



Municipalidad de Santiago de Surco

ORDENANZA N° 568 -MSS
Santiago de Surco,

24 AGO. 2017

EL ALCALDE DE SANTIAGO DE SURCO

POR CUANTO

El Concejo Municipal de Santiago de Surco, en Sesión Ordinaria de la fecha;

VISTO: El Dictamen Conjunto N° 01-2017-CASDPV-CGM-CSCTSV-CAJ-MSS de las Comisiones de Asuntos Sociales, Deportes y Participación Vecinal, Gestión Municipal, Seguridad Ciudadana, Tránsito y Seguridad Vial, y de Asuntos Jurídicos, la Carta N° 3102-2017-SG-MSS de la Secretaría General, el Memorándum N° 532-2017-GM-MSS de la Gerencia Municipal, el Informe N° 608-2017-GAJ-MSS de la Gerencia de Asesoría Jurídica, el Memorándum N° 1132-2017-GPP-MSS de la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, el Memorándum N° 1099-2017-SGFCA-GSEGC-MSS de la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa, el Memorándum N° 298-2017-SGTRA-GSEGC-MSS de la Subgerencia de Tránsito, el Memorándum N° 250-2017-GDS-MSS de la Gerencia de Desarrollo Social, el Informe N° 214-2017-SGBS-GDS-MSS de la Subgerencia de Bienestar Social, el DS N° 2267152017, entre otros documentos, sobre proyecto de Ordenanza que regula la Vigilancia Sanitaria Municipal de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en el Transporte y Comercio Local; y .

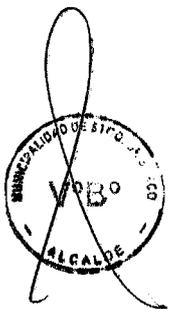
CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por las Leyes Nros. 28607 y 30305, en concordancia con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia;

Que, el Artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que "Las Ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, la administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tienen competencia normativa. (...)". Asimismo el Artículo 9° numeral 8) de la acotada Ley, señala que corresponde al Concejo Municipal "Aprobar, modificar o derogar las Ordenanzas y dejar sin efecto los Acuerdos";

Que, el Artículo 46° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, "Las normas municipales son de carácter obligatorio y su incumplimiento acarrea las sanciones correspondientes, sin perjuicio de promover las acciones judiciales sobre las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar. Las Ordenanzas determinan el régimen de sanciones administrativas por la infracción a sus disposiciones estableciendo las escalas de multas en función a la gravedad de la falta, así como la imposición de sanciones no pecuniarias. Las sanciones que aplique la autoridad municipal podrán ser las de multa, suspensión de autorizaciones o licencias, clausura, decomiso, retención de productos y mobiliario, retiro de elementos antirreglamentarios, paralización de obras, demolición, internamiento de vehículos, inmovilización de productos y otras. (...)";

Que, el Artículo 13° del Decreto Supremo N° 034-2008-AG publicado en el diario oficial "El Peruano" el 17.12.2008, aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, indica que: "13.1 corresponde a los gobiernos locales ejercer la vigilancia sanitaria de: a) Los alimentos elaborados de consumo humano; b) El transporte de alimentos y piensos; c) Los establecimientos de comercialización y expendio de alimentos y piensos; y d) La comercialización, elaboración y expendio de alimentos en la vía y espacios públicos. (...)". Asimismo, el Artículo 33° del mismo Decreto, señala: "De conformidad con el artículo 20° de la Ley, son funciones de los Gobiernos Locales, además de las establecidas en el artículo 13° del presente Reglamento, las siguientes: "a) Normas en temas de inocuidad de los alimentos y piensos en el ámbito de su competencia en concordancia con las normas nacionales y regionales. (...) g) Determinar la comisión de infracciones y la aplicación de sanciones en el ámbito de su competencia y de acuerdo al Título IV del presente Reglamento";





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 02 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

Que, el numeral 3) del Artículo 28° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG publicado en el diario oficial "El Peruano" el 27.04.2011, aprobó el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, establece que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizará a través de inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otras, llevadas a cabo por el SENASA, los Gobiernos Regionales y Locales, detallando que para el caso de los Gobiernos Locales, con apoyo de los Gobiernos Regionales y en coordinación con el SENASA, en el transporte y comercio interno local;

Que, por DS N° 2267152017 del 19.07.2017 se ingresó el Oficio N° 0154-2017-MINAGRI-SENASA-DIAIA, del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA del Ministerio de Agricultura y Riego, quien solicita el cumplimiento de la Meta 19 "Fortalecimiento de la Vigilancia Sanitaria Municipal de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, en el Transporte y Comercio Local", actividad 4 - Inclusión en el Régimen de Sanciones Tipificación de Infracciones en la materia señalada;

Que, mediante Informe N° 214-2017-SGBS-GDS-MSS del 24.07.2017, la Subgerencia de Bienestar Social presenta el proyecto de Ordenanza que regula la Vigilancia Sanitaria Municipal de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos en el Transporte y Comercio Local, sustentado en la necesidad de poder contar con un instrumento normativo que ordene y sistematice el universo de hechos bajo el ámbito de la vigilancia sanitaria y fiscalización. Por ello, la propuesta de Ordenanza submateria, propone modificar e incorporar infracciones administrativas relacionadas con el transporte y comercio de alimentos agropecuarios y piensos en el Cuadro de Infracciones y Sanciones contenida en la Ordenanza N° 334-MSS, para una adecuada fiscalización de los alimentos y el servicio de transporte;

Que, con Memorándum N° 250-2017-GDS-MSS del 26.07.2017, la Gerencia de Desarrollo Social, emite opinión favorable por la emisión del presente proyecto de Ordenanza, el cual tiene por objeto establecer las disposiciones legales para la vigilancia sanitaria y el cumplimiento de buenas prácticas para garantizar la adecuada comercialización y transporte de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas que consumen estos alimentos en el distrito. Consecuentemente, con la expedición de la Ordenanza propuesta, se da cumplimiento a la actividad 4 de la Meta 19 "Fortalecimiento de la Vigilancia Sanitaria Municipal de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, en el Transporte y Comercio Local";

