



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE SALUD Y SALUBRIDAD MUNICIPAL DEL DISTRITO DE ANDAHUAYLAS

ORDENANZA MUNICIPAL N° 019-2021-CM-MPA

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE ANDAHUAYLAS

Andahuaylas, 09 de julio del 2021

VISTO:

El Acuerdo de Concejo N° 061-2021-CM-MPA, de fecha 08 de julio del 2021, donde se aprueba la propuesta de Ordenanza Municipal que aprueba el reglamento de Salud y Salubridad Municipal del Distrito de Andahuaylas, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el Art. 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 base de la descentralización ley 27783, en su artículo 42°, inciso c), indica como competencia exclusiva al administrar y reglamentar los servicios públicos locales, destinados a satisfacer las necesidades colectivas de carácter local.

Que, la 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. Así mismo el numero 8) del Artículo 9° de dicha ley establece que son atribuciones de consejo municipal aprobar, modificar o derogar ordenanzas.

Que, acorde con lo prevenido acorde con lo prevenido en los sub numerales del artículo 80° de la ley 27972 Ley orgánica de municipalidades , en materia de saneamiento , salubridad y salud, ejercen función específica exclusiva y compartida de regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas y otros lugares públicos locales, fiscalizar y realizar labores de control y prevención de riesgos a la salud haciendo campañas locales sobre educación sanitaria.

Que, el sub numeral 3.1. del numeral 3 del artículo 83° de la Ley N° 27972, Ley orgánica de municipalidades, contempla como función específica exclusiva de las municipalidades provinciales controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel provincial, en concordancia con las normas.

Que, el artículo 103° de la Ley General de salud preceptúa que la protección del ambiente es responsabilidad del estado y de las personas naturales y jurídicas, los que tienen la obligación de mantenerlo dentro de los estándares que, para preservar la salud de las personas, establecen la autoridad de la salud competente.

Que, los numerales I y II del título preliminar de la Ley N° 26842, Ley general de salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



salud, señalan que la salud es **condición indispensable del desarrollo humano** y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. La protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del estado regularla, vigilarla y promoverla.

Que, en concordancia con la autonomía política que gozan las municipalidades, el mismo precepto constitucional ha otorgado expresamente el consejo municipal la función normativa en los asuntos de su 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 organizaciones o licencias, clausuras, decomiso, retención de productos y mobiliario, retiro de elementos antirreglamentarios, paralización de obras, demolición, internamiento de vehículo, inmovilización de productos, sin perjuicio de promover la acción judicial sobre las responsabilidades civiles y penales a que hubiera lugar conforma a la Ley.

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSA, aprueban la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, en el cual se señala que las municipalidades son competentes para monitorear el funcionamiento de restaurantes y servicios afines y velar por la salud pública de su jurisdicción.

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 de Codex alimentarius. La inocuidad de los alimentos 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 establecen en el inciso b), que es función de los gobiernos locales aplicar las medidas sanitarias en alimentos y piensos; asimismo en el inciso g), determina 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 perjuicio 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 actividad.

Que, según lo establecido por el artículo II inciso 1.1 del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062, el cual aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, las autoridades competentes consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo del derecho a una alimentación saludable y segura. Así, se indica que la inocuidad de los alimentos destinado al consumo humano es una función esencial de la salud pública.

Por sus parte el artículo 28° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, prevé que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizara a través de las inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otros, llevadas a cabo por el



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



Servicios Nacionales de Sanidad Agraria (SENASA), los Gobiernos Regionales y Local; Estando a lo dispuesto, por el numeral 8) del artículo 9° y por el numeral 4) del artículo 20° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, con el voto unánime de los miembros del Concejo y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación del Acta se aprobó la siguiente:

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, se aprueba la NTS N° 142- MINSA/ 2018/DIGESA "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, ante los servicios de insalubridad en los que encuentran la mayoría de los establecimientos que preparan y expenden alimentos tales como restaurantes, pollerías, chifas, quintas, cevicherías, pizzerías, recreos, chicharronerías, expendedoras de comida al paso, vianderas, cafeterías y otros de la ciudad de Andahuaylas, por la falta de ordenanza municipal que permita realizar un control de vigilancia sanitaria, nos vemos en la necesidad de exigir el cumplimiento de las normas vigentes, mejorar la calidad de servicio al consumidor, garantizar la inocuidad alimentaria de los establecimientos que brindan este servicio en nuestra ciudad, es así que mediante la gerencia de servicios públicos locales con la división de Salud y Comercialización propone la presente ordenanza municipal que reglamenta el funcionamiento de establecimientos comerciales en la provincia de Andahuaylas.

Estando a lo expuesto y contando con la aprobación por unanimidad del consejo municipal en pleno, el cumplimiento de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art 9° y los artículos 39°, 40° y 44° de ley 27972, Ley orgánica de Municipalidades, se aprobó la siguiente norma:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE SALUD Y SALUBRIDAD MUNICIPAL DEL DISTRITO DE ANDAHUAYLAS.

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR, la Ordenanza Municipal que aprueba el Reglamento de Salud y Salubridad de la Provincia de Andahuaylas. Que consta de XVI Títulos, 74 artículos, 6 disposiciones Transitorias y Complementarias, un cuadro de Infracciones y Sanciones (CIS) y anexo de definiciones operativas, que forman parte de la presente Ordenanza Municipal.

ARTICULO SEGUNDO.- DEROGUESE, toda norma municipal que se oponga a la presente.

ARTICULO TERCERO. ENCARGAR, el cumplimiento de la presente ordenanza a la Gerencia de Servicios Públicos Locales con la División de Salud y Comercialización, con la Unidad de Salubridad y Comercialización y demás áreas pertinentes de la Municipalidad Provincial de Andahuaylas.

ARTICULO CUARTO. DISPONER, que la presente ordenanza entrara en vigencia a partir del día siguiente de su publicación, encargándose a la secretaria general y unidad de relaciones publicas la publicación en el portal institucional de la municipalidad provincial de Andahuaylas.

ARTICULO QUINTO. Los gobiernos locales son entes legitimados para tomar las medidas de prevención, combatir las practicas del comercio que atenten contra la salud



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



pública y controlar el estricto cumplimiento de las normas que en esta materia se encuentran vigentes.



ARTICULOS SEXTO. La presente ordenanza reglamenta el control sanitario municipal, el mismo que comprende las funciones que en materia sanitaria asignada la ley orgánica de municipalidades a los gobiernos locales.

ARTICULOS SEPTIMO. El control sanitario municipal será ejercicio por autoridades sanitarias municipal a cargo de la secretaria municipal de salud y comercialización de la gerencia de servicios públicos locales de la municipalidad provincial de Andahuaylas. El órgano encargado de vigilar por el cumplimiento de las normas higiénicos sanitarias, será la división de salud y comercialización con la unidad de salubridad y comercialización de la municipalidad provincial de Andahuaylas.



ARTICULOS OCTAVO. Para realizar los controles necesarios, la autoridad sanitaria municipal contara con la colaboración de los consejos distritales de la jurisdicción, pudiendo los gobiernos locales otorgar en concesión a personas jurídicas particulares la fiscalización del cumplimiento de la presente ordenanza, incluyendo la notificación preventiva y la papeleta de sanción.

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
ANDAHUAYLAS
Med. Adler Wyllam Matpartida Tell
ALCALDE



REGLAMENTO DE SALUD Y SALUBRIDAD MUNICIPAL DEL DISTRITO DE ANDAHUAYLAS.

