



## ORDENANZA MUNICIPAL N° 129-2022-CM-MPA

### ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LA INCORPORACIÓN AL RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS) Y EL CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI) DE SALUBRIDAD Y VIGILANCIA SANITARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

Andahuaylas, 14 de octubre del 2022

#### EL CONCEJO PROVINCIAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS.

#### VISTO:

El Acuerdo de Concejo N° 110-2022-CM-MPA, de fecha 14 de octubre del 2022, donde se aprueba la incorporación al Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) de Salubridad y Vigilancia Sanitaria, en Sesión Ordinaria de Concejo N° 020-2022-CM-MPA, de fecha 13 de octubre del 2022, y;

#### CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, las municipalidades son órganos de Gobierno Local, tienen Autonomía Política, Económica y Administrativa en los asuntos de su competencia.

Que, la Ley de Bases de la Descentralización Ley 27783, en su Artículo 42°, inciso c), indica como competencias exclusivas el administrar y reglamentar los servicios públicos locales, destinados a satisfacer las necesidades colectivas de carácter local.

Que, Ley 26842 Ley general de salud, en su Artículo 94° El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar contaminación y entre otros artículos relacionados a las normas sanitarias,

Que, Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, en su Artículo II del Título Preliminar, señala que las municipalidades gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. Asimismo, el numeral 8) del Artículo 9° de dicha Ley establece que son atribuciones del Consejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas.

Que, el Artículo 81° de la Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales el normar, regular el servicio público de transporte terrestre.... a nivel provincial, ejercer la función de supervisión del servicio público de transporte provincial de su competencia.

Que, el Art. 83° de la Ley de Municipalidades señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales.

Que, en concordancia con la autonomía política que gozan las municipalidades, el mismo precepto constitucional ha otorgado expresamente al Concejo Municipal la función normativa en los asuntos de su





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



competencia; la misma que de acuerdo al artículo 46° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972 pueden establecer, mediante ordenanzas, sanciones de multa, suspensión de autorizaciones o licencias, clausura, decomiso, retención de productos y mobiliario, retiro de elementos antirreglamentarios, paralización de obras, demolición, internamiento de vehículos, inmovilización de productos, sin perjuicio de promover las acciones judiciales sobre las responsabilidades civiles y penales a que hubiera lugar conforme a ley;

Que, el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General en su artículo 248° numeral 3, consigna el Principio de Razonabilidad señalando que las autoridades deben prever que la comisión de la conducta sancionable no resulte más ventajosa para el infractor que cumplir las normas infringidas o asumir la sanción; asimismo, las sanciones a ser aplicadas deben ser proporcionales al incumplimiento calificado como infracción.

Que, el inciso 1.1 del Artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, señala que las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

Que, el Artículo 33° del Decreto Supremo 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos establece en el inciso b), que es función de los Gobiernos Locales aplicar las medidas sanitarias en alimentos y piensos; asimismo, en el inciso g), determinar la comisión de infracciones y la aplicación de sanciones en el ámbito de su competencia y de acuerdo al Título IV del presente Reglamento. Asimismo, el Artículo 37° establece que las sanciones que impongan las Autoridades competentes serán aplicadas sin perjuicios de las acciones civiles y/o penales a que hubiera lugar. La subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes. Además de las señaladas en el Artículo 22° de la Ley, las autoridades competentes podrán imponer como medida complementaria a la sanción la suspensión de actividades.

Que, el Artículo 28° del Capítulo V del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad agroalimentaria, establece que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizará a través de inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otras, llevadas a cabo por el SENASA, los Gobiernos Regionales y Locales.

Que, el Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, establecen las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano, con la finalidad de garantizar su inocuidad.

Que, la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA, aprueba la "Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines", que tienen como finalidad contribuir a proteger la salud de la población, establecimiento condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

Que, la Resolución Ministerial N°0014-92 SA/DM, que aprueba Norma sanitaria para el expendio de alimentos en la vía pública, que tienen como finalidad tener pautas higiénicas sanitarias que deben cumplirse en la preparación y venta callejera de alimentos (comida y bebidas)

Que, la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, aprueba la NTS N°114- MINSA/ 2018/DIGESA "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano", que tienen





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



como finalidad establecer principios generales de higiene que deben cumplir los almacenes y las operaciones de almacenamiento de alimentos elaborados industrialmente, en su condición de productos terminados destinados al consumo humano.

Que, el artículo 8° de la ley N° 30021, ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, establece que las instituciones de educación básica regular pública y privada en todo el territorio nacional, promueven los kioscos y comedores escolares saludables, conforme a las normas que, para este efecto dicta el ministerio de educación, en coordinación con el ministerio de salud, el ministerio de agricultura y riego, los gobiernos locales y los gobiernos regionales.

Que, conforme al artículo 82° del Decreto Supremo N° 004-2006-ED, los kioscos escolares son establecimientos ubicados dentro del local escolar, dedicados al expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de la Institución educativa.

Que, el Decreto supremo N° 007-2015-SA Aprueba el reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas.

Que, mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, se aprobó la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los kioscos escolares de las instituciones educativas, ello con la finalidad de mejorar el estado nutricional de la población peruana y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para los alumnos de las instituciones educativas dentro de la jurisdicción del distrito de Mi Perú.

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, se aprueba la Directiva Sanitaria para la Promoción de Kioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas

Que, siendo la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.vol.01 para la Promoción de Kioscos y Comedores Saludables en las Instituciones Educativas

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, se aprueba la norma Sanitaria para la fabricación y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 449-2001 SA-DM, se aprueba la norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos, aprobado por el D.S N° 022-2001-SA del 16 JUL.2001.

Que, considerando que en la jurisdicción de la Provincia de Andahuaylas, se encuentran establecimientos comerciales que expenden comidas y brindan servicios en general, es necesario la aprobación de la presente ordenanza municipal con la finalidad de realizar un control de salubridad y vigilancia sanitaria, donde nos vemos en la necesidad de exigir el cumplimiento de las normas vigentes, mejorar la calidad de servicio al consumidor y garantizar la inocuidad alimentaria de los establecimientos que brindan este servicio en nuestra ciudad,

Estando a lo expuesto y contando con la aprobación por unanimidad del Concejo Municipal en Pleno, en el Cumplimiento de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art. 9° y los Artículos 39°, 40° y 44° de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; se aprobó la siguiente norma:

## ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LA INCORPORACIÓN DEL RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS) Y EL CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI) DE SALUBRIDAD Y VIGILANCIA SANITARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



**ARTÍCULO PRIMERO.** - APROBAR la Ordenanza Municipal que incorpora al Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) de Salubridad y Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Provincial de Andahuaylas en la Ordenanza Municipal N°054-2005-CPA, el mismo que consta de dos Título Preliminar, VIII Capítulos, 38 Artículos, tercera Disposiciones Finales y Transitorias, y sus anexos y/o sus modificatoria o actualizaciones de la misma.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** - DEROGAR, la Ordenanza Municipal N°002-96-CPA, Ordenanza Municipal N°013-2003-MPA- AL, Ordenanza Municipal N°019-2021-CM-MPA y toda disposición que se oponga a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO TERCERO.** - ENCARGAR, el cumplimiento de la presente ordenanza a la Gerencia de Servicios Públicos Locales, División de Salud y Comercialización, Unidad de Salubridad; División de la Policía Municipal, Gerencia de Desarrollo Económico Social y Medio Ambiente, División de Desarrollo Económico Provincial, Área de Vigilancia Sanitaria y demás áreas competentes para el cumplimiento de la presente ordenanza.

**ARTÍCULO CUARTO.** - ENCARGAR, a Secretaria General la publicación de la presente Ordenanza y su reglamento en el diario de mayor circulación local y a la oficina de Imagen Institucional, su publicación en el portal institucional de la Municipalidad Provincial de Andahuaylas.

**ARTÍCULO QUINTO.-** INCORPORESE, al Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) los procedimientos previstos en la presente norma, para la obtención del Certificado de Control Sanitario de Establecimiento.

La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

**POR TANTO:**

**REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
ANDAHUAYLAS

Med. Adler Wylliam Malpartida Tello  
ALCALDE





## ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LA INCORPORACIÓN DEL RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS) Y EL CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI) DE SALUBRIDAD Y VIGILANCIA SANITARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

### TÍTULO I

#### RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES



##### ARTICULO 1. Objetivo.

El presente reglamento establece disposiciones para la inspección y supervisión de los establecimientos que preparan y expenden alimentos para consumo humano en la provincia de Andahuaylas y garantizar la inocuidad alimentaria, velando por la salud de los ciudadanos, turistas locales y extranjeros, en el marco de la conservación de un ambiente saludable y garantizar el adecuado servicio de los establecimientos que preparan y expenden alimentos en la ciudad de Andahuaylas.



##### ARTICULO 2. Ámbito de aplicación

La presente ordenanza reglamenta la ubicación e instalaciones de los servicios, de los equipos y utensilios. De la recepción y almacenamiento de los alimentos, de la cocina y del comedor, preparación de los alimentos, de salud higiene y capacitación del personal, de las medidas de saneamiento, de la vigilancia y control sanitario, de las infracciones, medidas de seguridad y sanciones de los establecimientos expendedores de comidas.

##### ARTICULO 3. Definición de restaurantes y servicios afines.

Para efecto de la presente ordenanza, se considera restaurantes y servicios afines a los restaurantes, pollerías, chifas, quintas, recreos, cevicherías, pizzerías, chicharronerías, expendedora de comida al paso, comidas rápidas, cafetería, vianderas, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de repostería, fuentes de soda, bares entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.