Que, mediante Memorándum N° 298-2017-SGTRA-GSEGC-MSS del 21.07.2017, la Subgerencia de Tránsito, expresa su conformidad al proyecto de Ordenanza;

Que, con Memorándum N° 1099-2017-SGFCA-GSEGC-MSS del 24.07.2017, la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa, expresa su conformidad al presente proyecto de Ordenanza, al haberse cumplido con los parámetros legales y con todos los lineamientos para su elaboración de acuerdo con lo señalado por el SENASA;

Que, mediante Memorándum N° 1132-2017-GPP-MSS del 31.07.2017, la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, determina que el presente proyecto de Ordenanza cumple con las disposiciones establecidas en el Instructivo y en la Guía Metodológica de la Meta 19 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año fiscal 2017, así como de enmarcado dentro del Plan de Desarrollo Concertado 2017 - 2021;

Que, con Informe N° 608-2017-GAJ-MSS de 07.08.2017, la Gerencia de Asesoría Jurídica, teniendo en cuenta la documentación generada, así como la normativa vigente sobre la materia, concluye opinando por la procedencia del proyecto de Ordenanza que Regula la Vigilancia Sanitaria Municipal de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, en el Transporte y Comercio Local, incorporando en el Cuadro de Infracciones y Sanciones de la Municipalidad de Santiago de Surco, aprobado por la Ordenanza 334-MSS, las infracciones propuestas, y modificando el Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por la Ordenanza 507-MSS, conforme a la propuesta contenida en el proyecto de Ordenanza para lo cual deberá ser remitido al Concejo Municipal para efectos que proceda con arreglo a sus atribuciones;





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 03 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

Que, mediante Memorándum N° 211-2017-GTI-MSS del 04.08.2017 de la Gerencia de Tecnologías de la Información, precisa que se ha cumplido con la prepublicación de la propuesta de Ordenanza, en atención al Decreto Supremo N° 01-2009-JUS, concordante con la Directiva N° 005-2009-MSS aprobada por Resolución N° 220-2009-RASS, sobre "Publicación de los Proyectos Normativos en el Portal Institucional de la Municipalidad de Santiago de Surco";

Que, con Memorándum N° 532-2017-GM-MSS del 11.08.2017, la Gerencia Municipal remitiendo la presente propuesta de ordenanza, señala encontrar conforme la misma;

Que, acorde a lo tratado en sesión conjunta de las Comisiones de Asuntos Sociales, Deportes y Participación Vecinal, Gestión Municipal, Seguridad Ciudadana, Tránsito y Seguridad Vial y, de Asuntos Jurídicos de fecha 22.08.2017, se consideró la necesidad que la Administración Municipal elabore un Plan de Difusión, acompañado de un Cronograma, con el fin de difundir la Ordenanza propuesta entre los comerciantes y transportistas, así como de la capacitación del personal que fiscalice respecto a las materias involucradas en la Ordenanza;

Estando al Dictamen Conjunto N° 01-2017-CASDPV-CGM-CSCTSV-CAJ-MSS de las Comisiones de Asuntos Sociales, Deportes y Participación Vecinal, Gestión Municipal, Seguridad Ciudadana, Tránsito y Seguridad Vial, y de Asuntos Jurídicos, al Informe N° 608-2017-GAJ-MSS de la Gerencia de Asesoría, de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 9° incisos 8) y 9) y 40° de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, con dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta, por **UNANIMIDAD**, se aprobó la siguiente:

ORDENANZA QUE REGULA LA VIGILANCIA SANITARIA MUNICIPAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO

LOCAL

TÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1°.- Objetivo y Finalidad

La presente Ordenanza tiene por objeto establecer las disposiciones legales para la vigilancia sanitaria y el cumplimiento de buenas prácticas para garantizar la adecuada comercialización y transporte de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas que consuman estos alimentos en el distrito.

Artículo 2°.- Ámbito de Aplicación

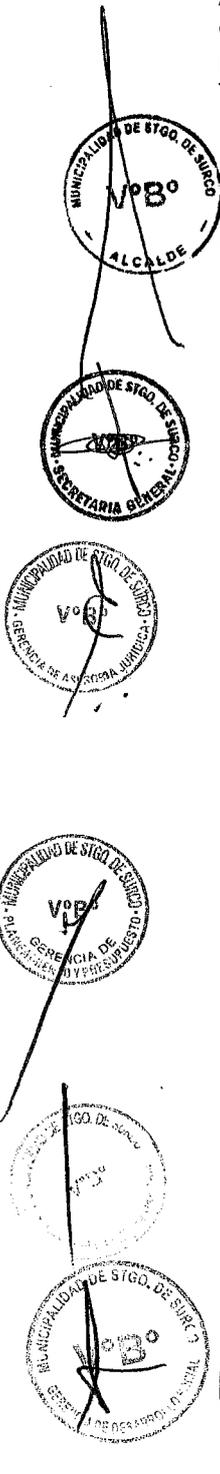
Están sujetos a la aplicación de la presente Ordenanza, toda persona natural o jurídica, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participe en la comercialización y el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el Distrito de Santiago de Surco.

Artículo 3°.- Vigilancia Sanitaria

La Subgerencia de Bienestar Social de la Municipalidad de Santiago de Surco, es la autoridad sanitaria municipal, encargada de la vigilancia sanitaria de los servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el distrito. Para este efecto podrá contar con el apoyo de la Subgerencia de Tránsito y la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa, dentro de las facultades y funciones que le corresponda a cada Subgerencia; sin perjuicio del apoyo de otras autoridades.

Artículo 4°.- Definiciones

Para efectos de interpretación y aplicación de la presente norma, se utilizan los términos y definiciones contenidas en el Anexo N° 1 de la presente Ordenanza.





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 04 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

TÍTULO II

COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

Artículo 5°.- Infraestructura, Iluminación, Ventilación y Buenas Prácticas de Higiene.

Corresponde que en los puestos de venta o comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos, se realice el mantenimiento y las actividades que a continuación se señala:

5.1 Infraestructura

El piso tiene que estar limpio y ser impermeable y sin grietas, asimismo presentar rejillas, resumideros, canaletas que faciliten su limpieza.

