiento de los equipos de refrigeración.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración de este establecimiento, pero falta más orden y limpieza.</p>	 <p>Sep 11 2024 09:43:07 374 Jirón Martínez de Compañón Barrio Comercio Tarapoto San Martín</p>



<p>Documentación sanitaria</p>	<p>Cuenta con el certificado de control de plagas vigente.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Durante la inspección sanitaria en este establecimiento, no se observó ni se encontró vectores, debido al correcto control de fumigación.</p>	
--------------------------------	--	-------------------	--	---

Anexo 46: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "I".


Restaurante J				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento no está capacitado en BPM	No cumple	El personal no está capacitado, tampoco conoce las principales bases en cuanto higiene, limpieza y desinfección.	
Uso adecuado de utensilios	El personal de este establecimiento si usa adecuadamente los utensilios	Si cumple	El personal si usa adecuadamente los utensilios.	
Higiene del personal	No cumple con la indumentaria correcta el personal, y tampoco están vigentes el carnet sanitario	No cumple	No cuenta con la indumentaria completa, tampoco están vigentes el carnet sanitario.	

<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Orden y limpieza en sus equipos de refrigeración.</p>	<p>No cumple</p>	<p>Falta limpieza y orden en sus equipos de refrigeración.</p>	
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>No cuenta con certificado de control de plagas</p>	<p>No cumple</p>	<p>Este establecimiento no cuenta con certificado de control de plagas.</p>	


Anexo 47: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "J".


Restaurantes K				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	Los puestos de venta de comidas que se inspeccionó fueron 7, el personal de estos puestos no estaba capacitados, no saben que practicas higiénicas deben practicarla.	No cumplen	Durante las inspecciones sanitarias realizadas en estos puestos de venta de comida, el personal de estos puestos no estaba capacitados de BPM.	
Uso adecuado de utensilios	6 establecimientos no contaban con el uso adecuado de utensilios, la mayoría estaba en un mal estado (platos rotos, tazas rotas, utensilio de madera en mal estado, etc.). Solo 1 puesto si cumplían.	No cumplen	En estas inspecciones sanitarias, 6 estos establecimientos no contaban con el uso adecuado de utensilios, la mayoría estaba en un mal estado (platos rotos, tazas rotas, utensilio de madera en mal estado, etc.). Se decomiso y en ese mismo tiempo se los quebró. Solo 1 establecimiento cumplió.	

<p>Higiene del personal</p>	<p>Todos estos establecimientos el personal no contaban con la indumentaria completa, los carnets sanitarios vencidos y algunos faltan tramitar.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Se observo que el personal de todos estos establecimientos inspeccionados no contaba con la indumentaria completa, tampoco los carnets sanitarios ya que la mayoría estaban vencidos y de algunos faltaban tramitar.</p>	
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Cuentan con un buen funcionamiento de los equipos de refrigeración. Pero hay contaminaciones cruzadas.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Todos estos establecimientos hay falta de limpieza y orden en su equipo de refrigeración, debido a que, se le encontró en estados sucios, a parte hubo contaminación cruzada.</p>	


<p>Documentación sanitaria</p>	<p>6 estos establecimientos no cuentan con certificado de control de plagas. En 1 establecimiento si cuenta.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>En 1 establecimiento cumple con el certificado de control de plagas vigente.</p>	
--------------------------------	--	-------------------	---	---

Anexo 48: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en los restaurantes "K".



Restaurante L				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento si tiene capacitación en BPM.	Si cumplen	El personal si cuenta con capacitación de BPM.	
Uso adecuado de utensilios	Utensilios en buen estado, además, el personal uso correctamente.	Si cumplen	Utensilios de este establecimiento, si está en buen estado y el personal maneja adecuadamente.	
Higiene del personal	El personal si cuenta con la indumentaria completa, solo que 2 sus carnets sanitarios faltaban tramitar.	Si cumplen	2 personales de este establecimiento no cuentan con carnets sanitarios porque falta tramitar, pero si cuenta con la indumentaria completa, salvo que no uso cofia para cubrir el cabello.	
Condiciones de refrigeración	Este establecimiento no cuenta con equipos de refrigeración, debido a su rubro.		Este establecimiento no cuenta con equipos de refrigeración, debido a su rubro no necesita equipos de refrigeración.	

