

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A COMERCIANTES Y TRANSPORTISTAS QUE MANIPULAN Y TRASLADAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS DENTRO DEL DISTRITO DE SAN MARTIN DE PORRES**

**I. PRACTICAS OPERATIVAS ESTANDARIZADAS SANITARIAS - (POES)**

**I.A. COMERCIANTES**

- ✓ Limpieza y desinfección de malas superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos
- ✓ Prevención de la contaminación cruzada
- ✓ Control de la salud e higiene del personal Control de plagas
- ✓ Gestión de residuos y basura

**I.B. VEHICULOS DE TRANSPORTE**

- ✓ Limpieza y desinfección d las superficies del vehículo que entran en contacto con los alimentos agropecuarios.
- ✓ Buenas Practicas de Higiene para las actividades de carga , transporte y despacho
- ✓ Prevención de la contaminación cruzada.
- ✓ Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios

**II. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – (BPM)**

**II.A. COMERCIANTES**

- ✓ Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, maquinas, equipos, suministros (agua, eléctrica), etc.
- ✓ Capacitación del personal para la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAs
- ✓ Evaluación y registro (rastreadibilidad ) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases
- ✓ Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción
- ✓ Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta
- ✓ Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos
- ✓ Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.