- Las paredes tienen que estar limpias, impermeables y sin grietas.
- Tiene que ser cerrado evitando el ingreso de plagas y animales (domésticos y silvestres).
- En caso se comercializa productos cárnicos, deben de contar con agua potable, desagüe y electricidad.

5.2 Iluminación

Deben de contar con alumbrado natural o artificial cuando sea necesario, evitar zonas con excesivo brillo o sombras. Éstas, a su vez, deberán contar con elementos protectores en caso de roturas.

5.3 Ventilación

Evitar la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.

5.4 Buenas Prácticas de Higiene

- Diariamente antes y después del expendio de alimentos se tiene que realizar la limpieza y desinfección semanal.
- En el caso de venta de carnes (animales de abasto) y menudencias, deben limpiarse y desinfectarse diariamente al término de las labores.
- La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos.

Artículo 6°.- Manipulación, higiene, vestimenta y capacitación del personal.

El personal que interviene en la manipulación de alimentos, no deberá ser portador de alguna enfermedad, lo que será cautelado por el empleador con el certificado de salud respectivo, debiendo considerar los siguientes signos y/o síntomas: tos, estornudo, diarreas, vómitos, fiebre y otros que evidencia la enfermedad. Adicionalmente deberá seguir las siguientes indicaciones:

6.1 Manipulación e higiene

- Debe estar registrado ante la administración, junta directiva o entidad responsable el que deberá haber consignado el domicilio, documento de identidad y alimentos que manipula el personal.
- Presentar una adecuada higiene, cabello corto o recogido y con protección.
- No portar anillos, alhajas o adornos que limiten la higiene de las manos y sus uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- No utilizar en el transcurso de las labores, sustancias que afecten la naturaleza de los alimentos (perfumes, maquillajes, cremas, etc.).
- Están prohibidos de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- No realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos. Éstas se realizarán al principio y al final de la actividad.

6.2 Vestimenta de los manipuladores

- El uniforme obligatorio es una chaqueta de manga corta o larga, color blanco o claro, un gorro y pañoleta o redecilla que cubra totalmente el cabello.





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 05 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

- b) Para el caso de los manipuladores de carnes y menudencias de animales de abasto, deben de usar calzado de jebe y delantal de material impermeable.
- c) Los manipuladores que usen guantes, deben conservarlos en buen estado, limpios y secos en el interior.

6.3 Capacitación a los manipuladores

Los conductores de los puestos de venta o comercialización deben adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en la manipulación de los alimentos, reciba instrucción adecuada y continua sobre aspectos relacionados a la inocuidad de los alimentos. Deben contar con una constancia de capacitación en temas de manipulación de alimentos.

Artículo 7°.- Expendio de carnes, menudencias, frutas, hortalizas, alimentos a granel y piensos.

Para el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se debe cumplir con las siguientes condiciones:

7.1 Consideraciones generales

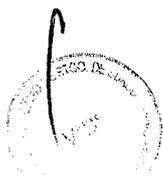
- a) Todo alimento agropecuario primario y piensos tiene provenir de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.
- b) Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, tienen que estar sanos y frescos.
- c) Los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se mantendrán en buenas condiciones hasta el momento de su comercialización, resguardando así la cadena de frío.
- d) El empaque de expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos deberá hacerse en bolsas de plástico o de papel de primer uso.

7.2 Carnes y Menudencias:

- a) El beneficio y eviscerado de animales de abasto en el puestos de venta o comercialización está prohibido.
- b) Las carnes de aves en los puestos se exhibirán en cadena de frío, evisceradas completamente (sin tráquea ni esófago, estómago muscular o molleja sin su contenido, hígado sin vesícula biliar).
- c) Los lavaderos serán sin grietas, lisos e impermeables. Las cámaras y exhibidores de refrigeración serán de material inoxidable.
- d) Los puestos de comercialización de carne de équido y camélido deben mostrar anuncios claros y visibles de sus productos y demostrar su procedencia autorizada.
- e) Los equipos y utensilios cortadores (sierra eléctrica o manual, cuchillos, ganchos, etc.) y las balanzas serán de acero inoxidable y en buen estado e higiene.
- f) Las tablas de picar serán lisas, sin grietas, limpias, no absorbentes. No se permitan troncos de árbol para base de corte.
- g) Los cortes de derivados cárnicos serán en equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.

7.3 Frutas y Hortalizas

- a) Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- b) Las frutas y verduras no deben tener daños físicos, ni tener sustancias que aceleren el proceso de maduración, deben mantenerse frescas hasta el momento de la venta al público.
- c) Los productos se colocarán sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2 m de altura con respeto al piso.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.
- e) Las frutas se exhibirán en recipientes que no las contaminen ni deterioren.





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 06 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

7.4 Alimentos a granel

- Sus recipientes se mantendrán limpios y tapados.
- Los mostradores y andamios de productos sin refrigeración presentarán su nivel más
- Inferior a una altura no menor de 0,2 m por encima del piso.
- No se permite la exhibición de envases deteriorados ni antihigiénicos en los estantes.
- Las especies a granel deben estar libres de partículas extrañas, sin mohos ni mal olor, almacenados en recipientes que los aislen de la humedad.
- Los productos secos no requieren de refrigeración pero el ambiente de exhibición debe estar libre de contaminantes.

7.5 Piensos

Los piensos deben estar colocados en tarimas, anaqueles o parihuelas limpias y en buen estado, evitando el contacto con el piso.

Artículo 8°.- Almacenamiento de los alimentos.

El almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada; por tanto, para el almacenamiento se debe realizar como mínimo lo siguiente:

8.1 Almacén de productos secos

- Las estructuras físicas de estos deberán estar limpias, en buen estado, adecuadamente ventiladas, secas, libres de mohos, plagas y suciedad.
- Los alimentos empacados se rotularán para verificar su vida útil, su fecha de ingreso y de salida.
- Los alimentos no estarán en contacto con el suelo, paredes o techos, sino colocados en anaqueles, tarimas o parihuelas con las siguientes distancias: 0,20 m del piso, 0.50 m entre hileras y 0.50 m de la pared; si son sacos, se apilan entrecruzadamente hasta una altura de 3 m y no menos de 0.6 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m para facilitar la circulación del aire.
- Antes de abrir cualquiera de los sacos, cajas u otros envases deben desempolvarse externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

8.2 Almacén en frío

- Los alimentos se almacenarán en cámaras diferentes según su naturaleza (carnes rojas, menudencias, aves, frutas o verduras, etc.).
- La temperatura en el centro de cada pieza debe registrar 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación.
- Los alimentos de origen animal o vegetal se almacenarán por separado y también los que presentan cáscara o envoltura de los que no lo tienen.
- Las carcasas de res no excederán las 72 hrs. de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no excederán de las 48 hrs.
- Su colocación en anaqueles o tarimas en la cámara respetará las siguientes distancias: 0,1 m del piso, 0,15 m de las paredes y 0.5 m del techo.
- En el caso de las carcasas colocadas en ganchos y rielaría estarán a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas.
- Las piezas cárnicas congeladas se depositarán en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.
- La carne de équidos y camélidos sudamericanos se almacenará con su correcta identificación.





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA Nº 07 DE LA ORDENANZA Nº 568 -MSS

TÍTULO III

TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

Artículo 9º.- documentación e Identificación del vehículo.

El transportista debe estar acreditado formalmente como tal, y contar con la documentación mínima que acredite el traslado de los alimentos agropecuarios primarios y piensos. Asimismo, la información contenida en la tarjeta de identificación vehicular debe de coincidir con las características físicas del vehículo, por tal motivo, se deberá contar con la siguiente documentación y características del vehículo:

9.1 Documentación

- 
- a) Tarjeta de propiedad del vehículo expedida por el ministerio de Transporte y Comunicación.
 - b) DNI del conductor del vehículo.
 - c) Licencia de conducir del conductor del vehículo.
 - d) Guía de remisión o comprobante de pago: que indique origen y destino de la carga, fecha de salida, tipo de carga (descripción del alimentos), peso o unidades, propietario del alimento.

9.2 Identificación externa del vehículo

- 
- 
- a) Nº de Placa.
 - b) Categoría/Clase.
 - c) Modelo.
 - d) Marca.
 - e) Dimensiones (Largo, ancho, alto).
 - f) Peso Bruto.
 - g) Peso Neto.
 - h) Color.

9.3 Vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas

- a) Vehículo isoterma.
- b) Vehículo refrigerante.
- c) Vehículo frigorífico.

Artículo 10º.- Condiciones generales del vehículo.

Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración; de acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los alimentos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente. En ese sentido, el vehículo deberá tener como mínimo las siguientes condiciones de higiene y limpieza:

10.1 Superficie Interna del Vehículo

- 
- 
- 
- a) Los vehículos deben de encontrarse limpios, exentos de hongos, mohosidad, óxidos, presencia de plagas o materiales ajenos a la naturaleza de la carga.
 - b) Los vehículos deben de encontrarse libres de olores desagradables que indique síntomas de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos u otros que alteren las características propias del alimento.
 - c) Los pisos, paredes y techos de los vehículos, deben estar fabricados con materiales fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
 - d) El contenedor debe de carecer de aristas o puntas que pongan en peligro la mercadería que transportan y que pongan en riesgo la salud de los operadores.



Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 08 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

- e) Para casos de transporte de subproductos de origen animal (Pulmón, hígado, corazón, Bazo, Mondongo), el diseño del contenedor debe de evitar fugas de residuos líquidos manteniéndolos en un recipiente adaptado fuera del contenedor.

10.2 Materiales y equipos auxiliares

Verificar que las herramientas del vehículo, carretillas, lampas, coches, deben encontrarse fuera del contenedor que transporta los alimentos.

10.3 Iluminación (De corresponder)

Los contenedores deben tener iluminación adecuada, los cuales deben contar con protección, a fin de evitar la contaminación física de los alimentos (vidrios).

10.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)

Debe contar con los registros de temperatura/humedad para los alimentos agropecuarios primarios y piensos, así como la documentación respectiva de mantenimiento y calibración del equipo de refrigeración.

10.5 Limpieza y desinfección del vehículo

- a) Antes de iniciar una carga de alimentos agropecuarios y piensos, los vehículos de transporte deben encontrarse limpios, lavados, desinfectados y exentos de olores. El proceso debe quedar registrado.
- b) Los desinfectantes utilizados en las labores de limpieza deben contar con el registro sanitario actualizado ante la autoridad competente (DIGESA).

Artículo 11º.- Manipulación del alimento transportado.

El personal que interviene en la manipulación de alimentos en el transporte, no deberá ser portador de alguna enfermedad, lo que será cautelado permanentemente por el transportista con el certificado de salud respectivo. Adicionalmente deberá seguir las siguientes indicaciones:

11.1 Estado de salud del personal

No está permitido que el personal de transporte de alimentos involucrado en la carga y descarga de los alimentos, afectados por alguna una enfermedad, realice sus actividades. Entre los signos y/o síntomas a considerar son: tos, estornudo, diarreas, vómitos, fiebre y otros que evidencia la enfermedad.

11.2 Vestimenta del personal

El personal involucrado en la carga y descarga de los alimentos, deben utilizar vestimenta adecuada (guantes, mascarillas, toca o gorras, mamelucos o mandiles de color claro y botas de jebe) y limpia para el desarrollo de sus actividades

11.3 Hábitos y costumbres

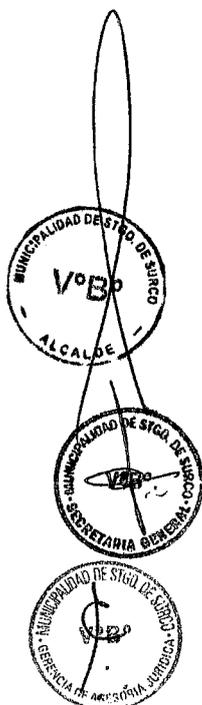
Debe ser constante los buenos hábitos de higiene por parte del personal de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos (lavado de mano después de utilizar los servicios higiénicos, evita escupir, evita rascarse la cabeza o limpiarse la boca, la nariz, estornudar o toser frente a los alimentos transportados)

Artículo 12º.- Condiciones de carga y descarga de los alimentos

Corresponde que el transportista, tome las medidas de seguridad necesarias cuando realiza la carga y descarga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. En ese sentido, deberá tener presente las siguientes indicaciones:

12.1 Carga y descarga

- a) Las operaciones de carga y descarga de los vehículos deben efectuarse de manera tal que se mantenga la temperatura, que no se produzca una elevación de la misma en los alimentos agropecuarios y piensos, que pueda afectar su calidad e inocuidad.