TITULO I

CAPITULO 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.

CAPITULO II

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



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.

- 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 iluminarias protegidas de manera efectiva a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

ARTICULO 6. Requisitos 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.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



- Contar con carnet de sanidad vigente todos los manipuladores de alimentos.
- Contar con un certificado de capacitación de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos.
- 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)



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.



CAPITULO III

DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

ARTICULO 10. 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 11. Higiene y hábitos del personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada 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 12. 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 sanidad vigente que portaran constantemente.

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

ARTICULO 13. 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.





CAPITULO IV DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO

ARTICULO 14. 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 15. 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 16. 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 17. 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.

TITULO II CARNICERIAS, VERDULERIAS Y FRUTERIAS



ARTUCULO 18. Las Carnicerías deberán contar con:

- 
- Área suficiente para la actividad.
 - Paredes revestidas con mayólica con un mínimo de 1.80 metros.
 - Cámara congeladora o exhibidores refrigerantes.
 - Piso en declive con sumidero al desagüe.
 - Expende las carnes en papel blanco de primer uso o material plástico.
 - Depósito para desperdicios diferenciados con tapa.



ARTÍCULO 19. Los pescados, mariscos y otros productos hidrobiológicos y los derivados de las carnes se pueden expendir en locales con personal uniformado (con mandil, gorras y guantes) y que reúnan los demás requisitos previstos en la presente ordenanza.



ARTÍCULO 20. Las bodegas podrán expendir todo tipo de carnes seleccionadas y listas para despacho, siempre y cuando cuente con ambientes adecuados, equipos de refrigeración y la Licencia Municipal correspondiente.

ARTÍCULO 21. Las verdulerías y fruterías deberán contar con ambientes saludables y salubres con:

- 
- Paredes revestidas de material lavable hasta un mínimo de 1.80 metros de altura.
 - Servicio de agua y desagüe en el lugar de despacho.
 - Depósito para desperdicios con tapa.

ARTÍCULO 22. Para el expendio de jugo de frutas, deberán contar con un lavadero cubierto con mayólica y, un depósito de vidrio con tapa para las frutas que protejan de la contaminación.

ARTÍCULO 23. La autoridad Sanitaria Municipal efectuará el control sanitario de camales, granjas y frigoríficos.

TITULO III DE LAS LAVANDERIAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS AFINES

ARTÍCULO 24. Estos locales, cualquiera sea su clase, su ubicación y la forma en que se realicen sus operaciones, deberán reunir las siguientes condiciones:

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

ARTÍCULO 25. Las lavanderías que utilizan aparatos de vapor como planchas y otros observarán las reglas de seguridad e higiene establecidas para su uso y manipulación.



ARTICULO 26. Está prohibida la recepción de ropa proveniente de Hospitales, Clínicas o Casas de Salud.

TITULO IV

PELUQUERIAS, SALONES DE BELLEZA, PEDICURISTAS Y BAÑOS TURCOS

ARTÍCULO 27. 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 28. Los locales destinados a la pedicura deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Independencia de la vivienda.
- Contar con servicios higiénicos conforme a lo dispuesto en el Título II.
- 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 29. 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.

TITULO V

DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

ARTÍCULO 30. Los locales comerciales e industriales de acuerdo al giro



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



correspondiente que brinden atención al público, deberán contar con servicios higiénicos que brinden atención al público en general.

ARTÍCULO 31. Los servicios higiénicos deben tener como mínimo los siguientes servicios:

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

ARTÍCULO 32. Los aparatos sanitarios a instalarse deberán de ser de loza vitrificada y acero inoxidable.

ARTÍCULO 33. 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 34. 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 higienes.

ARTÍCULO 35. 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.

TITULO VI DEL COMERCIO INFORMAL

ARTÍCULO 36. Comercio informal de toda actividad que se realiza sin cumplir con las disposiciones legales para el desarrollo de su giro comercial, pudiendo encontrarse en forma ambulatoria o en estructuras fijas.

ARTÍCULO 37. El comercio ambulatorio es la actividad económica que se desarrolla en la vía pública, prestando servicios en áreas reguladas y comerciando en pequeña escala productos preparados, naturales o industrializados, en forma temporal.

TITULO VII

EXPENDIO DE ALIMENTOS EN COMERCIO AMBULATORIO

ARTÍCULO 38. El expendio en la vía o lugares públicos, de comidas o bebidas se efectuará en zonas autorizadas por la Municipalidad Provincial de Andahuaylas.

ARTÍCULO 39. Los manipuladores y/o vendedores de alimentos deberán:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



- Contar con control médico vigente e intransferible.
- 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.
- 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.
- Usar utensilios de material descartable después del primer uso.
- Cuidar el aseo personal, cara afeitada, cabellos cortos, sin joyerías, uñas cortas y sin esmalte.
- Evitar estornudar o toser directamente sobre los alimentos y comer o fumar mientras se manipulan los alimentos.
- Abstenerse de manipular alimentos, cuando presenten heridas o infecciones en la piel.

ARTÍCULO 40. Los Puestos de venta deberán cumplir con:

- Carretilla, triciclo o vehículo debidamente adecuados en buenas condiciones de conservación y limpieza, con logo tipo del Municipio.
- Superficie de trabajo cubierto con material impermeable.
- Depósito de agua potable de 15 litros como mínimo, debidamente protegido y con caño.
- Depósito para los desperdicios con tapa de material de fácil limpieza en buen estado de conservación.
- 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 41. Los manipuladores y vendedores de alimentos deberán observar las siguientes reglas:

- Guardar y transportar los ingredientes utilizados en la preparación de alimentos en envases adecuados y en buen estado de conservación.
- Preparar las comidas y bebidas con agua potable.
- Proteger los alimentos y bebidas que se expongan a la vista, con vitrinas o mallas.
- 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 42. Los manipuladores y vendedores de alimentos están prohibidos de:

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

ARTICULO 43. 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.

ARTÍCULO 44. El empadronamiento se efectuará en la Sub Gerencia de Servicios Municipales de la Municipalidad Provincial de Andahuaylas, con los siguientes documentos.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



- Solicitud según formato aprobado por la Municipalidad.
- Control médico otorgado por el Área de Salud de la Municipalidad Provincial de Andahuaylas.
- Fotocopia del DNI.
- Copia del recibo de pago de los derechos municipales.
- Ubicación del puesto de venta.
- Declaración jurada del cumplimiento de los requisitos mínimos para los puestos de venta a que hace referencia el Artículo 26° de la presente ordenanza.



ARTICULO 45. La Dirección de Servicios por intermedio del personal competente realizara una inspección en el puesto de venta, en la que verificara el cumplimiento de lo dispuesto en el presente capitulo y procederán a emitir un informe positivo, en caso cumplan los requisitos enumerados en el Artículo 25° de la presente ordenanza.

En el caso de que no se cumplieran los mencionados requisitos el personal competente procederá a imponer la multa correspondiente al solicitante, el que se encontrara imposibilitado de solicitar su reinscripción en un plazo de seis meses.

ARTICULO 46. Una vez realizada la inspección y contando con informe favorable del Inspector Municipal se le hará entrega de un documento de identidad (fotocheck) que deberá ser portado visiblemente por las personas dedicadas a la manipulación de alimentos.

El documento de identificación (fotocheck) que deberá ser portado dentro de los tres días de presentado el informe del Inspector Municipal.