#### DE LA UBICACIÓN, INSTALACIONES, REQUISITOS Y SERVICIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO

##### ARTICULO 4. Ubicación.

Los establecimientos destinados al funcionamiento para la preparación y expendio de alimentos deben ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos, debe establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas, generación de polvo, humos, gases, malos olores, agua servidas, animales silvestres, entre otros factores de riesgo de contaminación), lo que debe ser demostrado objetivamente y verificado en la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

##### ARTICULO 5. Instalaciones

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. No se mantendrán en ningún ambiente del establecimiento donde se manipule alimentos, materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, caja, costillas, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

La distribución de los ambientes debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



- a. **Cocina:** Debe estar próximo al comedor de fácil acceso al almacén, debe estar cubierto de material resistente a la corrosión, inabsorbente, no tener grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, buena iluminación, ventilación adecuada de tal forma que evite la acumulación de calor excesivo, contar con una campana extractora de tamaño considerable. El mobiliario que se utilizará para la preparación de comida será inoxidable, sin plomo, funcionable en buenas condiciones de salubridad. Debe contar con un lavadero de manos exclusivo provisto de dispensadores de jabón, así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos.
- b. **Comedor:** El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina, la distribución de las mesas y mobiliario debe ser funcional de tal forma que facilite la circulación de las personas. El mobiliario debe ser de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- c. **Almacén:** Debe estar próximo a la cocina, aislado de otras instalaciones que generen riesgos y/o contaminantes, debe ser uso exclusivo para almacenamiento de alimentos y/o insumos.
- d. **Servicios Higiénicos:** Debe estar ubicado fuera del área de manipulación de alimentos, sin acceso a la cocina y almacén, debe tener buena iluminación inodoro funcionable con dispensador de almacenamiento de agua en caso no se cuente con agua las 24 horas, contar con dispensador de jabón líquido y papel toalla. Los servicios higiénicos de preferencia deben ser exclusivos para personal y para el público comensal.

Los ambientes o áreas donde se realizan las operaciones con alimentos deben tener:

- Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerse limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén debe ser redondeado para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.
- Pasadizos que permitan el tránsito fluido del personal y de equipos.
- Ventilación que impida la acumulación de humedad en los ambientes de almacén y aquellos indicadores en el PHG.
- Iluminación natural, artificial o ambas, que permita visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados o encandilamientos. Debe tener todas las luminarias protegidas de manera efectiva a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

## ARTICULO 6. Condiciones para funcionamiento de establecimiento de expendio de alimentos.

- Contar con Licencia de Funcionamiento Municipal.
- Contar con certificado ITSE (Inspecciones técnicas de seguridad en edificaciones) emitida por la oficina de Defensa Civil de la Municipalidad.
- Contar con carnet de salud vigente todos los manipuladores de alimentos.
- Control sanitario de establecimiento previa verificación del certificado de capacitación de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos y el certificado de capacitación de Principios Generales de Higiene.
- Contar todo el personal con la indumentaria adecuada.
- Contar con instalaciones adecuadas para su funcionamiento.
- Contar con Mobiliario según indica el presente reglamento y las normas vigentes.
- Contar con un programa de Limpieza general (documentado).
- Contar con certificado de fumigación
- Contar con un programa de fumigación (documentado)
- Contar con un programa de control de plagas (documentado)





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



## ARTICULO 7. Abastecimiento de agua.

El establecimiento debe contar con un suministro permanentemente de agua potable, de tal forma que permita realizar las actividades del establecimiento, en caso no se cuente con agua las 24 horas deberá prever con un contenedor para el almacenamiento de agua.

El sistema de distribución y almacenamiento de agua debe ser en perfecto estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua.

La higiene (limpieza y desinfección) de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica de tal manera de conservar el agua inocua para el consumo humano. Para el caso de red de distribución, la higiene debe ser realizada por un servicio autorizado por la autoridad competente. Las especificaciones, periodicidad y controles deben estar asentados y documentados en el PHS del establecimiento.

## ARTICULO 8. Disposiciones de aguas residuales y de residuos sólidos.

El establecimiento debe contar con un adecuado sistema de evacuación de aguas residuales, los conductores deben estar cubiertos con sumideros obligatoriamente de tal forma que evite el ingreso de roedores, insectos, reflujo y posterior colapso por acumulación de residuos, considerando la instalación de trampas de grasa y evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados, asegurando mantener los puntos de evacuación protegidas contra vectores, reflujo y reboso.

En los ambientes donde se procesan alimentos, la basura, incluida la vajilla desechada durante las operaciones diarias, deben disponer en recipientes diferenciados en buen estado de conservación e higiene, con capacidad suficiente para la actividad que cuenten con tapa que estarán disponibles en la cocina y comedor principalmente, los cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene manteniéndose cerrados evitando la proliferación de insectos, roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

## ARTICULO 9. Contaminación Cruzada

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas.

- Las materias primas y alimentos crudos que se almacenen deben estar protegidos y se ubicaran por separados de los alimentos cocinados, pre cocidos y de consumo directo.
- El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con los alimentos preparados listos para el consumo debiendo estar con su debida indumentaria o mandil de protección.
- Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos, manteniéndose una limpieza constante.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos.

## ARTICULO 10. Prohibiciones

Están completamente prohibidos las siguientes disposiciones:

- a. Utilizar vajillas y utensilios de loza, vidrio, plástico en mal estado, rotos, como platos, jarras de licuadora, tazas, vasos, jarras y otros.
- b. Utilizar tablas de picar deteriorados, agrietados, rotos.
- c. Utilizar cucharones, sartenes, coladores, asaderas, cuchillos, tenedores, cucharas y ollas recubiertos de plomo, dañados, oxidados, en mal estado.
- d. La reutilización de aceites quemados, de productos cocidos anteriormente para la preparación de otras comidas.
- e. Utilizar productos en mal estado, malogrado, con fechas de vencimiento.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



- f. Utilizar productos sin registro sanitario.
- g. Reutilización de agua para lavado de utensilios y vajillas.
- h. Ubicación de cocina cerca de servicios higiénicos.
- i. Ubicar mesa del comedor cerca de sumideros, servicios higiénicos y otro que genere riesgo para el comensal.
- j. Utilizar aditivos y/o productos que generen riesgo para la salud.
- k. La manipulación de alimentos con sortija, pulseras, uñas grandes, pintadas sucias y heridas en las manos.
- l. Actividad y/o insumos que atente contra la salud del consumidor.

## DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

### ARTICULO 11. Salud del personal.

La administración del establecimiento de expendio de comida es responsable del personal, no debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarrea, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de salud.

### ARTICULO 12. Higiene y hábitos del personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una estricta higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- Antes de iniciar la manipulación.
- Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- Después de manipular alimentos crudos como carne, pescado, marisco, etc.
- Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.

### ARTICULO 13. Vestimenta

Los manipuladores de alimento (del área de cocina) deben usar ropa protectora y/o mandil de color blanco y/u otro color claro que cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación. Los manipuladores de alimentos deben contar con carnet de salud vigente que portaran constantemente.

El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.

### ARTICULO 14. Capacitación sanitaria.

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tienen carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, que en ocasiones será brindada por la municipalidad, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los principios generales de higiene, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebida, entre otros.







## DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO

### ARTICULO 15. Limpieza y desinfección del establecimiento

Los establecimientos deben contar con un programa de higiene y saneamiento evidenciado (registro de control diario), en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de servicio de comidas que se ofrece, utilizando productos autorizados por el ministerio de salud.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies y tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el programa de higiene y saneamiento y no ser corrosivos.

### ARTICULO 16. Prácticas de limpieza y desinfección.

- Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- Durante las actividades en la cocina solo pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos.
- Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- Los vestuarios deben estar limpios en todo momento.
- Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.
- Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
- Deben disponerse de áreas o compartimientos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como la escobas, escobillas, detergentes, etc.
- Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse desinfectantes de todo el mobiliario del comedor.

### ARTICULO 17. De plagas y animales.

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos, la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado usando solamente productos autorizados por el ministerio de salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipula, llevar un control, evidenciado.

Queda terminantemente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

### ARTICULO 18. Almacenamiento de plaguicidas y desinfectantes.

Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rotulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares separados armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y solo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

### ARTICULO 19. De la vigilancia sanitaria

La vigilancia sanitaria está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal conforme a lo establecido en el presente reglamento; para lo cual, se efectuarán inspecciones sanitarias cotidianas e inopinadas y, de ser el caso se





realizará una toma de muestras de los alimentos, bebidas y superficies, para determinar los criterios microbiológicos de higiene e inocuidad.

En el proceso de vigilancia debe observarse lo siguiente:

1. Se iniciará con un diagnóstico sanitario para evaluar las condiciones sanitarias del establecimiento de expendio de alimentos y entre otros en la que consta las condiciones de salubridad que será evidenciado mediante una "ficha de diagnóstico de establecimiento dependiendo al rubro que se dediquen.
2. Los plazos para las mejoras, correcciones y aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos de los programas de higiene y saneamiento y levantamiento de observaciones que debe cumplir el establecimiento evaluado, son de carácter razonables y son establecidos por la autoridad sanitaria municipal, los cuales serán evaluados a través de una "FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO"

## ARTICULO 20. De la calificación sanitaria de los establecimientos

La calificación y certificación sanitaria de los establecimientos de comida como los restaurantes está a cargo de la autoridad sanitaria municipal según la norma técnica sanitaria de restaurantes y servicios afines, modificada mediante resolución ministerial N° 142-2018/MINSA.

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los principios generales de higiene (PGH), sustentados en los programas de buenas prácticas de manipulación (BPM) y los programas de higiene y saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

La municipalidad podrá emitir la certificación de control sanitario de establecimiento verificando el cumplimiento la certificación de buenas prácticas de manipulación (BPM), programas de higiene y saneamiento (PHS), y los principios generales de higiene (PGH) de un establecimiento el cual se mantendrá en un plazo de vigencia de 1 año, siempre y cuando que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada.

## TITULO II

### DE LAS LAVANDERIAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS AFINES

**ARTÍCULO 21.** Estos locales, cualquiera sea su clase, su ubicación y la forma en que se realicen sus operaciones, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a. Los pisos de los patios y habitaciones deberán ser calzadas con un concreto y enlucidas con el mismo material hasta una altura de 0.50 metros.
- b. Los techos, paredes y estantes en que se guarde la ropa limpia, deberán pintarse al óleo con pintura lavable.
- c. Las habitaciones o patios en los que se efectuó el lavado, deberán estar previstos de sumidero con rejilla.
- d. La ropa limpia y planchada deberá ser depositada hasta su entrega en compartimientos independientes a los destinados a la ropa sucia.
- e. Las habitaciones particulares no podrán formar parte de las lavanderías ni estas a utilizarse como dormitorio.

**ARTÍCULO 22.** Las lavanderías que utilizan aparatos de vapor como planchas y otros observaran las reglas de seguridad e higiene establecidas para su uso y manipulación.





**ARTICULO 23.** Está prohibida la recepción de ropa proveniente de Hospitales, Clínicas o Casas de Salud.

## TITULO III

### PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA, PEDICURISTAS Y BAÑOS TURCOS

**ARTÍCULO 24.** Los locales destinados a peluquerías de damas o caballeros y salones de belleza deberán tener:

- Las paredes y el techo pintados y revestidos con material lavable.
- Sillones tapizados en plástico, Marroquín de acuerdo a la ubicación del establecimiento.
- Un espejo por cada sillón de atención.
- Antes de cada servicio se deberán desinfectar los implementos de trabajo, a excepción de las navajas para afeitar deberán ser descartables.
- Mandiles para cubrir a los usuarios de material lavable.
- Lavatorio de loza.
- Botiquín.