<p>Documentación sanitaria</p>	<p>Certificado de control de plagas vigente.</p>	<p>Si cumplen</p>	<p>Su Certificado de control de plagas de este establecimiento está vigente.</p>	
--------------------------------	--	-------------------	--	---



Anexo 49: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "L".



Restaurante M				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal no está capacitado en BPM	No cumplen	El personal no está capacitado en BPM	 <p>01/10/2024 11:01:08 177 Jr. Pedro de Urzua Cercado Tarapoto San Martín</p>


<p>Uso adecuado de utensilios</p>	<p>Uso inadecuado de utensilios, además algunos de ellos están en mal estado</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Uso inadecuado de utensilios, además algunos de ellos están en mal estado, pero el personal lo usa adecuadamente.</p>	
<p>Higiene del personal</p>	<p>El personal no tiene la indumentaria completa, además, no tienen carnets sanitarios.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>El personal no tiene la indumentaria completa, tampoco carnets sanitarios.</p>	

<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Este establecimiento no cuenta con equipos de refrigeración, debido a su rubro.</p>		<p>Este establecimiento no cuenta con equipos de refrigeración, debido a su rubro no necesita equipos de refrigeración.</p>	 <p>Oct 16, 2024 11:01:31 180 Jr. Pedro de Urzua Barrio Huayco Tarapoto San Martín</p>
<p>Documentación sanitaria</p>	<p>No tiene Certificado de control de plagas.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>No cuentan con ninguna documentación sanitaria. Constancia de inspección sanitaria, certificado de salud del personal, certificado de control de vectores, su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	

Anexo 50: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "M".

Restaurante N				
Aspecto evaluado	Descripción o estado	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Evidencia
Capacitación del personal	El personal de este establecimiento no tiene la capacitación acerca de BPM.	No cumplen	El personal no tiene la capacitación acerca de BPM.	
Uso adecuado de utensilios	utensilios de madera en mal estado	No cumplen	Utensilios de madera en mal estado, se decomisó.	

<p>Higiene del personal</p>	<p>El personal no cuenta con la indumentaria completa y correcta, carnets sanitarios vencidos.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>El personal no cuenta con la indumentaria correcta (usaron joyas, pantalones cortos), tampoco los carnets sanitarios vencidos.</p>	
<p>Condiciones de refrigeración</p>	<p>Contaminación cruzada dentro de sus refrigeradoras (mal uso de los tapers).</p>	<p>No cumplen</p>	<p>Hubo contaminación cruzada dentro de sus refrigeradoras (mal uso de los tapers).</p>	

<p>Documentación sanitaria</p>	<p>No cuenta con un certificado de control de plagas.</p>	<p>No cumplen</p>	<p>No cuentan con ninguna documentación sanitaria. Constancia de inspección sanitaria, certificado de salud del personal vencidos, certificado de control de vectores, su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	
--------------------------------	---	-------------------	--	---

Anexo 51: Identificación de las principales dificultades relacionadas al manejo y servicio de alimentos en el restaurante "N"



Anexo 52: Se Clausuró el Restaurante "A", debido a que incumplió las normas de los códigos N 4.02 y N 5.15 del CISA (O.M N° 019-2019) haciendo cumplir con la medida complementaria que es la CLAUSURA, y subsanar por 5 días.



Anexo 53: Todos los restaurantes B, se clausuro, debido que incumplieron con el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Se CLAUSURARON y subsanar por 5 días.



Anexo 54: El restaurante “C”, incumplió el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. lo que conlleva a una CLAUSURA, y subsanar todas las observaciones en un plazo de 5 días.