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 09 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

- b) Debe tenerse en cuenta la duración del transporte, las condiciones ambientales durante el traslado, las condiciones de las vías por donde transitará el vehículo, la estiba de la carga, etc., a fin de acondicionar adecuadamente los alimentos o piensos en el vehículo, para no afectar sus características, apariencia, su vida útil, o su inocuidad.

12.2 Para evitar la contaminación cruzada, no se debe transportar:

- a) Carnes frescas con carnes congeladas.
b) Carne fresca con carne refrigerada.
c) Productos y subproductos cárnicos (menudencias y vísceras) congeladas sin envasar, con productos o sub productos cárnicos refrigerados.
d) Alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal.
e) Alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos.
f) Alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos químicos, plaguicidas, combustibles y otros productos que evidencien riesgo de contaminación para los alimentos.
g) Alimentos agropecuarios primarios y piensos junto al personal de transporte dentro del contenedor.
h) Verificar las temperaturas adecuadas para el transporte de alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal.

12.3 Alimento de origen animal

- a) Los vehículos que transportan alimentos de origen animal, deben ser isotérmicos, refrigerado o frigoríficos que asegure el transporte de las carnes en forma adecuada.
b) En el caso de transporte de huevos, también se pueden utilizar vehículos de baranda de metal, de madera o furgón.
c) El transporte de subproductos de origen animal (pulmones, corazones, hígados, riñones, intestinos, mondongos, patas, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa) debe realizarse en envases que mantengan en forma adecuada las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos, no debiendo escurrir líquidos hacia el piso. El uso de hielo es aceptado, avalados por análisis microbiológicos respectivos.
d) Las carnes pueden ser transportadas, de acuerdo a la especie en cuartos, medias o enteros de carcasa, debiendo el transporte asegurar que el alimento no tenga contacto con el piso.
e) El transporte de carnes de aves puede realizarse mediante jabas o envases adecuados (limpios, exentos de olores, y que no afecten la inocuidad de los alimentos).
f) La carga de carnes y subproductos de origen animal refrigerados o congelados, que requieran más de 2 horas de traslado desde un centro de faenamiento avícola o matadero, hacia un centro de distribución, mercado de abasto o supermercado debe hacer uso de equipos de refrigeración. Los vehículos que trasladen estos alimentos deben mantener la cadena de frío manteniendo los contenedores de carga a una temperatura similar a la de las carnes a trasladar.

12.4 Alimento de origen vegetal

- a) Los vehículos que transportan alimentos de origen vegetal, deben ser isotérmicos, refrigerado, baranda de metal, de madera o furgón; que asegure el transporte de estos alimentos en forma adecuada.
b) Debe existir separación entre el piso y los productos mediante parihuelas, jabas u otros que eviten el contacto con el piso.
c) Frutas y hortalizas frescas deben ser transportadas en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización.
d) Los tubérculos y granos pueden ser transportados en sacos de polipropileno de tal manera que el producto evite el contacto con el piso y las paredes del contenedor.
e) Según el tipo de alimento y el tiempo de duración del recorrido, el vehículo debe estar acondicionado para minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 10 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

12.5 Piensos

- a) Los vehículos que transportan piensos elaborados, deben ser isotérmicos, baranda de metal, de madera o furgón; que asegure el transporte de estos alimentos en forma adecuada.
- b) Debe existir separación entre el piso y los productos mediante parihuelas, jabas u otros que eviten el contacto con el piso.
- c) Estos productos deben ser transportadas en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro. Los envases deben ser de fácil higienización.
- d) Estos productos deben ser transportados en sacos de polipropileno de tal manera que el producto evite el contacto con el piso y las paredes del contenedor.

TÍTULO IV

INSPECCIÓN SANITARIA

Artículo 13.- Procedimiento de la inspección sanitaria

La inspección sanitaria a los puestos de venta o comercialización y vehículos que transportan los alimentos agropecuarios primarios y piensos, serán realizadas de conformidad con los procedimientos establecidos por las normas sanitarias vigentes.

Artículo 14.- Facilidades para la inspección sanitaria

El comerciante, administrador o la persona responsable de los puestos de venta o comercialización o el transportista están obligados a prestar las facilidades para el desarrollo de la inspección y toma de muestras de ser necesario. En caso de resistencia a la inspección se impondrá la sanción administrativa correspondiente, sin perjuicio de recurrir a la intervención de la Fiscalía o la Policía Nacional del Perú, lo cual se hará constar en el Acta de Inspección.

Artículo 15.- Facultades del inspector sanitario

Los inspectores están facultados para efectuar las siguientes acciones:

- a) Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta o comercialización, vehículos y del personal que comercializa o transporta los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- b) Tomar muestras de los alimentos para su análisis.

TÍTULO V

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES Y MEDIDAS COMPLEMENTARIAS

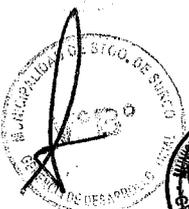
Artículo 16.- Medidas Complementarias

Como consecuencia de la aplicación de la presente ordenanza, se podrá imponer las siguientes medidas complementarias:

- a) Decomiso, incautación, inmovilización, retiro y destrucción de alimentos.
- b) Cierre temporal o definitivo del establecimiento.