**ARTÍCULO 25.** Los locales destinados a la pedicura deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Independencia de la vivienda.
- Contar con servicios higiénicos.
- Los recipientes para remojar los pies deben ser de material de fácil esterilización.
- Recipientes e implementos que se usen deben ser esterilizados antes de cada servicio.
- Las toallas, forro de cojines y almohadas serán de material desechable.

**ARTÍCULO 26.** La infraestructura y mobiliario para el funcionamiento de los Baños Turcos, contarán con:

- Sala de vapor con piso de losetas con declive, sumideros para eliminación del agua y paredes revestidas con mayólica.
- Una ducha individual por cada diez personas, de acuerdo al número de casilleros individualmente instalados.
- Un inodoro y un lavatorio de loza, por cada veinte personas dentro de compartimientos individuales, con ventilación adecuada.
- Un urinario con desinfección semanal.
- Camerinos dotados de asientos para el público.
- Las sábanas, toallas y otros implementos, serán entregados limpios y esterilizados a cada persona.
- Mesas, camillas y tarimas de masaje y reposo cubiertas con una sábana limpia por cada persona.
- Calderos con control automático. Alarma y válvulas de seguridad.

## TÍTULO IV

### COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

**ARTÍCULO 27.** Puesto de venta o comercialización

- Ambientes adecuados, equipos de refrigeración y la Licencia de funcionamiento Municipal correspondiente.
- Pisos impermeables, inadsorbentes, antideslizantes y lisos, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar, con una pendiente hacia los sumideros.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



- Paredes impermeables, inadsorbentes, lavables y color claro, lisas y sin grietas.
- Techos impermeables, inadsorbentes, lisos, sin grietas y fáciles de limpiar; la altura debe garantizar una buena ventilación e iluminación.
- El mobiliario, equipos y utensilios deben ser inadsorbentes, resistentes a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Asimismo, no deberán transmitir sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
- Depósito para desperdicios diferenciados con tapa.
- Comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sanos y frescos.



## ARTÍCULO 28. Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos

- Los programas de limpieza y desinfección deben asegurar que todas las partes de las instalaciones, mobiliario, equipos y utensilios estén debidamente limpias, e incluyendo la limpieza de los artículos de limpieza.
- Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimentos separados de los alimentos, a fin de evitar la contaminación cruzada siendo sólo accesibles a personas autorizadas.



## ARTÍCULO 29. Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores

- Es necesario documentación que evidencie que el animal de abasto proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.

## ARTÍCULO 30. Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos

- No debe ser portador de enfermedad infectocontagiosa ni tener síntomas de ellas, es necesario contar con carnet sanitario o certificado médico.
- Debe llevar ropa protectora blanca o de color claro, que constará de chaqueta o mandil guardapolvo, gorro que cubra completamente el cabello. En caso de comerciantes de carne y menudencias usarán además calzado de jebe y delantal de material impermeable.
- Deben evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos.



## TITULO V

### EXPENDIO DE ALIMENTOS EN COMERCIO AMBULATORIO

**ARTÍCULO 31.** El expendio en la vía o lugares públicos, de comidas o bebidas se efectuará en zonas autorizadas por la Municipalidad Provincial de Andahuaylas.

**ARTÍCULO 32.** Los manipuladores y/o vendedores de alimentos deberán:

- a. Contar con carnet de salud o control médico vigente e intransferible.
- b. Usar mandil o delantal y gorro para el varón y redecilla o pañuelera para la mujer, de color blanco u otro color claro, prendas que deberán encontrarse limpias y en un buen estado de conservación.
- c. Lavarse las manos con agua limpia y jabón antes de preparar los alimentos, antes de servir, después de usar el baño, al coger dinero y las veces que sea necesario.
- d. Usar utensilios de material descartable después del primer uso.
- e. Cuidar el aseo personal, cara afeitada, cabellos cortos, sin joyerías, uñas cortas y sin esmalte.
- f. Evitar estornudar o toser directamente sobre los alimentos y comer o fumar mientras se manipulan los alimentos.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



h. Abstenerse de manipular alimentos, cuando presenten heridas o infecciones en la piel.

**ARTÍCULO 33.** Los Puestos de venta deberán cumplir con:

- a. Carretilla, triciclo o vehículo debidamente adecuados en buenas condiciones de conservación y limpieza.
- b. Superficie de trabajo cubierto con material impermeable.
- c. Depósito de agua potable de 15 litros como mínimo, debidamente protegido y con caño.
- d. Depósito para los desperdicios con tapa de material de fácil limpieza en buen estado de conservación.
- e. La ubicación de los puestos de venta será en lugares, que no interfieran con el tránsito vehicular y peatonal, lejos de lugares de contaminación y fácil acceso a servicios higiénicos y agua potable.



**ARTICULO 34.** Los manipuladores y vendedores de alimentos deberán observar las siguientes reglas:

- a. Guardar y transportar los ingredientes utilizados en la preparación de alimentos en envases adecuados y en buen estado de conservación.
- b. Preparar las comidas y bebidas con agua potable.
- c. Proteger los alimentos y bebidas que se expongan a la vista, con vitrinas o mallas.
- d. Limpiar el área adyacente de 3.00 metros alrededor del puesto, así como la eliminación de basura y otros desperdicios que genere su actividad.



**ARTÍCULO 35.** Los manipuladores y vendedores de alimentos están prohibidos de:

- a. Comercializar la comida no vendida en el día.
- b. Utilizar papel periódico impreso para envolver los alimentos.
- c. Coger directamente con las manos los pasteles, panes y otros similares.
- d. Arrojar a la vía pública los residuos y las aguas provenientes de sus actividades.

**ARTICULO 36.** Las personas dedicadas al expendio, venta y manipulación de alimentos en vías y lugares públicos de la jurisdicción de Andahuaylas, serán empadronados y desarrollarán sus actividades en las zonas establecidas por la Municipalidad.

**ARTICULO 37.** La autorización para el comercio será efectúa por el área correspondiente en coordinación con la unidad de salubridad.

**ARTICULO 38.** Queda prohibido la manipulación y venta de alimentos en zonas cercanas a Hospitales, Clínicas, Centros Educativos, Cementerios y Grifos a distancia menor a los 100 metros.

*La policía municipal controlara el cumplimiento de dicho artículo en caso incumplimiento serán sujetos a retención de sus Carretillas, triciclos o vehículo, etc.*

**Artículo 39.** La División de Salud y Comercialización – La Unidad de Salubridad en coordinación con la Policía Municipal controlarán el estado de salud e higiene de aquellas personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que por su naturaleza ejerzan labores de manipulación de alimentos o bebidas en cualquiera de sus etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo), así mismo se podrá solicitar la intervención de otras entidades ya sean terceras o propias, especializadas en supervisión, control y orientación sanitaria, sus actividades deben ser concordantes con las normas legales en vigencia.

A la vez la policía municipal realizara el decomiso o retención de las Carretilla, triciclo o vehículo que infrinjan las normas sanitarias.





## TITULO VI

### HOTELES, HOSTALES Y SERVICIOS AFINES

**ARTÍCULO 40.** Los locales deberán reunir las siguientes condiciones:

- Las habitaciones deberán tener ventilación adecuada.
- Las habitaciones fumigadas y desinfectadas permanentemente.
- Las sábanas, toallas, frazadas y colchones, deberán estar limpias y en buen estado de conservación.
- Colchones con protección.
- Servicios higiénicos independientes para varones y mujeres, ducha, lavatorio y todo lo estipulado.

**ARTICULO 41.** Deberán contar con buenas prácticas de almacenamiento de los enseres limpios y sucios tanto también con mobiliario adecuado, toallas y demás implementos necesarios que deben mantenerse limpios y esterilizados.

**ARTICULO 42.** Contar con limpieza general de los tanques de agua y registro.

## TITULO VII

### GIMNASIOS Y SAUNAS

**ARTÍCULO 43.** Los locales deberán reunir las siguientes condiciones:

- Los espacios deberán tener ventilación adecuada.
- Las habitaciones fumigadas y desinfectadas permanentemente.
- Las máquinas y equipos, deberán estar limpias y en buen estado de conservación.
- Servicios higiénicos independientes para varones y mujeres, ducha, lavatorio y todo lo estipulado.

**ARTICULO 44.** Deberán contar con mobiliario adecuado, toallas y demás implementos necesarios que deben mantenerse limpios y esterilizados.

## TITULO VIII

### COMERCIALIZACIÓN, ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**ARTICULO 45. Establecimiento Comercialización.**

Se consideran establecimientos de comercialización de alimentos y bebidas los locales dedicados al fraccionamiento y envasado de alimentos y bebidas, mercados de abastos, autoservicios, ferias, centro de acopio y distribución y bodegas.

**ARTICULO 46. Requisitos sanitarios de los establecimientos.**

Los establecimientos dedicados al comercio de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Estar ubicados en lugares alejados de cualquier foco de contaminación.
- Los ambientes deberán estar fumigadas y desinfectadas permanentemente.
- Mantener en buen estado de limpieza.
- Ser bien iluminado y ventilados.
- El personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene
- Estar abastecidos de agua potable en cantidad suficiente y con sistemas de desagüe.
- Tener tachos, paredes y pisos en buen estado de conservación.
- Servicios higiénicos para varones y mujeres, lavatorio, urinario de pared y todo lo estipulado.
- Tener área destinada a la disposición interna de los residuos sólidos.





Las condiciones físicas para cada tipo de establecimiento, se sujetan a las normas sanitarias que dictan el ministerio de Salud.

## TITULO IX

### FARMACIAS, BOTICAS, CONSULTORIOS DENTALES Y SERVICIOS AFINES

#### ARTICULO 47. Salud del personal.

La administración del establecimiento es responsable del personal, no debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarrea, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, hasta que se verifique el buen estado de salud.

#### ARTÍCULO 48. Los locales deberán reunir las siguientes condiciones:

- Los espacios deberán tener ventilación adecuada.
- Los espacios deben de estar fumigadas y desinfectadas permanentemente.
- El personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.
- El personal de atención al público en general deberá tener su carnet de salud vigente.
- Las máquinas, equipos y utensilios, deberán estar limpios y en buen estado de conservación.
- Servicios higiénicos para varones y mujeres, lavatorio, urinario de pared y todo lo estipulado.
- Tener área destinada a la disposición interna de los residuos sólidos.