ARTÍCULO 47. El plazo para el empadronamiento que dispone la presente ordenanza es de (20) días útiles computados a partir de su vigencia, después del cual no se permitirá el ejercicio de la actividad de manipulación y venta de alimentos a las personas que no se encuentren empadronados, que no estén debidamente informadas y no porten el correspondiente carnet de identificación.

ARTICULO 48. 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.

ARTICULO 49. La persona dedicada a la manipulación y venta de alimentos al momento de su inscripción en los Registros de la Municipalidad abonara por única vez la suma establecida por el área.

Artículo 50. La División de Salud y Comercialización – La Unidad de Salubridad y Comercialización en coordinación con la oficina de 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.

ARTÍCULO 51. Cada persona empadronada deberá actualizar los datos consignados en su solicitud cada seis meses.

TITULO VIII



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



HOTELES, HOSTALES Y PENSIONES

ARTÍCULO 52. Los locales deberán reunir las siguientes condiciones:

- Las habilitaciones deberán tener ventilación adecuada.
- Las habitaciones fumigadas y desinfectadas semestralmente.
- Las sábanas y frazadas, deberán estar limpias y en buen estado de conservación.
- Servicios higiénicos independientes para varones y mujeres, ducha, lavatorio y todo lo estipulado en el Título II.

ARTICULO 53. Deberán contar con mobiliario adecuado, ropa de cocina, toallas y demás implementos necesarios que deben mantenerse limpios y esterilizados.

TÍTULO IX DE LA SALUD E HIGIENE DE LAS PERSONAS

ARTÍCULO 54. 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 artículos comestibles en el proceso de su elaboración y venta, que pueden servir de vehículo transmisor de enfermedades.
Para este efecto, dichas personas deberán recabar obligatoriamente el control médico.

ARTICULO 55. 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 56. El control médico será otorgado por el Área de Salud y comercialización de la Municipalidad, su duración será de (6) seis meses también para el caso de los manipuladores de alimentos.

ARTÍCULO 57. Los requisitos para obtener el control médico expedidos por la Autoridad Sanitaria Municipal son:

- Abono de los derechos correspondiente.
- Someterse a examen integral que costara de:
 - Examen clínico
 - Examen radiológico pulmonar
 - Examen de focos infecciosos, etc.
- En caso de ser manipulador de alimentos deberá acreditar su participación en los cursos de capacitación sobre condiciones de higiene, conservación y manipulación de alimentos.

ARTICULO 58. Es obligatorio el control médico semestral, según sea el caso para la renovación del control, o antes si así lo requiere el resultado de los exámenes, lo que se comunicará al interesado y no se hará constar en el control.

ARTÍCULO 59. Los empleadores están obligados a tener en un lugar visible o a la mano 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.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

ARTÍCULO 60. La autoridad sanitaria municipal sancionara con multas cualquier infracción a las disposiciones de este tipo.

- d. Servicios higiénicos independientes para varones y mujeres, conforme a lo estipulado en el Título II.
- e. Ventilación e iluminación adecuada.
- f. Equipos electrónicos que deben minimizar su sonido hacia los exteriores del local.
- g. Extintores y Botiquines.



T I T U L O X

DE LOS LUGARES PUBLICOS DEDICADOS A LA RECREACION, DISTRACCION Y ESPARCIMIENTO

ARTÍCULO 61. Los locales techados y cubiertos deberán contar como mínimo con:

- a. Servicio higiénico independientemente para damas y caballeros conforme al Título II de la presente ordenanza.
- b. Los que ofrezcan espectáculos en vivo, deberán tener, además, camerinos individuales para damas y caballeros y servicios higiénicos independientes.

ARTÍCULO 62. Todo espectáculo donde intervengan animales de cualquier especie deberá contar con un certificado sanitario.

T I T U L O XI

ASEO URBANO Y BUEN AMBIENTE

ARTÍCULO 64. La recolección y almacenamiento de los residuos sólidos intra domiciliarios, son de responsabilidad y obligación de los propietarios; estos residuos deberán almacenarse en forma sanitaria hasta el momento de su entrega a los vehículos recolectores.

T I T U L O XII

CRIANZA Y/O ENGORDE DE AVES DE CORRAL, OVINOS, PORCINOS, VACUNOS Y OTROS ANIMALES MAYORES Y MENORES CON FINES COMERCIALES EN ZONAS URBANAS, ZONAS PEROFERICAS.

ARTICULO 65. Se prohíbe terminantemente la crianza de ganado porcino, ovino, caprino, vacuno y asimismo la crianza inadecuada de aves de corral, en las zonas urbanas y/o periféricas de la provincia y sus anexos; por atentar contra el medio ambiente, la ecología y la salud de la población Andahuaylina.

ARTÍCULO 66: La presente ordenanza tiene como finalidad adoptar medidas correctivas para combatir las prácticas de crianza dentro de la zona urbana, coordinando con las autoridades competentes a fin de realizar operativos inopinados a fin de ubicar y erradicar la crianza del ganado vacuno, ovino, caprino y porcino dentro de la zona urbana del distrito; así como la crianza inadecuada y en condiciones antihigiénicas, de aves de corral y otros animales que atenten directamente contra la salud de los pobladores de Andahuaylas.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

ARTÍCULO 67: Todos aquellos pobladores que realicen actividades que contravengan la presente ordenanza dentro de la zona urbana del Distrito de Supe y sus anexos, serán debidamente notificados a fin de que en el menor tiempo posible erradiquen los mencionados criaderos, de no acatar las disposiciones de la presente, se aplicará las sanciones (multa) estipulada en el artículo octavo de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 68: De encontrarse ganado que presenten signos de enfermedad comprobado por el especialista del Área De Salud y SENASA; la Municipalidad hará las coordinaciones con el Área de Salud, SENASA y Fiscalía, para que el animal sea sacrificado a fin de evitar el contagio de alguna enfermedad.

ARTÍCULO 69: En la presente ordenanza se deja establecido que las granjas y crianza de porcinos, avícolas, deben estar alejadas a una distancia no menor a 1000 (mil) metros de la redonda de la zona urbana de Andahuaylas donde existan viviendas, que puedan ver afectada la salud de sus moradores; para la crianza de ganado vacuno, ovino, caprino y otros animales, deberá tener una distancia de 500 (quinientos) metros de distancia de la zona urbana.

ORGANOS COMPETENTES

ARTÍCULO 70: Corresponde a la Gerencia de Servicios Públicos Locales y Medio Ambiente, Seguridad Ciudadana, Policía Municipal, División de Defensa Civil, Unidad de Fiscalización, Ejecutoría Coactiva y Oficina de Asesoría Jurídica de la Municipalidad Distrital de Andahuaylas, como órganos responsables del cumplimiento de la presente ordenanza, solicitando el apoyo del Ministerio de Salud, SENASA, Policía Nacional y Ministerio Público (Fiscalía) cuando el caso lo amerite.