Artículo 17.- Incorporación al Cuadro de Infracciones y Sanciones

Incorpórese al Cuadro de Infracciones y Sanciones de la Ordenanza N° 334-MSS que aprobó el Régimen de Aplicación de Sanciones y Cuadro de Infracciones y Sanciones de la Municipalidad de Santiago de Surco, las siguientes Infracciones Administrativas:





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 11 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

BROMATOLOGÍA COMERCIANTES DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS (050.03.06.05)

Código	Infracción	Gravedad de la Sanción	% UIT	Medidas Complementarias
Infraestructura				
050.03.06.05.1	El puesto de venta no cuenta con piso limpio, impermeable y sin grietas	LEVE	30%	
050.03.06.05.2	No mantiene las paredes limpias, impermeables y sin grietas.	LEVE	30%	
050.03.06.05.3	Por permitir el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres	GRAVE	40%	CLAUSURA TRANSITORIA
050.03.06.05.4	No cuenta con servicios de agua potable, desagüe y electricidad	GRAVE	40%	CLAUSURA TRANSITORIA
Iluminación				
050.03.06.05.5	No contar con alumbrado natural o artificial, permite el exceso de brillo o sombras	LEVE	20%	
050.03.06.05.6	Por permitir el uso de focos o fluorescentes sin protección	GRAVE	30%	
Ventilación				
050.03.06.05.7	Por permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura	GRAVE	30%	
Buenas Prácticas de Higiene				
050.03.06.05.8	Por reposar los alimentos en envases inadecuados	LEVE	20%	
050.03.06.05.9	Por no desinfectar el puesto de venta	GRAVE	30%	
050.03.06.05.10	Por permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección	GRAVE	40%	
Buenas Prácticas de Manipulación				
Identificación de Manipuladores de alimentos				
050.03.06.05.11	Por no contar con manipuladores registrados ante la administración del mercado	LEVE	20%	
Higiene de los manipuladores de alimentos				
050.03.06.05.12	Por no contar con cabello corto o recogido	GRAVE	30%	
050.03.06.05.13	Por no mantener las manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte	GRAVE	30%	
050.03.06.05.14	Por usar maquillaje facial	GRAVE	30%	
050.03.06.05.15	Por comer o fumar, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos	GRAVE	30%	
050.03.06.05.16	Por realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos	GRAVE	30%	
Vestimenta de los manipuladores				
050.03.06.05.17	Por no contar con el uniforme completo	LEVE	20%	
050.03.06.05.18	Por usar calzado y delantal inapropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto	LEVE	20%	
050.03.06.05.19	Por no usar guantes limpios y en buen estado	GRAVE	30%	
Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
050.03.06.05.20	Por comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sin Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA	GRAVE	40%	CLAUSURA TRANSITORIA
050.03.06.05.21	Por no comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos sanos y frescos	GRAVE	30%	CLAUSURA TRANSITORIA
050.03.06.05.22	Por no mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren	GRAVE	30%	
050.03.06.05.23	Por despachar alimentos agropecuarios en bolsas plásticas inadecuadas	GRAVE	30%	

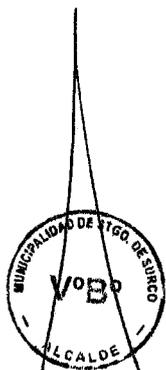




Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 12 DE LA ORDENANZA N° 568-MSS

Carnes y menudencias				
050.03.06.05.24	Por realizar el beneficio y eviscerado en el puesto de venta	GRAVE	30%	CLAUSURA TRANSITORIA
050.03.06.05.25	Por no aplicar cadena de frio para las carnes de animales de abasto, que se exhiben	GRAVE	30%	
050.03.06.05.26	Por usar lavaderos inadecuados, así como cámaras y exhibidores de refrigeración de material no adecuado	GRAVE	30%	
050.03.06.05.27	Por comercializar carne de animales de abasto, sin identificar y de procedencia NO autorizada	GRAVE	40%	INMOVILIZACIÓN DECOMISO
050.03.06.05.28	Por usar equipos y utensilios en mal estado	GRAVE	30%	CLAUSURA TRANSITORIA
050.03.06.05.29	Por utilizar tablas de picar en mal estado y utilizar troncos de árbol	GRAVE	30%	
050.03.06.05.30	Por utilizar equipos de corte y cuchillos inadecuados	GRAVE	30%	
Frutas y Hortalizas				
050.03.06.05.31	Por comercializar frutas que aún no han alcanzado una madurez comercial	GRAVE	30%	
050.03.06.05.32	Por comercializar frutas y verduras con mal aspecto	LEVE	20%	
050.03.06.05.33	Por comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso	GRAVE	30%	
050.03.06.05.34	Por no tener ordenadamente y por separado las frutas y hortalizas, además de contar con recipientes inadecuados	GRAVE	30%	
Alimentos a granel				
050.03.06.05.35	Por no mantener los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados	GRAVE	30%	
050.03.06.05.36	Por comercializar alimentos a granel que están en contacto con el piso	GRAVE	30%	
050.03.06.05.37	Por exhibir alimentos a granel en envases sucios y en mal estado	GRAVE	30%	
050.03.06.05.38	Por encontrar en los alimentos a granel materiales extraños, y con inadecuado almacenado	GRAVE	30%	
050.03.06.05.39	Por exhibir productos secos en ambientes expuestos a contaminantes	GRAVE	30%	
Piensos				
050.03.06.05.40	Por exhibir los piensos de manera desordenada y sin separarlos y en recipientes inadecuados	GRAVE	30%	
Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos				
Almacén de productos secos:				
050.03.06.05.41	Por no contar con estructuras físicas en buen estado y limpias	LEVE	20%	
050.03.06.05.42	Por no rotular los alimentos que se encuentran almacenados	GRAVE	30%	
050.03.06.05.43	Por no almacenar alimentos adecuadamente, incumpliendo con las distancias establecidas	LEVE	20%	
050.03.06.05.44	Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de los alimentos	GRAVE	30%	
050.03.06.05.45	Por almacenar los alimentos secos en envases distintos a los originales	LEVE	20%	
Almacén en frio				
050.03.06.05.46	Por no almacenar en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos	GRAVE	30%	
050.03.06.05.47	Por registrar temperaturas superiores de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en caso de congelación, en el centro de las piezas	GRAVE	30%	
050.03.06.05.48	Por almacenar los alimentos inadecuadamente, de acuerdo a su origen	GRAVE	30%	