**ARTICULO 49.** Deberán contar con mobiliario adecuado y demás implementos necesarios que deben mantenerse limpios y esterilizados.

## TITULO X

### ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN GENERAL

#### Artículo N° 50. Ubicación E Infraestructura

- Los locales se ubicarán y en zonas que no ofrezcan riesgo de contaminación ambiental (malos olores, humo, hollín, polvo, aguas servidas, depósitos de basuras, presencia de animales)
- Para mantener buenas condiciones de higiene es esencial una iluminación y ventilación adecuada. La iluminación natural se complementará en algunos casos con la artificial, en cualquiera de ambas formas el nivel mínimo de iluminación será de 220 luxes.
- Estar ubicados en lugares alejados de cualquier foco de contaminación.
- Los ambientes deberán estar fumigadas y desinfectadas permanentemente.
- Mantener en buen estado de limpieza.
- El personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene
- Estar abastecidos de agua potable en cantidad suficiente y con sistemas de desagüe.
- Tener techos, paredes y pisos en buen estado de higiene y conservación.
- Servicios higiénicos para varones y mujeres, lavatorio, urinario de pared y todo lo estipulado.
- Tener área destinada a la disposición de los residuos sólidos.
- Que los establecimientos sean de uso exclusivo para el giro de la actividad emitida por la licencia de funcionamiento y evitar la contaminación cruzada.

### DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

#### ARTICULO 51. Salud del personal.





La administración del establecimiento es responsable del personal, no debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarrea, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con el trabajo diario, hasta que se verifique el buen estado de salud.

**ARTÍCULO 52.** La autoridad sanitaria municipal controlara el estado de salud e higiene de aquellas personas que por la naturaleza de sus labores se encuentran en contacto directo con el público, que pueden servir de vehículo transmisor de enfermedades.

**ARTÍCULO 53.** Conforme a lo establecido en el artículo precedente, están obligados a recabar el control médico principalmente aquellas personas que en cualquier condición presten servicio al público.

**ARTÍCULO 54.** El control médico será otorgado por el Área de Salud y comercialización de la Municipalidad u otros organismos, su duración será de (6) seis meses en caso de los manipuladores de alimentos y (1) un año para otros establecimientos que tengan contacto con las personas.

**ARTÍCULO 55.** Los empleadores están obligados a tener en un lugar visible o a la mano el control sanitario de establecimiento y el control médico de sus servidores y a mostrarlos a las autoridades e inspectores municipales cada vez que se les soliciten. Dicho documento además es intransferible.

## **ARTICULO 56. Higiene y hábitos del personal**

Los trabajadores deben mantener una estricta higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- Antes de iniciar su actividad.
- Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

## **ARTICULO 57. Vestimenta**

El personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene según al establecimiento comercial.

## **DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO**

### **ARTICULO 58. Limpieza y desinfección del establecimiento**

Los establecimientos deben contar con un programa de higiene y saneamiento evidenciado (registro de control), en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de servicio que se ofrece, utilizando productos autorizados por el ministerio de salud.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies y tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el programa de higiene y saneamiento y no ser corrosivos.

### **ARTICULO 59. Prácticas de limpieza y desinfección.**

- Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen.
- Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos





deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes entre otros.

- Los servicios higiénicos deben estar dotados de jabón líquido y papel toalla y mantenerse limpios en todo momento.
- Los servicios higiénicos deben estar implementados con los instructivos del correcto lavado de manos.
- Se deben limpiar y desinfectar las sillas, mesas, mobiliarios, utensilios u otros enseres.
- Deben disponerse de áreas o compartimientos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como la escobas, escobillas, detergentes, etc.
- Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares separados armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y solo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.
- Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse desinfectantes de todo el mobiliario.

## ARTÍCULO 60. De plagas y animales.

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos, la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado usando solamente productos autorizados por el ministerio de salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipula, llevar un control, evidenciado.

Queda terminantemente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

Lo cual el establecimiento comercial debe de estar evidenciado con un certificado de fumigación con desinfección, desinsectación, desratización de acuerdo al establecimiento comercial a la que se dedique.

## ARTÍCULO 61. Almacenamiento de alimentos y bebidas.

Los almacenes deben de cumplir con los principios generales de higiene y las operaciones de almacenamiento de alimentos y bebidas, en su condición de productos terminados destinados al consumo humano tal como indica la NTS 114-MINSA/DIGESA.

## ARTÍCULO 62. Recolección y disposición de residuos sólidos

Los residuos sólidos deben estar contenidos en recipientes de plásticos o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados.

La disposición de los residuos sólidos se hará conforme a lo dispuesto en las normas vigentes de los órganos de competencia.

## DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

**ARTÍCULO 63.** Los locales comerciales e industriales de acuerdo al giro correspondiente que brinden atención al público, deberán contar con servicios higiénicos que brinden atención al público en general.

**ARTÍCULO 64.** Los servicios higiénicos deben tener como mínimo los siguientes servicios:

- a. Baños independientes para hombres y mujeres.
- b. Los baños de hombres deberán tener por lo menos con un lavatorio y un inodoro y urinario de pared.
- c. Los baños para mujeres deberán tener como mínimo un lavatorio y un inodoro.
- d. Los servicios higiénicos compartidos para varón y mujer deberán tener por lo menos con un lavatorio y un inodoro y urinario de pared.





**ARTÍCULO 65.** Los aparatos sanitarios a instalarse deberán de ser de loza vitrificada y acero inoxidable.

**ARTÍCULO 66.** Los establecimientos que no posean con servicios higiénicos y estén en áreas debidamente autorizadas procederán a instalarlos en un plazo no mayor de 90 días vencido el cual serán acreedores a las sanciones respectivas.

**ARTÍCULO 67.** El mantenimiento y la limpieza de los servicios higiénicos son de responsabilidad exclusiva de los propietarios o conductores de los establecimientos y deberán sujetarse a las normas establecidas en la presente ordenanza.

Las personas que adquieran algún bien o utilicen los servicios del establecimiento, no están afectos al pago por la utilización de los servicios higiénicos.

**ARTÍCULO 68.** Los propietarios o conductores de los establecimientos comprendidos en la presente ordenanza están obligados a:

- Mantener en buen estado y limpieza los servicios higiénicos
- Proporcionar a los usuarios útiles de aseo personal propios de los servicios higiénicos.
- Identificar el acceso a los servicios higiénicos con símbolos gráficos apropiados para cada caso.

**ARTÍCULO 68.** Otros requisitos

Todo establecimiento debe ser conforme a los dispuestos a las normas vigente

## TITULO XI

### QUIOSCOS Y/O CAFETINES ESCOLARES

**ARTÍCULO 69.** Al interior de las Instituciones Educativas se realizará la vigilancia sanitaria y nutricional a los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

**Vigilancia Sanitaria:** Está a cargo de un equipo de especialistas responsables de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad debidamente acreditados, quienes coordinarán acciones con el sector salud (DISA APURIMAC II ANDAHUAYLAS) realizarán evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación, el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las consideraciones:

- Ubicación:** Los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos u cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.
- Estructura Física:** Los quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación. Todos los materiales de construcción deben ser tales que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Los cafetines en cambio serán de material noble con pisos y paredes revestidos de material inabsorbente que permita su lavado, higiene y desinfección.
- Servicios:**
  - Los quioscos que no dispongan de un punto de agua potable de la red pública y desagüe (incluyendo sistema de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas trampas) al interior del mismo expendirá, solo productos envasados, los mismos que deberán contar con registro sanitario vigente.
  - Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congelador o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía disponible (tomacorriente), con conexiones eléctrica empotradas o debidamente protegidas con canaletas.
  - La basura debe colocarse en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, vaivén o sistema de elevación de tapa mediante pedal que garanticen su adecuada disposición y con una bolsa





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



de plástico en el interior del recipiente para facilitar la evacuación de los residuos sólidos, cuyo contenido no sobrepasará el límite de dos tercios de su capacidad, y se mantendrán limpios en el interior y el exterior. Se colocará otros recipientes para residuos fuera del quiosco para el uso de alumnos.

4. as bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
5. Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.
6. En el caso de quioscos tipo cafetín, la cocina deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción y en buen estado de funcionamiento, la cual deberá ser higienizada convenientemente. Dicho artefacto debe funcionar mientras el trabajo en la cocina se esté efectuando. Contar con un ducto hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a las exigencias que para al efecto se han establecido.

**D. Emergencias:** Para casos de emergencias, se contará con:

1. Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
2. Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica, señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad y ubicado en un lugar de fácil acceso a lo que dispongan las normas pertinentes.

**E. Del prestador de servicios y la constancia de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene:**

1. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deben tramitar la constancia de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios básicos de higiene en la Municipalidad y recibir capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
2. Toda persona que manipule alimentos deberá portar la constancia de buenas prácticas de manipulación de alimentos y debe acreditar estar libre de enfermedades infectocontagiosas verificados por exámenes médicos y pruebas de laboratorio, el mismo que deberá estar vigente al momento de la inspección.
3. El manipulador de alimentos en el quisco escolar deberá guardar condiciones higiénicas básicas como: uñas cortadas, limpias y sin esmalte, lavarse las manos con agua y jabón o detergente y secarse con toalla limpia de tela o de papel, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de: usar los servicios higiénicos, manipular cajas, u otros artículos contaminados, toser, estornudar, rascarse alguna parte del cuerpo, manipular el teléfono celular y todas las veces que sean necesarias
4. Además, deberá contar con el atuendo correspondiente como: mandil blanco, gorro y mascarilla simple, que brinde la salubridad necesaria con respecto a la manipulación de alimentos.
5. Así mismo no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas, o infecciones respiratorias)
6. En las secciones en donde se manipulan los alimentos estará prohibido todo acto que pueda causar la contaminación de los alimentos, como: comer, fumar, masticar, manipular, tocar dinero, manipular el teléfono celular o realizar prácticas antihigiénicas como escupir.

## TITULO XII CRIANZA DE PORCINOS

**ARTÍCULO 70.** Se prohíbe la alimentación de ganado porcino con restos de alimentos provenientes de la basura y de áreas infecto-contagiosas de los hospitales.





El ganado porcino podrá ser alimentado con restos de comida procedentes de servicios de alimentación, siempre que tales restos se sometan a tratamientos térmico. Dicho tratamiento deberá mantenerse por cinco (05) minutos desde que empieza la ebullición. El criador deberá contar para el efecto con el equipo necesario.