ARTÍCULO 71: Al verificarse las crianzas de ganado vacuno, ovino, porcino, caprino y granjas de aves se procederá a la notificación a los propietarios o encargados, otorgándoles un plazo de 15 días para erradicar, trasladar o retirar los animales del lugar; vencido dicho plazo, en caso de incumplimiento, las áreas involucradas de la Municipalidad mencionadas en el artículo precedente, en coordinación con el Ministerio de Salud, SENASA, Policía Nacional y Ministerio Público; procederán al DECOMISO de los animales:

- Se levantará un acta en la que se detallará el número de animales decomisados, sexo, peso, raza, edad aproximada y color, el acta será firmada por los representantes de las entidades intervinientes y el propietario o administrador de los criaderos de los animales, de negarse a firmar se dejará constancia de su negativa; asimismo, el acta deberá ser leída en presencia del propietario, quien podrá dejar constancia de las observaciones que estime convenientes.
- Los animales serán trasladados por cuenta y costo del propietario y entregados al Camal Municipal, debiendo extender el administrador del camal la constancia de recepción por triplicado, consignando los detalles de contenidos en el acta de decomiso, una copia se entregará al propietario del criadero, una copia a las autoridades competentes y una copia quedará en los archivos del Camal Municipal.
- El camal procederá al beneficio de los animales, cuyas carcasas serán objeto de una inspección sanitaria cuidadosa por parte del médico veterinario responsable, de resultar aptas para consumo humano, quedarán a disposición del propietario, quien podrá retirarlas, abonando previamente los gastos ocasionados, del beneficio, el traslado y la multa de la sanción impuesta; de negarse a pagar se procederá a la retención de los animales y entrega posterior a la Dirección de Desarrollo Económico Social para su reparto en los diferentes Comedores Populares de la provincia de Andahuaylas. En caso



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



que la carne se encuentre no apta para consumo humano se procederá a la incineración conforme a las normas, suscribiéndose el acta respectiva con la intervención de las autoridades competentes mencionadas.

d) En el caso de que los propietarios o administradores no se apersonen al camal a recoger las carcasas de sus animales beneficiados antes del cierre del camal, estos serán entregados a la gerencia de servicios públicos locales para su reparto en los Comedores Populares de la provincia de Andahuaylas.

TITULO XIII DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

ARTICULO 65. 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 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"
3. La autoridad sanitaria municipal en coordinación del ministerio de salud procederá a realizar las visitas de fiscalización para la vigilancia sanitaria levantándose un acta de inspección sanitaria de establecimiento.
4. 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.

ARTICULO 66. 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.



T I T U L O X I V

DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES



ARTÍCULO 67°. En aplicación de las normas sobre vigilancia de la calidad sanitaria, inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas, así como las normas sanitarias y demás disposiciones obligatorias que se indican en la presente ordenanza, por lo que las acciones y medidas de seguridad, infracciones y sanciones la Municipalidad Provincial de Andahuaylas podrá aplicar las siguientes:

- Decomiso, incautación, movilización, retiro de mercado y destrucción de alimentos y bebidas.
- Suspensión temporal del ejercicio de actividades de producción y comercio de alimentos y bebidas.
- Cierre Temporal o definitivo de instalaciones o de todo el establecimiento.



ARTÍCULO 68°. La aplicación de medidas de seguridad, infracciones y sanciones se hará con estricto arreglo a los criterios que señala el artículo 135° de la Ley General de Salud.



ARTÍCULO 69°. La Municipalidad Provincial de Andahuaylas podrá efectuar la toma de muestras tanto de superficies inertes, vivas, de alimentos y bebidas necesarias que tomará como sustento para poder aplicar una medida de seguridad, infracción y sanción.



ARTÍCULO 70°. En caso de evidenciar infracciones que pongan en riesgo inminente la seguridad, salubridad, inocuidad e idoneidad de los alimentos y bebidas se procederá a efectuar la suspensión temporal del ejercicio de actividades y cierre temporal del establecimiento, hasta que el riesgo inminente sea controlado por el titular, responsable, conductor y/o propietario.

ARTÍCULO 71°. La Subgerencia de Saneamiento Ambiental, Sanidad y Cementerio, contará con un registro detallado de las medidas aplicadas por establecimiento, debiendo de notificar a aquellos establecimientos recurrentes a las autoridades sanitarias correspondientes; así como de informar a la Gerencia de Desarrollo Empresarial en aplicación de sus funciones inicie el proceso de revocatoria de licencia de funcionamiento.

ARTICULO 72. De las Infracciones.

Las infracciones al presente reglamento, serán sancionados con multa expresada en fracciones de la unidad impositiva tributaria (UIT) vigente y calculados al momento del pago efectivo de la misma según los criterios establecidos en el presente reglamento. Así mismo, conjuntamente con la sanción podrá disponerse con carácter complementario el decomiso inmediato y clausura inmediata si genera riesgo para la salud. Las infracciones son consideradas por atentar a la integridad de la salud pública del consumidor.

T I T U L O X V

MULTAS ADMINISTRATIVAS

ARTÍCULO 73. Plazo para el pago El plazo para el pago de la multa es de quince (15)



días hábiles, contados a partir del día siguiente de su recepción a efectos que el ciudadano pueda acogerse al régimen de incentivos estipulado el artículo siguiente.

Artículo 74. Régimen de Incentivos

A.- Aceptación de la comisión de la infracción: Cualquiera sea su calificación, si es que el ciudadano reconoce haber cometido la infracción de forma expresa y por escrito, se dará por concluido el procedimiento, para lo cual el órgano encargado emitirá la respectiva resolución ordenando el cobro de la multa, debiendo otorgarse el descuento del cincuenta por ciento (50%) del monto total. Dicho beneficio puede ser presentado hasta en la etapa recursiva.

El beneficio en mención no suspende la continuación de la exigencia de la medida correctiva, en el caso que corresponda.

B.- Pronto pago de las multas: En el caso que el administrado no reconozca la comisión de la infracción y según la etapa del procedimiento en el que se encuentre, se podrá acoger al pronto pago de su multa, siempre y cuando se desista de manera expresa del recurso administrativo que le corresponda, de la siguiente forma:

1. Descuento del cuarenta por ciento (40%) para las multas impuestas por la comisión de infracciones leves, si el pago se realiza dentro de los quince (15) días hábiles posteriores a la notificación de la resolución de sanción administrativa.
2. Descuento del treinta por ciento (30%) si el pago se realiza dentro de los quince (15) días hábiles posteriores a la notificación de la resolución de sanción administrativa para el caso de infracciones "Graves".
3. Descuento del veinte por ciento (20%) si el pago se realiza dentro de los quince (15) días hábiles posteriores a la notificación de la resolución de sanción administrativa para las infracciones "Muy Graves".

Si el ciudadano presentase recurso de reconsideración contra la resolución de sanción y este se declarase infundado, el régimen de incentivos será: Para las infracciones "Leves" el descuento del treinta por ciento (30%), para las infracciones "Graves" el descuento del veinte por ciento (20%) y para las infracciones "Muy Graves" el descuento del diez por ciento (10%).

Si el ciudadano optara por presentar recurso de apelación y este se desestimase, el régimen de incentivos se efectuará de la siguiente manera: Para las infracciones "Leves" el descuento del veinticinco por ciento (25%), para las infracciones "Graves" el quince por ciento (15%) y para las infracciones "Muy Graves" el descuento del cinco por ciento (5%). Dicho desistimiento para acogerse al beneficio del pronto pago de la multa no suspende la continuación de la exigencia de la medida correctiva, en el caso que corresponda.

En caso de realizarse el pago de la totalidad de la multa, y de encontrarse pendiente algún recurso impugnativo por resolver, la administración mantiene su obligación de pronunciarse sobre el fondo, no significando el pago un desistimiento tácito de los recursos administrativos.