Anexo 55: Clausura por que el restaurante “D” incumplió el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. lo que conlleva a una CLAUSURA, y subsanar todas las observaciones en un plazo también por 5 días.



Anexo 56: El restaurante “E”. Sí reúnen las condiciones sanitarias, al inspeccionar este establecimiento, si contó con un orden, limpieza y desinfección, tanto en el área de manipulación de alimentos, en sus equipos, utensilios, en el almacenamiento de sus alimentos, su personal, y tiene un buen control de plagas con fumigaciones vigentes.



Anexo 57: El restaurante “F”. También reúnen las condiciones sanitarias, al inspeccionar este establecimiento, si contó con un orden, limpieza y desinfección, tanto en el área de manipulación de alimentos, en sus equipos, utensilios, en el almacenamiento de sus alimentos, su personal.



Anexo 58: El restaurante “G”, Incumplió el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Procede su CLAUSURA. Subsanan por 5 días por las observaciones realizadas que son orden, limpieza desinfección y control de vectores.



Anexo 59: El restaurante “H”, se evidencio presencia de vectores vivos (cucarachas) en el área de manipulación de alimentos, Incumplió el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Procede su CLAUSURA. Subsanan por 5 días por las observaciones realizadas que son orden, limpieza desinfección y control de vectores.



Anexo 60: El restaurante "I", SÍ reúnen las condiciones sanitarias, al inspeccionar este establecimiento, si contó con un orden, limpieza y desinfección, tanto en el área de manipulación de alimentos, en sus equipos, utensilios, en el almacenamiento de sus alimentos, su personal.



Anexo 61: Presencia de heces de roedor e insectos en el área de manipulación de alimentos en el restaurante "J", Incumplió con el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Se CLAUSURO y Subsanan en 5 días de todas las observaciones realizadas.



Anexo 62: Los restaurantes “K”, fueron CLAUSURADOS por Incumplieron el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Por lo que se procedió a notificar por la infracción mencionada y la aplicación de la medida complementaria de CLAUSURA de los establecimientos, hasta que subsanen la conducta infractora.



Anexo 63: El restaurante “L”. Sí reúnen las condiciones sanitarias, al inspeccionar este establecimiento, si contó con un orden, limpieza y desinfección, tanto en el área de manipulación de alimentos, en sus equipos, utensilios, en el almacenamiento de sus alimentos, su personal.



Anexo 64: El restaurante “M”, Incumplió con el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Su CLAUSURA. Y subsanar en 5 días todas las observaciones realizadas durante este operativo.



Anexo 65: El restaurante “N”, Incumplió con el Código 5.15 (Por tener instalaciones sanitarias en malas condiciones y/o falta de salubridad en lugares de expendio de alimentos) - Sancionando según CISA, normada por la Ordenanza Municipal N° 019-2019 - MPSM. Su CLAUSURA. Y subsanar en 5 días todas las observaciones realizadas durante este operativo.

Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto

por Segundo Gildemeister Chujutalli Chu

Fecha de entrega: 07-jul-2025 01:51p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 2696005023

Nombre del archivo: Resultados_de_inspecciones_sanitarias_y_operativos_en_restaurantes_del_distrito_de_Tarapoto.docx (51.55M)

Total de palabras: 14299

Total de caracteres: 145126

Resultados de inspecciones sanitarias y operativos en restaurantes del distrito de Tarapoto

INFORME DE ORIGINALIDAD

23 % INDICE DE SIMILITUD	23 % FUENTES DE INTERNET	8 % PUBLICACIONES	10 % TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------	--

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.unsm.edu.pe Fuente de Internet	3 %
2	vsip.info Fuente de Internet	2 %
3	tesis.unsm.edu.pe Fuente de Internet	2 %
4	hdl.handle.net Fuente de Internet	2 %
5	ldoc.pub Fuente de Internet	1 %
6	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	1 %