Queda prohibido la crianza de porcos a campo abierto para evitar que se alimenten con basura y/o material fecal.

Los animales criados en condiciones insalubres serán objeto de decomiso y destino final por la autoridad municipal.

## TITULO XIII

### CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTO

#### ARTICULO 71. Del control sanitario de establecimiento.

La municipalidad podrá emitir la certificación de control sanitario de establecimiento a todos los locales comerciales verificando el cumplimiento la certificación de buenas prácticas de manipulación, almacenamiento, entre otros, el programa de higiene y saneamiento (PHS) y los principios generales de higiene (PGH) de un establecimiento el cual tendrá el plazo de vigencia de 1 año, siempre y cuando el establecimiento comercial mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada dicha certificación.

Teniendo en cuenta las siguientes observaciones:

El control sanitario de establecimiento debe exhibirse en un lugar visible.

El control sanitario queda anulado por cambio de propietario de la actividad comercial o de domicilio

Cualquier infracción a las normas sanitarias, dará lugar al recojo o anulación del presente documento

La vigilancia sanitaria está a cargo de la autoridad sanitaria municipal conforme a lo establecido en el presente reglamento; para lo cual, se efectuarán inspecciones sanitarias inopinadas y, En el proceso de vigilancia debe observarse lo siguiente:

Se iniciará con un diagnostico sanitario para evaluar las condiciones sanitarias del establecimiento y entre otros en la que consta las condiciones de salubridad que será evidenciado mediante una "ficha sanitaria de establecimiento dependiendo al rubro que se dediquen.

- Los plazos para las mejoras, correcciones y aplicación de las buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y entre otros programas de higiene y saneamiento y levantamiento de observaciones que debe cumplir el establecimiento evaluado, son de carácter razonables y son establecidos por la autoridad sanitaria municipal, los cuales serán evaluados a través de una "ficha de inspección sanitaria de establecimiento"
- La autoridad sanitaria municipal en coordinación del ministerio de salud, SENASA, PRODUCE, FISCALÍA y otras instituciones procederá a realizar las visitas de fiscalización para la vigilancia sanitaria levantándose un acta de inspección sanitaria de establecimiento.
- Dicha autoridad puede establecer la frecuencia de la vigilancia sanitaria en función de la calificación sanitaria del establecimiento y cada vez que existan hechos que puedan significar riesgo para la salud del consumidor, como quejas o denuncias de los consumidores, brotes o accidentes alimentarios, etc.





## TITULO XIV

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

#### ARTICULO 72. Ejecución Del Decomiso

- a) El decomiso de los artículos y productos en el ámbito de aplicación del presente reglamento, se realiza durante la diligencia de inspección que, en coordinación con las autoridades a las que se refiere el artículo 48° de la Ley N° 27972, Ley orgánica de Municipalidades y son realizadas fiscalizadores e inspectores y/o policías municipales siendo la obligación de estos levantar un acta de decomiso, copia de la misma es entrega al infractor. Si el infractor se negara a identificarse o a suscribirla, se dejará constancia de este hecho, debiéndose en este caso recabar la firma de dos testigos. Si en la diligencia de decomiso no estuviese presente el representante del ministerio público, copia del acta será remitido en un plazo de tres días hábiles.
- b) Los artículos y productos que se encuentren en estado de descomposición o aquellos cuya circulación este prohibida por mandato expreso de la ley o aquellos bienes que sean usados insalubrementemente, deberán ser destruidos o eliminados de manera inmediata, en presencia de los funcionarios o autoridades de las entidades intervinientes, sin la necesidad de expedir algún acto administrativo. En este caso la autoridad instructora deberá adoptar las medidas que sean necesarias, a fin de dejar constancia de la destrucción, la que contendrá la relación de los artículos destruidos, su cantidad, peso y estado consignado en nombre del presunto propietario de los bienes.

#### Artículo 73 Inmovilización De Bienes O Productos.

Personal de la oficina de la unidad de salubridad y vigilancia sanitaria, inmovilizara los bienes o productos, cuando no se tenga certeza de su autenticidad, legalidad, seguridad y/o aptitud para su utilización o consumo humano, Los bienes inmovilizados serán remitidas a las entidades especializadas en la materia a fin que se efectúen las pericias y análisis correspondientes, dejándose contra muestra debidamente lacrada para el presunto infractor en caso este lo requiera.

De no comprobarse la autenticidad, legalidad, seguridad o aptitud para el consumo humano se dispondrá su decomiso y posterior destrucción, caso contrario, se pondrán a disposición del administrado, levantándose acta correspondiente.

#### Artículo 74 Ejecución De Retención

- a) Los fiscalizadores e inspectores y/o policía municipal de la unidad de salubridad y vigilancia sanitaria de la municipalidad provincial de Andahuaylas son los facultados para ejecutar esta medida complementaria. Los bienes susceptibles de retención en base a lo dispuesto en el presente reglamento, podrán ser incautados para internarlos en el depósito de la municipal hasta que el infractor cumpla con el pago de la multa y subsane la infracción cometida.
- b) Realizada la retención se levantará el acta de retención, en la que constara el nombre del infractor, la cantidad de los bienes que han sido retenidos, el peso, las características, la condición o el estado en la que se encuentran, las infracciones cometidas, el plazo que tiene el infractor para solicitar su devolución y las consecuencias de no efectuarlo en el plazo señalado. Copia del acta será entregada al infractor, Si el infractor se negara a identificarse o suscribirla, se dejará constancia de estos hechos, debiéndose en este caso recabar la firma de dos testigos.
- c) Los bienes objeto de retención que tengan la calidad de perecibles permanecerán en el depósito municipal de la unidad de salubridad y vigilancia sanitaria por un plazo de 5 días calendarios posteriores a la fecha en la que se ejecutó su retención, al vencimiento del mismo podrán ser destruidos, eliminados o dispuestos con arreglo con la unidad de salubridad y vigilancia sanitaria podrá disponer la eliminación o destrucción de dichos productos y/o bienes en un plazo menor, en tanto estos demuestren signos evidentes de descomposición. Los bienes y/ o productos no perecibles permanecerán en el depósito





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



municipal durante el desarrollo del procedimiento sancionador hasta un plazo no mayor de 15 días hábiles posteriores al agotamiento de la respectiva vía administrativa vencido el plazo fijado se dispondrá de la forma señalada para los bienes perecibles.

- d) Para la devolución de los bienes retenidos el infractor deberá acreditar la propiedad de los mismos, cancelar la multa correspondiente, para los gastos de traslado de internamiento de los bienes y productos retenidos y firmar el acta de devolución de los bienes entregados. Los recargos por el traslado de internamiento de los productos y bienes entregados.

## ANEXO 01

### CUADRO UNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI)

01. Restaurantes y servicios afines				
Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
<b>Infraestructura</b>				
0001	El área de preparación de alimentos deben de contar con pisos limpios, impermeables y sin grietas.	LEVE	8%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal
0002	No mantiene las paredes limpias, impermeables y sin grietas.	LEVE	8%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal
0003	Permite el ingreso de plagas, y animales domésticos y silvestres.	GRAVE	20%	1° Clausura temporal y multa 2° Clausura definitiva
0004	Permitir el ingreso o evidencia de roedores	GRAVE	50%	1° Clausura temporal y multa 2° Clausura definitiva
0005	No cuenta con servicios de agua potable, desagüe y electricidad.	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0006	El establecimiento no cumpla con las condiciones de higiene y saneamiento	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta 3° Clausura temporal
<b>Iluminación</b>				
0007	No contar con alumbrado natural o artificial, permite el exceso de brillo o sombras	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0008	Por permitir el uso de focos o fluorescentes sin protección.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
<b>Ventilación</b>				
0009	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	GRAVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0010	No contar con campana extractora de evacuación de gases y humos	LEVE	8%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Cierre temporal (hasta la subsanación de la falta)
0011	Por carecer o tener inoperativa la campana extractora y/o ductos de ventilación, filtros y equipos eliminadores de olores, grasas o humos	GRAVE	5%	1° Preventiva (sin multa) subsanación de la falta 2° Multa 3° Cierre temporal (hasta la subsanación de la falta)





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Buenas Prácticas de Higiene				
0012	Por Reposar los alimentos en envases inadecuados	LEVE	5%	1° Decomiso y multa 2° Cierre temporal 3 días
0013	Por no desinfectar, desinsectar y desratizar el establecimiento.	GRAVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal (hasta la subsanación de la falta)
0014	Por permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.	GRAVE	5%	1° Decomiso y multa
Buenas Prácticas de Manipulación				
Identificación de Manipuladores de alimentos				
De la higiene de los manipuladores de Alimentos				
0015	Por no contar con cabello corto o recogido.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0016	Por no mantener las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) Retiro del local 2° Multa
0017	Por usar maquillaje facial.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0018	Por comer o fumar, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.	LEVE	2%	1° Multa y decomiso
0019	Por realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	LEVE	5%	1° Multa y decomiso
De la vestimenta de los manipuladores				
0020	Por no contar con el uniforme completo, limpio y de color claro.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura del establecimiento temporal
0021	Por usar calzado y delantal inapropiado cuando manipula alimentos.	LEVE	2%	Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta
0022	Por no usar guantes limpios y en buen estado, cuando corresponda.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
De la capacitación y documentación				
0023	Por no contar con los manuales de buenas prácticas de manipulación (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS)	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0024	Por no contar con el certificado de capacitación de buenas prácticas de manipulación (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS) de manera individual otorgada por la autoridad competente.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
Otros				
0025	No preservar los alimentos en condiciones reglamentarias para su comercialización	LEVE	4%	Decomiso
0026	Comercializar y/o almacenar alimentos o productos de consumo humano que no estén aptos para su consumo.	LEVE	10%	Clausura por 15 días y/o decomiso
0027	Reutilizar envases desechables en la comercialización de alimentos	LEVE	5%	1° Decomiso 2° Multa
0028	Comercializar, almacenar alimentos, bebidas o productos de consumo humano falsificado, adulterado, deteriorado o sin autorización	GRAVE	50%	1° Decomiso y multa 2° Clausura temporal por 5 días





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



	sanitaria adecuado y/o con fecha de vencimiento expirado.			
0029	Utilizar y manipular bienes y/o alimentos en condiciones insalubres, antihigiénicas o que puedan afectar la salud de las personas y que sirvan para comercialización, elaboración, preparación almacenamiento, manipulación y/o entrega de productos para consumo o uso humano	GRAVE	60%	1° Clausura temporal y multa 2° Clausura definitiva
0030	Por utilizar sustancias o productos perjudiciales para la salud en la limpieza y desinfección de equipos o utensilios para la elaboración y manipulación de alimentos y bebidas.	GRAVE	50%	1° Preventiva (Sin multa) Y clausura temporal por 15 días 2° clausura definitiva
0031	Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación de alimentos y/o bebidas.	LEVE	25%	1° Preventiva (Sin multa) Y subsanación de falta 2° Multa 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
0032	Carecer de utensilios o superficies de material higienizable	LEVE	25%	1° Preventiva (Sin multa) Y subsanación de falta 2° Multa
0033	Por presentar el personal que atienda al público aspecto antihigiénicos.	LEVE	20%	1° Multa 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
0034	Por no tener tachos de basura con tapa o tenerlos sucios y en mal estado de conservación en los locales comerciales	LEVE	30%	1° Preventiva (Sin multa) Y subsanación de falta 2° Multa 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
0035	Por realizar un inadecuado manejo de residuos sólidos y no contar con un área definida para almacenarlos.	LEVE	20%	1° Preventiva (Sin multa) Y subsanación de falta 2° Multa 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
0036	Por almacenar desperdicios y/o basura junto a los alimentos.	LEVE	20%	1° Multa 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.