El presente régimen de incentivos de pronto pago de la multa no es aplicable luego de la conclusión del procedimiento sancionador, no siendo aplicable en la etapa de la ejecución coactiva, debiéndose en esta última etapa cancelar el cien por ciento (100%) del monto.

C.- Fraccionamiento.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

Se podrá solicitar fraccionamiento del pago de la multa en cualquier etapa del procedimiento sancionador y del procedimiento de ejecución coactiva, debiendo realizarse sobre el cien por ciento (100%) de la multa administrativa, no pudiendo ser aplicable de forma simultánea acogerse al régimen de incentivos para el pronto pago de multa y/o aceptación de la comisión de la infracción, y debiéndose desistir de forma expresa de los recursos administrativos que corresponda.

T I T U L O XVI

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y COMPLEMENTARIAS

PRIMERA. - En todo lo que no estuviera previsto en la presente ordenanza, serán de aplicación la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, La Ley General de Salud y demás normas pertinentes.

SEGUNDA. - Los establecimientos comerciales mencionados deben adecuarse a las disposiciones del presente reglamento en un plazo de dos (2) meses, contados a partir de la fecha de su publicación.

TERCERO. - Las infracciones y montos de la multa producto de la ejecución de la presente ordenanza se incorpora en el RASA, de acuerdo a la propuesta técnica de la división de salud y comercialización.

CUARTO. - La presente Ordenanza crea el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas (SLSCIIAB), el cual comprende a toda persona natural o jurídica, pública o privada cuyas actividades se encuentren relacionadas al expendio de alimentos y bebidas para el consumo humano en todas sus etapas (elaboración, transformación, transporte y comercialización) productivas y comerciales.

QUINTO. - Los establecimientos comerciales de elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano tendrán que acondicionar su infraestructura, esta debe ser sanitariamente adecuada, debe proteger los alimentos y sus materias primas de cualquier tipo de contaminación ya sea física, química o biológica; así mismo estas estructuras deben facilitar las labores de limpieza y desinfección.

SEXTO.- Los establecimientos comerciales de elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano deberán contar con la capacidad en implementos y personal necesarios para conservar los alimentos y bebidas en condiciones sanitariamente adecuadas, así mismo deberán establecer buenas prácticas de manipulación de alimentos y control de vectores, los cual deben contemplar aspectos como uso adecuado de utensilios y materiales, almacenamiento adecuado de materias primas, estiba de productos, acciones de fumigación y desinfección para el control de plagas, así como de mantener un grado de higiene del personal que manipula los alimentos y bebidas.

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CIS) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

SALUD Y SALUBRIDAD

01. SALUD E HIGIENE

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
01-0001	No contar con carnet de salud o tenerlo vencido, en los casos que sea exigible.	2 %	LEVE	1ra preventiva (sin multa) y retiro del trabajador 2da. Multa y retiro del trabajador
01-0002	No contar con control sanitario de establecimiento o tenerlo vencido, en los casos que sea exigible.	5 %	LEVE	1ra preventiva (sin multa) 2da. Multa
01-0003	Por no contar con certificado de capacitación para la manipulación de alimentos (de manera individual) otorgado por la autoridad competente.	5 %	LEVE	1ra preventiva (sin multa) 2da. Multa
01-0004	Manipular los alimentos sin la vestimenta adecuada, según las normas sanitarias vigentes. (De manera individual)	5 %	LEVE	1ra preventiva (sin multa) 2da. Multa
01-0005	No preservar los alimentos en condiciones reglamentarias para su comercialización.	50 %	GRAVE	Decomiso
01-0006	Comercializar y/o almacenar alimentos a productos de consumo humano que no estén aptos para su consumo.	100 %	MUY GRAVE	Clausura por 15 días y/o decomiso
01-0007	Reutilizar envases desechables en la comercialización de alimentos.	5%	LEVE	1ra decomiso
01-0008	Comercializar, almacenar alimentos, bebidas o productos de consumo humano falsificado, adulterado, deteriorado o sin la autorización sanitaria y/o con fecha de vencimiento expirada.	100%	MUY GRAVE	Decomiso y clausura temporal por 15 días
01-0009	Utilizar y manipular bienes y/o alimentos en condiciones insalubres, antigénicas o que puedan detectar la salud de las personas y que sirvan para la comercialización, elaboración, preparación almacenamiento, manipulación y/o entrega de productos para el consumo o uso humano.	100%	MUY GRAVE	1ra. Decomiso y clausurar temporal por 15 días 2da. Decomiso y clausura definitiva.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



01-0010	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.	50%	GRAVE	1ra. Preventiva (sin multa) y clausura temporal por 15 días 2da. Clausura definitiva.
01-0011	Por no contar o tener en mal estado los equipos y/o artefactos para la elaboración, preservación, conservación de alimentos y bebidas	25%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
01-0012	No exhibir el carnet de salud permanentemente, por parte de personas obligadas en las actividades económicas que corresponda.	5%	LEVE	Retiro del trabajador, hasta la subsanación de la falta.
01-0013	Por no conservar la higiene del uniforme del trabajo o usarlo en estado de deterioro.	5%	LEVE	Retiro del trabajador, hasta la subsanación de la falta.
01-0014	Atender al público y desarrollar otra actividad no compatible en los locales de expendio de alimentos preparados. (1)	25 %	GRAVE	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa
01-0015	No preservar los alimentos en condiciones reglamentadas para su comercialización. (1)	50 %	GRAVE	Decomiso
01-0016	Utilizar en la comercialización y expendio de alimentos, restos de alimentos preparados o utilizados del día o días anteriores. (1)	10 0 %	MUY GRAVE	Decomiso

02. SALUBRIDAD DE LA INFRAESTRUCTURA

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
02-0017	El puesto de venta no cuente con piso limpio e impermeable y con grietas	2%	LEVE	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa
02-0018	No mantiene las paredes limpias, impermeables.	2%	LEVE	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa
02-0019	Permite el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.	2%	LEVE	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa y decomiso
02-0020	No cuente de servicios de agua potable, desagüe y electricidad.	2%	LEVE	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Clausura temporal hasta subsanar de la falta.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

3. ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
03-0021	No contar con alumbrado natural o artificial, permita el exceso de brillo o sombras.	2%	LEV E	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa
03-0022	Por permitir el uso de focos/bombillos o fluorescentes sin protección.	2%	LEV E	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa
03-0023	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura	5%	LEV E	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa

4. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
04-0024	Por reposar los alimentos en envases inadecuados.	5%	LEVE	Decomiso
04-0025	Por no desinfectar el puesto de venta.	2%	LEVE	1ra preventiva (sin multa) y subsanación de la falta 2da. Multa
04-0026	Por permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.	3%	LEVE	Decomiso

5. DE LA HIGIENE Y VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
05-0027	Por no mantener las manos limpias y sin joyas con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa
05-0028	Por usar maquillaje facial.	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa
05-0029	Por comer o fumar, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulen alimentos.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
05-0030	Por realizar labores de limpieza en simultaneo con la venta de alimentos.	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
05-0031	Por no contar con el uniforme completo, limpio y de color claro	3%	LEVE	Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

05-0032	Por no usar calzado y delantal apropiado en la manipulación de cranes y menudencias de animales en los centros de abasto.	3%	LEVE	Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta
05-0033	Por no usar guantes limpios y en buen estado en la manipulación de alimento cuando corresponda.	4%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.