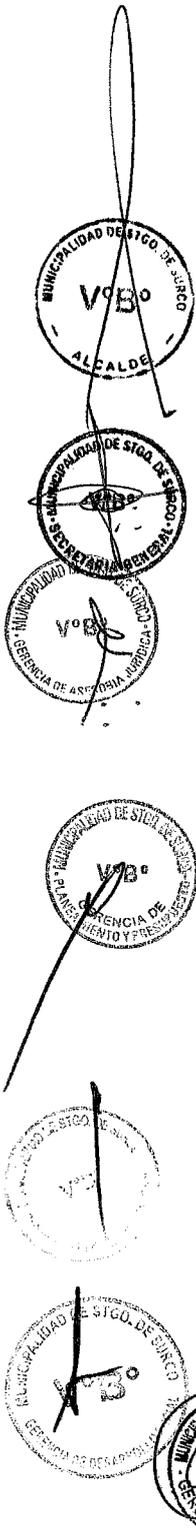
Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA Nº 13 DE LA ORDENANZA Nº 568 -MSS

050.03.06.05.49	Por extender las 72 horas de guardado de las carcasas de res y de las 48 horas de otros tipo de carne, aves menudencias	GRAVE	30%	CLAUSURA TRANSITORIA
050.03.06.05.50	Por no almacenar en anaqueles o tarimas incumpliendo las distancias establecidas	LEVE	20%	
050.03.06.05.51	Por no colocar las carcasas en ganchos y en la rielera a 0,3 m del piso y 0,3 m entre piezas	GRAVE	30%	
050.03.06.05.52	Por no evitar la contaminación de las piezas cárnicas congeladas	GRAVE	30%	
050.03.06.05.53	Por almacenar carne de animales de abasto sin identificación	GRAVE	30%	CLAUSURA TRANSITORIA

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS (050.03.06.06)

Código	Infraacción	Gravedad de la Sanción	% UIT	Medidas Complementarias
Documentación				
050.03.06.06.1	Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D:N:I del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago)	LEVE	20%	
Verificación Externa				
050.03.06.06.2	Por no corresponder la documentación presentada del vehículo	LEVE	20%	
Condiciones generales del vehículo				
Superficie interna del vehículo				
050.03.06.06.3	Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas)	GRAVE	40%	
050.03.06.06.4	Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos	GRAVE	40%	
050.03.06.06.5	Debido a que las superficies internas del contenedor no son fáciles de limpiar, lavar y desinfectar	LEVE	20%	
050.03.06.06.6	La presencia de material puntiagudo y oxidado poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios y la salud de los operarios	GRAVE	30%	
050.03.06.06.7	Por no evitar fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder	GRAVE	30%	
Materiales y equipos auxiliares				
050.03.06.06.8	Por transportar materiales y equipos auxiliares de carga y descarga dentro del contenedor	GRAVE	30%	
Iluminación				
050.03.06.06.9	Por carecer de una adecuada iluminación dentro del contenedor con luminarias protegidas	GRAVE	30%	
Equipo de refrigeración				
050.03.06.06.10	Por carecer de registros de temperatura y mantenimiento/calibración	GRAVE	30%	
Limpieza y desinfección de vehículos				
050.03.06.06.11	Por falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos	GRAVE	30%	
050.03.06.06.12	Por no utilizar desinfectantes autorizados	LEVE	20%	
Manipulador				
Vestimenta personal				
050.03.06.06.13	Por no utilizar el personal involucrado en la carga y descarga vestimenta adecuada y limpia	LEVE	20%	





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 14 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

Estado de salud del personal				
050.03.06.06.14	Por presentar síntomas de enfermedad (tos, estornudos, vómitos, fiebre, etc)	GRAVE	30%	
Hábitos y costumbres				
050.03.06.06.15	El personal del transporte, carece de buenos hábitos de higiene	LEVE	20%	
Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos				
050.03.06.06.16	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos sin autorización sanitaria	GRAVE	30%	
050.03.06.06.17	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro	GRAVE	30%	
050.03.06.06.18	Por transportar alimentos en forma inadecuada propiciando su deterioro	LEVE	20%	
Contaminación cruzada				
050.03.06.06.19	Por transportar carcasas con carnes congeladas	GRAVE	30%	
050.03.06.06.20	Por transportar carcasas con carnes refrigeradas	GRAVE	30%	
050.03.06.06.21	Por transportar productos congelados sin envasar con productos refrigerados	GRAVE	30%	
050.03.06.06.22	Por transportar alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal	GRAVE	30%	
050.03.06.06.23	Por transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos	GRAVE	30%	
050.03.06.06.24	Por transportar productos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo la inocuidad	GRAVE	30%	
050.03.06.06.25	Por transportar al personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos	GRAVE	30%	
Alimentos de origen animal				
050.03.06.06.26	Por transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos no autorizados	GRAVE	30%	
050.03.06.06.27	Por transportar huevos en vehículos no autorizados	GRAVE	30%	
050.03.06.06.28	Por permitir el transporte de subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniendo en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos	GRAVE	30%	
050.03.06.06.29	Por transportar productos cárnicos en contacto con el piso	GRAVE	30%	
050.03.06.06.30	Por transportar carne de aves en envases inadecuados que no aseguran la inocuidad del alimento	GRAVE	30%	
050.03.06.06.31	Por transportar productos cárnicos sin mantener la cadena de frío correspondiente	GRAVE	30%	
Alimentos de origen vegetal				
050.03.06.06.32	Por transportar alimentos de origen vegetal en vehículos no autorizados	GRAVE	30%	
050.03.06.06.33	Por transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso	GRAVE	30%	
050.03.06.06.34	Por transportar frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación	GRAVE	30%	
050.03.06.06.35	Por transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor	GRAVE	30%	
050.03.06.06.36	Por transportar en vehículos sin condiciones que minimicen los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro)	GRAVE	30%	





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA N° 15 DE LA ORDENANZA N° 568 -MSS

Piensos				
050.03.06.06.37	Por transportar piensos en vehículos no autorizados	GRAVE	30%	
050.03.06.06.38	Por transportar piensos en contacto con el piso del contenedor	GRAVE	30%	
050.03.06.06.39	Por transportar en envases que no protegen los piensos de contaminación, no son de fácil higienización	LEVE	20%	