## 02. Lavanderías y otros establecimientos afines

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0037	Por tener los ambientes, lavaderos en estado antihigiénicos o deteriorados	LEVE	15%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa

## 03. Peluquerías, Salones de Belleza, Pedicurista y baños turcos, saunas

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
--------	------------	------------------------	-----------	-------------------------





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



0038	No mantener los utensilios en condiciones higiénicas aptas para su utilización.	LEVE	25%	1ra. preventiva (sin multa) y retiro 2da. Decomiso y/o clausura por 5 días
0039	Carecer o presentar rótulos inadecuados o sin registro sanitario en los insumos y/o productos de belleza o tenerlos vencidos	GRAVE	20%	1° Decomiso y multa
0040	Tener toallas, forros de los cojines y almohadones de material no desechable	LEVE	10%	1° Decomiso sin multa 2° Multa 3° Clausura temporal
0041	Carecer de baños turcos o sala de vapor con piso de losetas con declive, sumideros para la eliminación de agua	LEVE	10%	1° preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0042	Por funcionar en estado antihigiénicos, no someter a desinfección los peines, tijeras, navajas de afeitar, utensilios y accesorios antihigiénicos y/o tener el lavadero deteriorado, antihigiénico y/o tener personal con lesiones en la piel	LEVE	30%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0043	Por malas prácticas de servicio ( no desinfectar los peines, tijeras y maquinas al terminar el corte e iniciar la atención a otro usuario	LEVE	30%	1° Decomiso 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días

## 04. Comercialización y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
<b>Infraestructura</b>				
0044	El puesto de venta con cuenta con piso limpio, impermeable y sin grietas.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0045	No mantiene las paredes limpias, impermeables y sin grietas.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0046	Permite el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	GRAVE	8%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa y decomiso
0047	No cuenta con servicios de agua potable, desagüe y electricidad.	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
<b>Iluminación</b>				
0048	No contar con alumbrado natural o artificial, permite el exceso de brillo o sombras	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0049	Por permitir el uso de focos o fluorescentes sin protección.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
<b>Ventilación</b>				
0050	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	GRAVE	6%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
<b>Buenas Prácticas de Higiene</b>				
0051	Por Reposar los alimentos en envases inadecuados	LEVE	4%	Decomiso
0052	Por no desinfectar el área de trabajo de manipulación.	GRAVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



				2° Suspensión o clausura definitiva
0053	Por permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.	GRAVE	8%	Decomiso
<b>Buenas Prácticas de Manipulación</b>				
<b>Identificación de Manipuladores de alimentos</b>				
0054	Por no contar con carnet salud o certificado médico o tenerlo vencido	LEVE	4%	
<b>De la higiene de los manipuladores de Alimentos</b>				
0055	Por no contar con cabello corto o recogido.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0056	Por no mantener las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0057	Por usar maquillaje facial.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0058	Por comer o fumar, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.	LEVE	2%	Decomiso
0059	Por realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	LEVE	5%	Decomiso
<b>De la vestimenta de los manipuladores</b>				
0060	Por no contar con el uniforme completo, limpio y de color claro.	LEVE	3%	Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta
0061	Por usar calzado y delantal inapropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	LEVE	3%	Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta
0062	Por no usar guantes limpios y en buen estado, cuando corresponda.	GRAVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
<b>Expendio de Alimentos agropecuarios primarios y Piensos</b>				
0063	Por comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sin Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.	GRAVE	10%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0064	Por no comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sanos y frescos.	GRAVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0065	Por no mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.	GRAVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0066	Por despachar alimentos agropecuarios en envases inadecuadas	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Decomiso
<b>Carnes y Menudencias</b>				
0067	Por realizar el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.	GRAVE	10%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0068	Por no aplicar cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0069	Por usar lavaderos inadecuados, así como cámaras y exhibidores de refrigeración de material no adecuado.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta
0070	Por comercializar carnes de animales de abasto sin identificar y de procedencia NO autorizada.	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Suspensión temporal por 15 días
0071	Por usar equipos y utensilios (chuchillos, equipos de corte, tablas de picar, troncos, etc.) de material inadecuado y/o en mal estado	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
<b>Frutas y Hortalizas</b>				





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



0072	Por comercializar frutas y verduras con mal aspecto.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0073	Por comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0074	Por no tener ordenadamente y por separado las frutas y hortalizas, además de contar con recipientes inadecuados.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
<b>Alimentos a granel y piensos</b>				
0075	Por no mantener los alimentos a granel y piensos en recipientes limpios y tapados.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0076	Por comercializar alimentos a granel y piensos que están en contacto con el piso.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0077	Por exhibir alimentos a granel y piensos en envases sucios y en mal estado.	GRAVE	15%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0078	Por encontrar en los alimentos a granel y piensos materiales extraños, y con inadecuado almacenado.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso y clausura temporal de 5 días
0079	Por exhibir productos secos en ambientes expuestos a contaminantes.	GRAVE	15%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
<b>Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.</b>				
<b>Almacén de productos secos:</b>				
0080	Por no contar con estructuras físicas en buen estado y limpias	LEVE	3%	1° Clausura temporal hasta subsanación de la falta 2° Clausura definitiva
0081	Por no rotular los alimentos que se encuentran almacenados.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa y subsanación de la falta
0082	Por no almacenar los alimentos adecuadamente, incumpliendo con las distancias establecidas.	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa y subsanación de la falta
0083	Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de los alimentos.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa y subsanación de la falta
0084	Por almacenar los alimentos secos en envases distintos a los originales.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
<b>Almacén en frío:</b>				
0085	Por no almacenar en cámaras de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0086	Por registrar temperaturas superiores de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	GRAVE	10%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0087	Por almacenar los alimentos inadecuadamente, de acuerdo a su origen.	LEVE	7%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0088	Por exceder las 72 horas de guardado de las carcasas de res y de las 48 horas de otros tipos de carne, aves y menudencias.	GRAVE	15%	Decomiso
0089	Por no almacenar en anaqueles o tarimas, incumpliendo las distancias establecidas.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Subsanación de la falta
0090	Por no colocar las carcasas en ganchos y rielierías a 0,30 m. del piso y 0,30 m. entre piezas.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Subsanación de la falta
0091	Por no evitar la contaminación de las piezas cárnica congeladas.	GRAVE	10%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso
0092	Por almacenar carnes de animales de abasto sin identificación.	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) y decomiso 2° Decomiso





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



## 05. Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT	Medidas Complementarias
<b>Documentación</b>				
0093	Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago)	GRAVE	20%	Decomiso
<b>Verificación Externa</b>				
0094	Por no corresponder la documentación presentada del vehículo	GRAVE	20%	Decomiso
<b>Condiciones generales del vehículo</b>				
<b>Superficie interna del vehículo</b>				
0095	Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas)	GRAVE	10%	Decomiso
0096	Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos	GRAVE	10%	Decomiso
0097	Debido a que las superficies internas del contenedor NO son fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.	LEVE	3%	
0098	La presencia de material puntiagudo y oxidado poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios y la salud de los operarios	LEVE	8%	Decomiso
0099	Por permitir fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.	LEVE	3%	Subsanación de la falta
<b>Materiales y equipos auxiliares</b>				
0100	Por transportar materiales y equipos auxiliares de carga y descarga DENTRO del contenedor.	LEVE	7%	Decomiso
<b>Equipos de refrigeración (De corresponder)</b>				
0101	Por carecer de registros de temperatura y mantenimiento/calibración	GRAVE	10%	Subsanación de la falta
<b>Limpieza y desinfección de vehículos</b>				
0102	Debido a la falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos.	LEVE	7%	Decomiso
0103	Por NO Utilizar desinfectantes autorizados.	LEVE	3%	Decomiso
<b>Manipulador</b>				
<b>Vestimenta del personal</b>				
0104	Debido a que el personal involucrado en la carga y descarga NO utiliza vestimenta adecuada y limpia	LEVE	2%	Subsanación de la falta
<b>Estado de salud del personal</b>				
0105	Por carecer de carnet salud o certificado médico o tenerlo vencido	LEVE	4%	Subsanación de la falta
0106	El personal presenta síntomas de enfermedad (tos, estornudos, vómitos, fiebre, etc.)	LEVE	4%	Retiro del manipulador
<b>Hábitos y costumbre</b>				
0107	El personal del transporte, carece de buenos hábitos de higiene.	LEVE	3%	Retiro del manipulador
<b>Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos</b>				