6- VENTA DE HELADOS

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
06-0034	Por no mantener el triciclo de venta de helados en condiciones óptimas de higiene y/o no contar con papelería.	3%	LEVE	Subsanación de la falta.
06-0035	Por no mantener el triciclo de venta de helados permanentemente en circulación.	3%	LEVE	Subsanación de la falta
06-0036	Por utilizar corneta o cualquier otro instrumento similar para la venta de helados.	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Decomiso del instrumento sonoro.



7. DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
07-0037	Por carecer certificado médico y/o tenerlo vencidos.	2%	LEVE	Subsanación temporal hasta la subsanación.
07-0038	Por permitir que los trabajadores laboren incumpliendo con las disposiciones de higiene personal y aquellas destinadas a la atención al público.	3%	LEVE	Retiro del trabajador y suspensión 5 días.
07-0039	Por permitir que laboren personas enfermas o con signos visibles de enfermedad.	2%	LEVE	Suspensión temporal 15 días.
07-0040	Por no tener el cabello corto o recogido en la manipulación de alimentos	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

07-0041	Por comer, fumar o realizar prácticas antigénicas cuando se manipulan alimentos.	4%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
07-0042	Realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.			Inmovilización del producto y/o decomiso.
07-0043	No contar con el uniforme completo, limpio y de color claro en la manipulación de alimentos	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
07-0044	Por usar calzado y delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.

8. SALON DE BELLEZA, SALONES DE MASAJE, SAUNAS, GIMNACIOS Y/O SIMILARES.

Código	Infracción	Monto de la Multa (% IPT)	Clasificación	Medida Complementaria
08-0045	No mantener los utensilios en condiciones higiénicas aptas para su utilización.	25 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y retiro. 2da. Decomiso y/o clausura por 5 días
08-0046	Carecer o presentar utensilios con rótulo inadecuado o sin registro sanitario de los insumos y/o productos de belleza.	25 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y retiro. 2da. Decomiso.
08-0047	Tener las toallas, foro de los cojines y almohadones de material no desechable.	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y retiro. 2da. Decomiso
08-0048	Carecer de baños turcos o sala de vapor con piso de losetas con declive, sumideros para la eliminación de agua y paredes totalmente revestidas con material impermeable.	10 %	LEVE	Suspensión hasta la subsanación.
08-0049	Carecer de calderos de control automático alarma y válvulas de seguridad.	50 %	GRAVE	Clausura temporal hasta la subsanación.
08-0050	Carecer de superficie lisa o material higienizarle en las duchas y/o servicios higiénicos.	50 %	GRAVE	Suspensión hasta la subsanación.

9. EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS, PRIMARIOS Y PIENSOS

Código	Infracción	Monto de la Multa (% IPT)	Clasificación	Medida Complementaria
--------	------------	---------------------------	---------------	-----------------------



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

09-0051	Por comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sin autorización sanitaria otorgados por SENASA.	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
09-0052	Por no comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos en condición de sanos y frescos	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
09-0053	Por no mantener la temperatura de frío mínima para aquellos alimentos que lo requieran.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
09-0054	Por despachar alimentos agropecuarios en envases inadecuados.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso

10. CARNES Y MENUDENCIA EN MERCADOS DE ABASTOS Y FERIAS

Código	Infracción	Monto de la	Clasificación	Medida Complementaria
10-0055	Por realizar el beneficio y eviscerado en el puesto de venta	10	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
10-0056	Por no aplicar cadena de frío para las carnes y/o productos cárnicos de animales de abasto que se exhiben.	5 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
10-0057	Por usar lavaderos inadecuados así como cámaras y exhibidoras de refrigeración de material no adecuado y con signos de corrosión sobre el recubrimiento metálico.	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Suspensión temporal hasta la subsanación
10-0058	Por comercializar carnes de animales de abasto sin identificación y de procedencia NO autorizada	10%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Retención y suspensión por 15 días
10-0059	Por usar equipos y utensilios (cuchillos, equipos de corte, tablas de picar, troncos, etc.) de material inadecuado y/o en mas estado.	5 %		1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso

11. FRUTAS Y HORTALIZAS

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
--------	------------	-------------------	---------------	-----------------------



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

11-0060	Por comercializar frutas y hortalizas que aún no han alcanzado o superado su madurez comercial.	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
11-0061	Por comercializar frutas y hortalizas con mal aspecto	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
11-0062	Por comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
11-0063	Por contener o exhibir y/o comercializar frutas y hortalizas en recipientes inadecuados y/o en mal estado.	3%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso

12. ALIMENTOS A GRANEL Y PIENSOS

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
12-0064	Por contener o exhibir y/o comercializar alimentos a granel y piensos en recipientes inadecuados en mal estado sucios y sin tapas.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
12-0065	Por comercializar alimentos a granel que están en contacto con el piso.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
12-0066	Por encontrar en los alimentos a granel materiales extraños y con inadecuado almacenado.	30 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
12-0067	Por almacenar, exhibir y/o comercializar productos a granel expuestos a contaminantes.	10%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso

13. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
13-0068	Por no contar con infraestructura física adecuada.	5 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) clausura temporal hasta subsanación de la falta. 2da. Clausura definitiva.
13-0069	Por no rotular los alimentos que se encuentran almacenados.	5 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa y subsanación de la falta.
13-0070	Por no almacenar los alimentos adecuadamente.	5 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa y subsanación de la falta.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

13-0071	Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de los alimentos	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Suspensión temporal hasta la subsanación de la falta.
13-0072	Por almacenar los alimentos secos en envases distintos a los originales.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso

14. ALMACEN AL FRÍO

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
14-0073	Por no almacenar en cámaras de acuerdo con la naturaleza de los alimentos.	50	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
14-0074	Por registrar temperaturas superiores a 5° C en casos de cámaras de refrigeración y - 18° C en casos de cámaras de congelación en el centro de las piezas.	30 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
14-0075	Por almacenar los alimentos inadecuadamente de acuerdo a su origen.	20 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso. 2da. Decomiso
14-0076	Por exceder las 72 horas de guardado de las carcasas de reses y de los 48 horas de otros tipos de carne, aves y menudencias.	30%	LEVE	Decomiso
14-0077	Por no almacenar en anaqueles o tarimas incumpliendo las distancias mínimas establecidas.	10%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Subsanación de la falta.
14-0078	Por no colocar las carcasas en ganchos rielarías a 0.30m del piso y 0.3m entre piezas.	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Subsanación de la falta.
14-0079	Por permitir la contaminación de las piezas cárnicas	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso
14-0080	Por almacenar carnes de animales de abasto sin identificación y de procedencia desconocida.	10 %	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y decomiso 2da. Decomiso.

15. DEL FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DE ELABORACION Y/O EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y OTROS SERVICIOS.

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
--------	------------	-------------------	---------------	-----------------------



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

15-0081	Por no contar con control sanitario de establecimiento y/o tenerlos vencidos	3%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
15-0082	Por no contar certificado médico y/o tenerlos vencidos	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
15-0083	Por no contar con certificado de validación de principios generales de higiene (PGH)	4%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
15-0084	Por no contar con certificado capacitación en principios higiene y saneamiento PHS y buenas prácticas de manipulación BPM	4%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.