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



0108	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos sin Autorización Sanitaria.	GRAVE	20%	1º Preventiva (sin multa) y decomiso 2º Decomiso
0109	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.	GRAVE	20%	1º Preventiva (sin multa) y decomiso 2º Decomiso
0110	Por transportar alimentos en forma inadecuada propiciando su deterioro	LEVE	3%	1º Preventiva (sin multa) y decomiso 2º Decomiso
<b>Contaminación cruzada</b>				
0111	Por transportar conjuntamente carnes frescas y congeladas	LEVE	8%	Decomiso
0112	Por transportar conjuntamente carnes frescas y refrigeradas	LEVE	8%	Decomiso
0113	Por transportar productos congelados sin envasar con productos refrigerados	LEVE	8%	Decomiso
0114	Por transportar alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal	LEVE	8%	Decomiso
0115	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos	LEVE	8%	Decomiso
0116	Por transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo la inocuidad	GRAVE	15%	Decomiso
0117	Por transportar al personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos	GRAVE	15%	Decomiso
<b>Alimentos de origen animal</b>				
0118	Por transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos NO autorizados	LEVE	15%	Decomiso
0119	Por transportar huevos en vehículos NO autorizados	LEVE	8%	Decomiso
0120	Por permitir el transporte de subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniendo en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos	LEVE	8%	Decomiso
0121	Por transportar productos cárnicos en contacto con el piso	LEVE	8%	Decomiso
0122	Por transportar carne de aves en envases inadecuados que aseguran la inocuidad del alimento.	LEVE	8%	Decomiso
0123	Por transportar productos cárnicos sin mantener la cadena de frío correspondiente.	LEVE	8%	Decomiso
<b>Alimentos de origen vegetal</b>				
0124	Por transportar alimentos de origen vegetal en vehículos NO autorizados	GRAVE	10%	Decomiso
0125	Por transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso	LEVE	8%	Decomiso
0126	Por transportar frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación	LEVE	8%	Decomiso
0127	Por transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.	LEVE	8%	Decomiso
0128	Por transportar en vehículos sin condiciones que minimicen los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).	LEVE	8%	Decomiso





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Pienso				
0129	Por transportar pienso en vehículos NO autorizados	GRAVE	10%	Decomiso
0130	Por transportar pienso en contacto con el piso del contenedor	LEVE	8%	Decomiso
0131	Por transportar en envases que NO protegen a los piensos de contaminación, NO son de fácil higienización	LEVE	8%	Decomiso

## 06. Expendio de Alimentos en Comercio Ambulatorio

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0132	Por no conservar permanentemente limpio o no mantenerlos en condiciones óptimas de higiene los kioscos, módulos, carretillas, triciclos u otros y/o contar con recipientes para desechos	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Suspensión de la actividad por 10 días
0133	De no contar con carnet de salud o tenerlo vencido	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa), retiro del personal hasta la subsanación de la falta. 2° Multa 3° Suspensión de la actividad hasta la subsanación de la falta.
0134	No contar con agua potable	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Suspensión de la actividad hasta la subsanación de la falta.
0135	Por encontrar alimentos preparados en envases, materiales y equipos inadecuados o en mal estado.	LEVE	8%	1° Decomiso y Multa 2° Suspensión de la actividad por 5 días
0136	Por permitir que laboren personas enfermas o con signos visibles de enfermedad.	LEVE	2%	Retiro del personal hasta la subsanación de falta
0137	Por no mantener las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	LEVE	2%	1° Multa 3° Suspensión de la actividad por 3 días.
0138	Por no contar con uniforme completo, limpio y de color claro	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Suspensión de la actividad por 5 días
0139	Por encontrar alimentos guardados y/o envases inadecuados o en estado de descomposición	LEVE	8%	1° Decomiso y Multa 2° Suspensión de la actividad por 5 días
0140	Por no limpiar el área adyacente de 3.00 metros alrededor del puesto, así como la eliminación de basura y otros desperdicios que genere su actividad.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Suspensión de la actividad por 3 días
0141	Queda prohibido la manipulación y venta de alimentos en zonas cercanas a hospitales, clínicas, centros educativos, cementerios y grifos a la distancia menor a 100 metros.	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Retención y multa
0142	Comercializar productos que no se encuentran en buen estado de conservación, que atenten contra la vida o	LEVE	8%	1° Decomiso y Multa 2° Suspensión de la actividad por 5 días





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



	la salud, y que no cuenten con registro sanitario vigente, empaques adecuados o que los mismos estén dañados o adulterados.			
0143	Comercializar o consumir bebidas alcohólicas, drogas u otras sustancias alucinógenas en el interior o alrededor del módulo, así como la venta de cigarros al menudeo.	LEVE	8%	1° Decomiso y Multa 2° Suspensión de la actividad por 5 días
0144	Comercializar productos que no se encuentran en buen estado de conservación, que atenten contra la vida o la salud, y que no cuenten con registro sanitario vigente, empaques adecuados o que los mismos estén dañados o adulterados.	LEVE	8%	1° Decomiso y Multa 2° Suspensión de la actividad por 5 días
0145	Vender todo tipo de artículos adulterados, falsificados, vencidos, contaminados o de contrabando.	LEVE	8%	1° Decomiso y Multa 2° Suspensión de la actividad por 5 días
0146	Por comercializar lechones sin sello de camales autorizados.	GRAVE	20%	1° Decomiso y multa 2° Suspensión temporal por 15 días
0147	Por transportar lechones en condiciones antihigiénicas.	GRAVE	20%	1° Decomiso y multa 2° Suspensión temporal por 10 días

## 07. Hoteles, Hostales y Servicios Afines

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0148	Por encontrarse sábanas, colchones y otros bienes deteriorados o antihigiénicos	LEVE	5%	1° Decomiso 2° Multa 3° Clausura temporal por 3 días
0149	Por carecer de protectores y/o forros los colchones	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0150	Por encontrarse los ambientes de los locales en condiciones antihigiénicas, sin ventilación e iluminación adecuada.	GRAVE	20 %	1° Preventiva y multa 3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0151	Por no contar con expendedores de productos para la prevención de la salud.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta

## 08. Gimnasios y Saunas

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0152	Por funcionar en estado antihigiénico y/o tener deteriorado (pisos, paredes, tarimas, grifos de agua)	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y decomiso de ser el caso 3° Clausura temporal por 5 días
0153	Carecer o presentar rótulos inadecuados o sin registro sanitario los insumos y/o productos.	GRAVE	20%	1° Decomiso y multa 2° Clausura Temporal por 15 días
0154	Por tenerlos deteriorados las toallas, mesas de trabajo, en estado antihigiénico en tenerlos deteriorados.	LEVE	5%	1° Decomiso y multa





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



0155	Por tener los ambientes, lavaderos en estado antigénicos o deteriorados y/o tener las duchas las duchas y servicios higiénicos malogrados y falta de higiene.	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0156	Carecer de superficies lisa o de material higienizable las duchas, servicios higiénicos.	GRAVE	20%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días

## 09. Comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0157	Por comercializar alimentos y bebidas no aptos para el consumo humano.	GRAVE	50%	1° Decomiso 2° Decomiso y clausura por 5 días
0158	Por no contar con piso limpio, paredes limpias, impermeable y sin grietas.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0159	Por no contar con uniones de las paredes con el piso a media luna (cóncavo)	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0160	Por no contar con servicio de agua y desagüe.	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0161	Por permitir el uso de focos, fluorescentes y otras luminarias sin protección	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0162	Por reposar los alimentos en envases inadecuados	LEVE	5%	1° Decomiso 2° Multa 3° Clausura temporal por 3 días
0163	Por almacenamiento inadecuado de productos perecibles y no perecibles (alimento y bebidas)	LEVE	10%	1° Decomiso 2° Multa 3° Clausura temporal por 3 días
0164	Por no contar con el uniforme completo, limpio y de color claro.	LEVE	10%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0165	Por permitir el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres	LEVE	15%	1° Preventiva (sin multa) y/o clausura por 5 días de ser el caso 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0166	Por no mantener la temperatura de frío para alimentos y bebidas que lo requieran	LEVE	10%	1° Decomiso 2° Multa 3° Clausura temporal por 3 días
0167	Por comercializar alimentos y bebidas de consumo humano que estén en contacto con el piso	GRAVE	30%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta y decomisos de ser el caso y/o clausura 2° multa 3° Clausura temporal por 3 días
0168	Por permitir la presencia de cualquier objeto o material que no está relacionado con la elaboración, comercialización y/o expendio de alimentos y bebidas de consumo humano.	LEVE	10%	1° Decomiso y Multa 2° Clausura temporal por 5 días y multa
0169	Por permitir la contaminación cruzada entre alimentos y bebidas crudas, con alimento cocidos y listos para el consumo.	GRAVE	50%	1° Decomiso 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días y multa





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



0170	Por usar productos e insumos prohibidos en la elaboración de alimentos y bebidas de consumo humano.	GRAVE	50%	1° Decomiso y clausura por 5 días y multa 2° clausura definitiva
0171	Por no contar con sistemas de evacuación de polvo, olores, gases, hollines, humos y/o vapores	GRAVE	50%	1° Preventiva 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días
0172	Por comercializar alimentos y bebidas envasadas, sin rotulo y etiquetas, sin registros sanitario y/o fecha de vencimiento expirada, salvo aquellos alimentos en estado natural como granos, frutas, hortalizas, carnes y huevo, entre otros.	GRAVE	50%	1° Decomiso y/o inmovilización y multa 2° Clausura temporal por 5 días
0173	Por comercializar alimentos y bebidas falsificadas, adulterados de origen desconocido.	GRAVE	50%	1° Decomiso y multa 2° Decomiso y clausura temporal por 3 días.
0174	Por comercializar alimentos y bebidas con envases abollados, mal cerrados, deteriorados o contaminados.	GRAVE	30%	1° Decomiso y/o inmovilización y multa 2° Clausura temporal por 5 días
0175	Por utilizar sobras de comidas y/o bebidas para preparar alimentos y/o bebidas.	GRAVE	50%	Decomiso y clausura temporal por 5 días y multa
0176	Por evidencia y/o presencia de insectos y/o roedores transmisores de enfermedad.	GRAVE	30%	Clausura temporal hasta la subsanación de la falta y multa y decomiso de ser el caso
0177	Por no aplicar las buenas prácticas de almacenamiento..	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta decomiso y/o clausura hasta la subsanación de la falta de ser el caso. 2° Multa 3° Clausura temporal por 5 días 4° Clausura definitiva.

## 10. Farmacias, Boticas, Consultorios dentales y servicios afines

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0178	Comercializar en la vía pública productos farmacéuticos, productos genérico, recursos terapéuticos naturales sujetos a registro sanitario, productos cosméticos, productos sanitarios estériles y de limpieza doméstica, productos dietéticos y adecuadamente e insumo, instrumental y equipo de uso médico quirúrgico u odontológico.	GRAVE	40%	Decomiso y/o clausura definitiva y/o multa
0179	Fabricar, comercializar y/o almacenar en establecimientos clandestinos, productos farmacéuticos, productos galénicos, recursos terapéuticos naturales sujetos a registro sanitario, productos sanitarios estériles, productos dietéticos y edulcorantes e insumos, instrumental y equipos de uso médico quirúrgico u odontológico.	GRAVE	100%	Decomiso y/o clausura definitiva y/o multa
0180	Comercializar productos farmacéuticos y afines que requieran de receta médica en establecimiento no farmacéutico.	GRAVE	50%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y decomiso.
0181	Fabricar comercializar y/o almacenar en el interior de mercados de abasto ferias,	GRAVE		Decomiso y/o clausura definitiva y/o multa





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



	campos feriantes, centros comerciales de habitación progresiva por comerciantes informales y otros similares que garanticen la conservación de las propiedades de los productos farmacéuticos productos galénicos, recursos terapéuticos naturales sujeto a registro sanitario, productos cosméticos, productos dietéticos, y edulcorantes e insumo, instrumentos y equipos de uso médico quirúrgico y odontológico.		50%	
0182	Fabricar, comercializar y/o almacenar productos farmacéuticos y afines no autorizados por la autoridad competente, productos falsificados y/o adulterados, con fecha de expiración vencida en establecimientos no farmacéuticos, en mal estado de conservación, de comercialización prohibida de procedencia dudosa y otros que representen un riesgo para la salud de la población.	GRAVE	50%	Decomiso y/o clausura definitiva y/o multa

## 11. Establecimientos comerciales en general

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0183	No contar con control sanitario de establecimiento y/o tenerlo vencido	LEVE	15%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
0184	No contar con carnet de salud y/o tenerlo vencido	LEVE	5%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Retiro del trabajador y Multa
0185	Por carecer del certificado de fumigación vigente(desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de tanques o cisternas) y/o tenerlo vencido	LEVE	6%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa
0186	No acondicionar el establecimiento comercial ni contar con la infraestructura adecuada para el desarrollo del giro o actividad.			1° Preventiva (sin multa) y la subsanación de la falta 2° Multa 3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta. 4° Clausura definitiva
0187	Por hallar en el local comercial evidencia y/o presencia de roedores y/o insectos.	GRAVE	50%	Clausura temporal hasta la subsanación de la falta y/o decomiso de ser el caso y/o Multa
0188	Carecer de servicios higiénicos suficientes y/o tenerlos inoperativos o incompletos.	LEVE	25%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° Multa 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0189	Carecer de papel toalla y jabón líquido y tachos en los SS.HH	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0190	No identificar con símbolos gráficos el acceso al servicio higiénico para damas y caballeros.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



				2° Multa
0191	No cuenta con servicios de agua, desagüe y electricidad.	LEVE	4%	Clausura hasta la subsanación de la falta
0192	No mantener permanentemente los servicios higiénicos en buen estado de funcionamiento y limpieza y proporcionar los elementos necesarios a los usuarios del servicios	LEVE	8%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa 3° Clausura hasta la subsanación de la falta
0193	No colocar los símbolos gráficos en el acceso al servicio higiénicos para damas y caballeros y el uso correcto de lavado de manos.	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0194	Tener en condiciones antigénicas los sistemas de almacenamiento de agua potable y/o equipos (tanque elevado, cisternas o las redes internas de tuberías)	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0195	No presentar el certificado vigente de limpieza y desinfección de tanques y cisternas realizado por una empresa de saneamiento.	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0196	Por contar con implementos, materiales, indumentaria, equipos y muebles y otros afines bio contaminados o deteriorados.	LEVE	8%	1° Decomiso y/o multa y/ clausura temporal de ser el caso. 2° clausura temporal
0197	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura sin ventilación.	GRAVE	50%	1° Clausura temporal y/o multa 2° Clausura definitiva.
0198	Por no contar con el rotulo respectivo de los alimentos y bebidas en el establecimiento o encontrarlos vencidos o carecer de registro sanitario.	GRAVE	20%	1° Decomiso y multa 2° Clausura temporal por 3 días 3° Clausura temporal por 15 días
0199	Por carecer de tachos para el almacenamiento de residuos sólidos, estar sin tapa, sin bolsas negra y/o almacenar alimentos en material prohibido (bolsa negra, envase deteriorado y/o estado antigénico)	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0200	Por arrojar restos orgánicos, aguas servidas en la vía pública, áreas verdes, a los causes de los ríos, acequias.	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa

## 12. Quioscos y/o cafetines escolares

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0201	Por la ubicación de quiosco a menos de 10 metros a la redonda de distancia de los servicios higiénicos o cualquier otro de foco de contaminación.	LEVE	3%	1° Preventiva (con multa) 2° multa y clausura temporal.
0202	Por tenerlos antihigiénicos y en mal estado de conservación.	LEVE	4%	Clausura temporal y/o multa
0203	Por la comercialización de productos no envasados en quioscos que carecen en su interior de punto de agua potable de la red pública y desagüe.	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y clausura temporal.
0204	Carecer de certificado de capacitación del buenas prácticas de manipulación (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PHS)	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y clausura temporal.
0205	Por no contar en el quiosco, cafetín o comedor de las instituciones educativas, con refrigeradoras de conservación y	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



	comercialización de productos alimenticios susceptibles a sufrir descomposición por efectos de calor			3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0206	Por no contar con recipientes de plástico u otro material inocuo y con tapa, para la recolección de residuos sólidos, en el interior y exterior del quiosco.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa
0207	Por carecer de botiquín de primeros auxilios o debidamente equipado.	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa
0208	Por permitir que el personal del quiosco y cafetín prepare y/o manipule alimentos sin estar provisto de mandil blanco, gorro blanco y guantes desechables de ser el caso y/ sin aseo personal	LEVE	3%	1° Preventiva (sin multa) retiro del personal 2° multa
0209	Por preparar , mantener y/o expender en los quioscos alimentos en malas condiciones sanitarias, de conservación y/o venta de productos envasados sin registro sanitario vigente o con fecha de vencimiento caduco.	LEVE	3%	1° decomiso 2° multa
0210	Contar con lavaderos con mayólicas	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2° multa.
0211	Por no contar con tachos adecuados para los residuos sólidos.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa

## 13. Crianza de Porcinos

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0212	Criar y/o tener animales destinados al consumo humano, con o sin fines comerciales, en lugares, instalaciones, con equipos y/o materiales inadecuados que atenten contra la salud humana.	LEVE	10%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y decomiso.
0213	Alimentar a los animales con productos no tratados, o restos procedentes de la basura y/o residuos de comida sin el tratamiento adecuado.	LEVE	18%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y decomiso.
0214	Queda prohibido la crianza de porcinos a campo abierto para evitar que se alimenten con basura y/o material fecal.	GRAVE	25%	1° Preventiva (sin multa) 2° multa y decomiso.
0215	No criar porcinos en condiciones insalubres	GRAVE	15%	Decomiso y destino final

## 14. EXPENDIO Y COMERCIALIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT (*)	Medidas Complementarias
0216	No contar con control sanitario de establecimiento y/o tenerlo vencido	LEVE	8%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa 3° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta y multa.
0217	Por carecer del certificado de fumigación vigente y/o tenerlo vencido	LEVE	6%	1° Preventiva (sin multa) 2° Multa





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



0218	No contar con carnet de salud y/o tenerlo vencido	LEVE	4%	1° Preventiva (sin multa) 2° Retiro del trabajador y Multa
0219	Por hallar en el local comercial evidencia y/o presencia de roedores y/o insectos.	GRAVE	50%	1° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta y/o multa 2° Clausura definitiva
0220	Carecer de servicios higiénicos suficientes y/o tenerlos inoperativos y/o sin ventilación.	LEVE	25%	1° Preventiva (sin multa) 2° Clausura temporal hasta la subsanación de la falta y multa.
0221	Carecer de papel toalla y jabón líquido y tachos en los SS.HH	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0222	No cuenta con servicios de agua, desagüe y electricidad.	LEVE	15%	Clausura hasta la subsanación de la falta
0223	No mantener permanentemente los servicios higiénicos en buen estado de funcionamiento y limpieza y proporcionar los elementos necesarios a los usuarios del servicios	LEVE	25%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa 3° Clausura hasta la subsanación de la falta
0224	No colocar los símbolos gráficos en el acceso al servicio higiénicos para damas y caballeros y el uso correcto de lavado de manos.	LEVE	2%	1° Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2° Multa
0225	Por contar con implementos, materiales, indumentaria, equipos y muebles y otros afines sucios deteriorados y/o contaminados.	LEVE	20 %	1° Decomiso 2° Multa
0226	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.	LEVE	25%	Clausura temporal hasta la subsanación de la falta
0227	Por no contar con tachos adecuados para los residuos sólidos.	LEVE	2%	1° Preventiva (con multa) 2° multa
0228	Comercializar o vender bebidas adulteradas, contaminadas, que contravengan disposiciones de salud o en condiciones antihigiénicas	GRAVE	50%	1° Decomiso 2° Decomiso y Clausura definitiva
0229	La venta y/o expendio para consumo humano del alcohol metílico	LEVE	30%	1° Decomiso 2° Decomiso y Clausura definitiva
0230	Por comercializar alimentos y bebidas envasadas, sin rotulo y etiquetas, sin registros sanitario y/o fecha de vencimiento expirada y sin aplicar las buenas prácticas de almacenamiento..	GRAVE	50%	Decomiso
0231	Por comercializar o almacenar las bebidas para el consumo humano que se encuentren en contacto con el piso.	LEVE	20%	Decomiso y/o Inmovilización
0232	Fabricar, elaborar, manipular, mezclar, transformar, preparar, acondicionar, envasar, re envasar, almacenar, transportar, comercializar, distribuir, expender, vender, suministrar o acto gratuito de entrega de bebidas alcohólicas adulteradas, informales o no aptas para el consumo humano; debiéndose considerar los alcances y definiciones realizadas en la ley 29632 ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales adulteradas o no aptas para el consumo humano.	GRAVE	30%	Decomiso







# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



 0233	Fabricar, elaborar, manipular, mezclar, transformar, preparar, acondicionar, envasar, re envasar, almacenar, transportar, comercializar, distribuir, expender, vender, suministrar o acto gratuito de entrega de bebidas alcohólicas en establecimientos que no cumplen las condiciones y requisitos sanitarios que garanticen la salubridad o inocuidad del producto o que no cuente con permisos o autorizaciones necesarias para realizar la actividad, conforme a la ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales adulteradas o no aptas para el consumo humano.	GRAVE	30%	Decomiso
 0234	Comercializar, suministrar y elaborar bebidas alcohólicas a base de alcohol metílico, industrial o de segunda sin desnaturalizar	GRAVE	30%	Decomiso