16. HIGIENE Y SANEAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
16-0085	Por no contar con elementos de higiene personal donde se elaboran productos para consumo humano.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
16-0086	No acondicionar el establecimiento comercial ni contar con la infraestructura adecuada para el desarrollo del giro o actividad.	25 %	LEVE	Clausura hasta que regularice la conducta infractora.
16-0087	Por carecer del certificado de fumigación vigente.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta.
16-0088	Por carecer del certificado de limpieza y desinfección de tanques y cisternas realizado por una empresa de saneamiento.	5 %	LEVE	
16-0089	Carecer de servicios higiénicos y/o tenerlos inoperativos.	5 %	LEVE	Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
16-0090	No mantener permanentemente los servicios higiénicos en buen estado de funcionamiento y limpieza y proporcionar los elementos necesarios a los usuarios del servicio.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
16-0091	No exhibir la tarifa a cobrar por la prestación de los servicios higiénicos públicos.	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
16-0092	No colocar los símbolos gráficos en el acceso al servicio higiénico para damas y caballeros.	2%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

16-0093	Mantener animales en locales y/o establecimiento de elaboración o fabricación de productos alimenticios y en los de atención directa al público.	5%	LEVE	1ra. Preventiva (sin multa) y subsanación de la falta. 2da. Multa.
16-0094	Por hallar en el local comercial evidencia y/o presencia de roedores y/o insectos.	8%	GRAVE	Clausura temporal
16-0095	Carecer de agua o instalaciones de sistemas de agua y desagüe los establecimientos comerciales.	5%	GRAVE	Clausura temporal

17. LOCALES DE ALOJAMIENTO, HOSPEDAJE O SIMILARES

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
17-0096	Por encontrarse las sábanas, colchones y otros bienes deteriorados o antigénicos.	50%	LEVE	Decomiso
17-0097	Alquilar habitaciones sin registrar la identidad y procedencia de los huéspedes.	15%		
17-0098	Por carecer del certificado de limpieza y desinfección de tanques de agua vigente.	15%	LEVE	
17-0099	Por carecer del certificado de fumigación vigente.	15%	LEVE	
17-0100	Por carecer de carnet de salud vigente del personal que labora.	15%	LEVE	
17-0101	No exhibir la tarifa en las habitaciones de hospedaje	10%	LEVE	
17-0102	Por no contar con expendedores de productos	10%	LEVE	
17-0103	Por encontrarse los ambientes de los locales en condiciones antigénicas sin ventilación e iluminación adecuada.	80%	MUY GRAVE	Clausura temporal por 15 días

18. PRODUCTOS FARMACÉUTICOS Y AFINES

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
--------	------------	-------------------	---------------	-----------------------



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022



18-0104	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.	80 %	MUY GRAVE	Decomiso
18-0105	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.	50%	GRAVE	Decomiso y clausura definitiva
18-0107	Comercializar productos farmacéuticos y afines que requieran de receta médica en establecimiento no farmacéutico.	50 %	GRAVE	Decomiso y clausura temporal por 15 días.
18-0106	Fabricar comercializar y/o almacenar en el interior de mercados de abasto ferias, 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 %	GRAVE	Decomiso y clausura temporal por 15 días.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

18-0107	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.	10 0 %	MUY GRAVE	Decomiso y clausura definitiva.
----------------	--	--------------	-----------	---------------------------------

19. DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DE ELABORACION, COMERCIALIZACIÓN Y/O EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUAMANO.

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
19-0108	Por no contar con piso limpio y sin grietas.	5%	LEVE	Subsanación de la falta
19-0109	Por no mantener las paredes limpias impermeables y grietas	5%	LEVE	Subsanación de la falta
19-0110	Por no contar con uniones de las paredes con el piso a media luna (cóncavo)	5%	LEVE	Subsanación de la falta
19-0111	Por no contar con servicios de agua potable y desagüe.	5%	LEVE	Subsanación de la falta
19-0112	Por permitir el uso de focos, fluorescente y otros luminarias sin protección	5%	LEVE	Subsanación de la falta
19-0113	Por reposar los alimentos en envases inadecuados	5%	LEVE	Decomiso
19-0114	Por almacenamiento inadecuado de productos perecibles y no perecibles (alimentos y bebidas)	10 %	LEVE	Decomiso
19-0115	Por no contar con uniforme completo, limpio y de color	10 %	LEVE	Subsanación de la falta
19-0116	Por permitir el ingreso de plagas y animales domésticos	15 %	LEVE	Subsanación de la falta
19-0117	Por no contar con certificado de fumigación vigente	15 %	LEVE	Subsanación de la falta
19-0118	Por no contar con certificado de limpieza y desinfección de tanque de agua.	15 %	LEVE	Subsanación de la falta



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

19-0119	Por no mantener la temperatura de frío para alimentos y bebidas que lo requieran	10 %	LEVE	Decomiso
19-0120	Por no contar con carnet de salud vigente	15 %	LEVE	Subsanación de la falta
19-0121	Por comercializar bebidas y alimentos de consumo humano que están en contacto con el piso.	30 %	GRAVE	Decomiso
19-0122	Por no rotular los alimentos y bebidas de consumo humano que se encuentran almacenados.	10 %	LEVE	Subsanación de la falta
19-0123	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.	10 %	LEVE	Decomiso
19-0124	Por permitir la contaminación cruzada entre alimentos y bebidas crudas con alimentos cocidos y listos para el consumo.	50 %	GRAVE	Decomiso
19-0125	Por usar productos e insumos prohibidos en la elaboración de alimentos y bebidas crudas con alimentos cocidos y listos para el consumo.	50 %	GRAVE	Decomiso y clausura temporal por 5 días
19-0126	Por no tomar con sistema de evaluación de polvos, olores, gases, hollines, humos y/o vapores.	30 %	GRAVE	Clausura temporal por 5 días
19-0127	Por presentar el certificado de control médico periódico falso y/o adulterado.	15 %	LEVE	Decomiso

20. BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
20-0128	Comercializar o vender bebidas adulteradas, contaminadas, que contravengan disposiciones de salud o en condiciones antihigiénicas.	30%	GRAVE	Decomiso
20-0129	La venta y/o expendio para consumo humano del alcohol metílico	30%	GRAVE	Decomiso



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

20-0130	La comercialización, distribución y/o venta de alcohol metílico en establecimientos que no han sido	30%	GRAVE	Decomiso
20-0131	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.	35%	LEVE	Decomiso
20-0132	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 garantice la salubridad o inocuidad del producto o que no cuenta 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.	30%	GRAVE	Decomiso
20-0133	Comercializar, suministrar y elaborar bebidas alcohólicas a base de alcohol metílico, industrial o de segunda sin desnaturalizar. (10)	30%	GRAVE	Decomiso
20-0134	No cumplir en la publicidad visual o auditiva, en cualquiera de sus modalidades o formas con la incorporación de las frases "Prohibida la venta y/o entrega de bebidas alcohólicas a menores de 18 años"; "Si has ingerido bebidas alcohólicas, no manejes"; y "Tomar en exceso es dañino para la salud"; "En este local se vende bebidas"	30%	GRAVE	Decomiso





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

20-0135	No exhibir en lugar visible la prohibición de venta y/o entrega de bebidas alcohólicas a menores de 18 años, así como de prohibido el ingreso de menores de 18 años en los establecimientos que corresponda y otros exigidos en la Ordenanza.	15%	GRAVE	Decomiso
----------------	---	-----	-------	----------

21. SANIDAD Y SALUBRIDAD DE ESTABLECIMIENTO QUE PRESENTA OTROS SERVICIOS

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
21-0136	Por no contar con certificado de fumigación	15%	LEVE	Subsanación de la falta
	Por no contar con control sanitario de establecimiento o se encuentre vencido.	25%	LEVE	1ra Notificación
21-0137	Por no contar con carnet de salud en periodo vigente.	15%	LEVE	Subsanación de la falta
21-0138	Por contar con implementos, materiales, indumentaria, equipos y muebles y otros afines bio contaminados.	15%	LEVE	Decomiso

22. DE LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código	Infracción	Monto de la Multa (%UIT)	Clasificación	Medida Complementaria
22-0139	Por comercializar alimentos y bebidas no aptos para el consumo humano.	50%	GRAVE	1ra. Decomiso. 2da. Decomiso y clausura temporal por
22-0140	Por comercializar alimentos y bebidas envasadas, sin rótulo y etiquetas, sin registro sanitario y/o fecha de vencimiento expirado, salvo aquellos alimentos en estado natural como granos, frutas, hortalizas, cranes y huevos entre otros.	50%	GRAVE	Decomiso y/o inmovilización.
22-0141	Por comercializar alimentos y bebidas falsificadas, adulteradas de origen desconocido.	50%	GRAVE	1ra. Decomiso. 2da. Decomiso y clausura temporal por 3 días
22-0142	Por comercializar alimentos y bebidas con envases abollados, mal cerrados, deteriorados o contaminados.	30%	LEVE	Decomiso y/o inmovilización.
22-0143	Por utilizar sobras de comidas y/o bebidas para preparar nuevos alimentos y/o bebidas.	50%	GRAVE	Decomiso y clausura temporal por 5 días.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

22-0144	Por utilizar productos perjudiciales para la salud, en la higiene de utensilios y equipos y/o para la preparación de alimentos.	80%	MUY GRAVE	Decomiso y clausura temporal por 5 días.
22-0145	Por permitir la presencia de mascotas o animales domésticos.	30%	GRAVE	Subsanación de la falta.
22-146	Por comercializar productos adulterado	20%	MUY GRAVE	Decomiso y/o clausura
22-0146	Por evidencia y/o presencia de insectos y/o roedores transmisores de enfermedad.	30%	GRAVE	Clausura temporal hasta la subsanación de la falta.
22-0147	Por comercializar productos con instrumentos de medición deteriorados o sin la	30%	GRAVE	Decomiso
22-0148	Por comercializar productos con medidas, pesos y características, diferentes al consignado en la etiqueta y/o rotulado del envase.	30%	GRAVE	Decomiso

23. CRIANZA Y/O GRANJAS DE ENGORDE DE GANADO CON FINES COMERCIALES Y/O DOMÉSTICOS DENTRO DE UNA ZONA URBANA Y/O ZONA PERIFÉRICA URBANA:

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
Por tener crianza y/o granjas de engorde de ganado con fines comerciales y/o domésticos dentro de una zona urbana y/o zona periférica urbana:				
23-0149	Para ganado porcino	20%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0150	Para ganado vacuno	20%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0151	Para ganado ovino y caprino	10%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0152	Para aves de corral y otros animales (menores)	5%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
Por criar ganado porcino, ovino, caprino, vacuno, aves de corral y otros animales menores, que se encuentren enfermos y que constituya un grave riesgo para la vida y la salud de la				
23-0153	Para ganado porcino	30%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0154	Para ganado vacuno	30%	GRAVE	Erradicación y/o
23-0155	Para ganado ovino y caprino	10%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0156	Para aves de corral y otros animales (menores)	10%	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0157	Por verter desechos, excretas de animales a los ríos, canales de riego, acequias, espacios públicos y en zonas no autorizadas	1 UIT	GRAVE	Erradicación y/o decomiso



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



2019-2022

23-0158	Por no contar con pozas de oxidación dentro de la crianza	1 UIT	GRAVE	Erradicación y/o decomiso
23-0158	Por ocasionar la proliferación de roedores y/o insectos vectores a consecuencia de la crianza	1 UIT	GRAVE	Erradicación y/o decomiso

24. OTRAS INFRACCIONES

Código	Infracción	Monto de la Multa	Clasificación	Medida Complementaria
24-0159	Por presentar a la autoridad municipal documentos falsos.	1 UIT	MUY GRAVE	Denuncia.
24-0160	Por desobediencia de la orden de clausura temporal y/o definitiva y violación del precinto municipal de clausura independiente de las acciones legales correspondientes. (En caso de discotecas, video pub, karaoke, bar, cantinas, quintas, prostitución y locales afines, explanadas.)	450 %	MUY GRAVE	Clausura definitiva y decomiso y/o retención
24-0161	Por agresión física y/o verbal al funcionario, policía municipal y serenazgo u otros agentes de fiscalización municipal.	1 UIT	GRAVE	Denuncia.
24-0162	Por intentar sobornar al funcionario, policía municipal, y serenazgo u otros agentes de fiscalización municipal.	1 UIT	GRAVE	Denuncia.
24-0163	Por obstaculizar, negarse y/o resistirse al control municipal.	1 UIT	MUY GRAVE	Clausura temporal por 10 días y hasta la subsanación de la falta.

ANEXO: DEFINICIONES OPERATIVAS

Parte fines de aplicación de la presente norma sanitaria se consideran las siguientes definiciones:

- **Agua segura:** Agua sin riesgo para el consumo humano.
- **Alimento de alto riesgo:** Todo alimento que, por su naturaleza, composición factores asociados a su conservación, forma de preparación pueden tener mayor posibilidad de contener peligroso dañinos para la salud de los consumidores.
- **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación con estos, para obtener alimentos



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



destinados al consumo humano.

- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal, vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizados. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Alimento apto:** Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- **Autoridad de salud:** Es el ministerio de salud a través de la Dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria (DIGESA) en el nivel nacional, y a través de las direcciones de salud o la que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; en el nivel regional, las direcciones regionales de salud (DIRESA), Gerencia Regional de salud (GERESA) o la que haga sus veces en el Gobierno Regional.
- **Autoridad Sanitaria Municipal:** Es el gobierno local a través de las municipalidades.
- **Brote de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o al análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.
- **Cadena alimentaria en el restaurante o servicios a fin:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad a la aptitud de estos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (mano), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos y entre otros.
- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorio, a un nivel que ocasiona daño a la salud del consumidor.
- **Enfermedad Transmisible por alimento (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se considera ETA.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspección Sanitaria:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la autoridad sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, pueden incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si estos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Inspector Sanitario:** Es el personal autorizado que cumple los requisitos establecidos por la autoridad competente con responsabilidad para llevar a cabo





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANDAHUAYLAS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 Años de Independencia"



labores de inspección sanitaria, auditorias y toma de muestra, entre otras actividades establecida en la legislación sanitaria vigente para la vigilancia y control de alimentos.

- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material objetable.
 - **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimento y que, por tanto, no representa riesgo de contaminar los alimentos.
 - **Plagas:** Insecto, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- Principios generales de higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de buenas prácticas de manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicios afin, destinados a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
 - **Principios de higiene y saneamiento (PGH):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientales, equipo, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua y desagüe y residuos sólidos) y la prevención y control de plagas. Se formulan en forma estricta para su aplicación, seguimiento y evaluación.
 - **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como restaurantes, pollerías, chifas, quintas, recreo, cevicherías, pizzerías, chicharronería, expendedora de comida al paso, comidas rápidas, cafeterías, 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 y clubes y similares.
 - **Vigilancia sanitaria de alimento:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemático y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.