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS MODIFICATORIAS

PRIMERA.- Modifíquese parcialmente el Reglamento de Organización y Funciones ROF, aprobado por la Ordenanza N° 507-MSS de la Municipalidad Santiago de Surco, en cuanto al Artículo 85° incisos b), e), g), h); el Artículo 146° inciso aa) y el Artículo 169° inciso ii), quedando redactado de la siguiente manera:

Artículo 85° Son funciones de la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa:

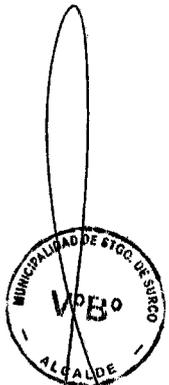
- b) Recibir y atender pedidos, consultas, denuncias, quejas y reclamos realizados por los vecinos referidos al cumplimiento de normas municipales en concordancia con la Gerencia de Participación Vecinal e informando su estado y resultado final al ciudadano.
 - e) Fiscalizar y notificar el cumplimiento de las normas municipales en materia de actividades económicas comerciales industriales y profesionales, publicidad exterior, comercio informal, espectáculos públicos no deportivos, actividades sociales, de medio ambiente, seguridad, respeto al orden público, salubridad, defensa civil, urbanismo y otros; en coordinación con las unidades orgánicas competentes y con los organismos y entidades públicas correspondientes.
- Asimismo, fiscalizar y notificar a las personas naturales y jurídicas proveedoras de transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito que incumplan la normatividad de inocuidad agroalimentaria para proteger la vida y la salud de los consumidores.
- g) Realizar actuaciones previas de seguimiento, evaluación e inspección en forma permanente con el objeto de determinar con carácter preliminar si concurren circunstancias que justifiquen el inicio del procedimiento sancionador.
 - h) Ejecutar operativos permanentes e inopinados de verificación de cumplimiento de las normas municipales en coordinación con la Policía Nacional, Fiscalía de Prevención del Delito u otros organismos competentes, según se la materia o caso a fiscalizar. En los casos del cumplimiento de las normas de inocuidad agroalimentaria en transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos se coordina los operativos con la Subgerencia de Bienestar Social.

Artículo 146° Son funciones de la Subgerencia de Transito:

- aa) Apoyar a la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa y la Subgerencia de Bienestar Social en los casos de fiscalización del cumplimiento de las normas de inocuidad Agroalimentaria en el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Artículo 169° Son funciones de la Subgerencia de Bienestar Social:

- ii) Apoyar a la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa en los casos de fiscalización del cumplimiento de las normas inocuidad agroalimentaria en transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos”.





Municipalidad de Santiago de Surco

PÁGINA Nº 16 DE LA ORDENANZA Nº 568 -MSS

SEGUNDA.- Modifíquese el Artículo 27º de la Ordenanza Nº 334-MSS, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 27º.- Regularización de la Conducta Infractora:

Impuesta la papeleta de infracción ésta no generará sanción administrativa, siempre y cuando el infractor regularice o adecue la conducta infractora dentro de los cinco (05) días hábiles otorgados para la formulación del descargo correspondiente.

Sin perjuicio de lo expuesto, no se aplicará dicho régimen de subsanación en los casos de infracciones cometidas en un momento único en el tiempo que no sean materia de regularización o adecuación posterior, como en los casos relacionados a infracciones por:

Ruidos molestos, construcciones fuera del horario, medidas de seguridad en el proceso constructivo, incumplimiento a la orden de clausura o paralización de obra, gestión de residuos sólidos, inobservancia a las normas sobre inocuidad de los alimentos, comercio ambulatorio no autorizado y por inobservancia a las normas de inocuidad agroalimentaria en el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

PRIMERA.- LA PRESENTE Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

SEGUNDA.- ENCARGAR a la Secretaría General la publicación de la presente Ordenanza en el Diario Oficial El Peruano y a la Gerencia de Tecnologías de la Información de la Municipalidad distrital de Santiago de Surco la publicación del íntegro de este documento de gestión en el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe), en el portal institucional (www.munisurco.gob.pe).

TERCERA.- Encargar a la Gerencia de Desarrollo Social, a la Subgerencia de Tránsito, a la Subgerencia de Fiscalización y Coactiva Administrativa, a la Subgerencia de Bienestar Social, a la Gerencia de Tecnologías de la Información el cumplimiento de la presente Ordenanza, y a la Gerencia de Comunicaciones e Imagen Institucional, la divulgación y difusión de sus alcances.

POR TANTO:

Mando que se registre, comunique, publique y cumpla.

Municipalidad de Santiago de Surco

ROBERTO GÓMEZ BACA
ALCALDE

Municipalidad de Santiago de Surco

PEDRO CARLOS MONTAÑA ROMERO
Secretario General



RHGB/PCMR/ram.



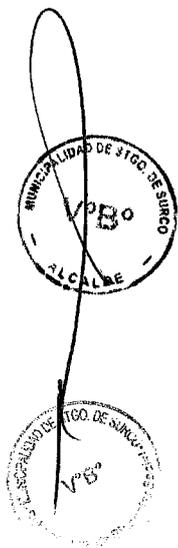
Municipalidad de Santiago de Surco

ANEXO N° 1

DE LA ORDENANZA N° 5 6 8 MSS

DEFINICIONES

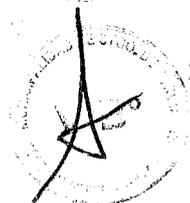
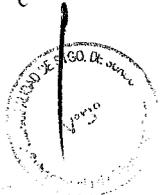
1. **A granel.**- Indica alimentos agropecuarios primarios y piensos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte.
2. **Alimento agropecuario primarios.**- Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
3. **Almacén.**- Edificio(s) zona(s) donde se almacena el alimento, bajo el control de la misma empresa o entidades / empresas privadas o públicas.
4. **Animales de abasto.**- Son los bovinos, bubalinos (búfalos), ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas alpacas), caprinos porcinos y équidos (caballar asnal, burdéganos y mula), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
5. **Autorización Sanitaria.**- Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción incluye el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, se realiza con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.
6. **Buenas Prácticas de Manipulación.**- Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, disminuyendo los riesgos de contaminación.
7. **Buenas Prácticas de Producción e Higiene.**- Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las áreas de producción primaria de alimentos agropecuarios primarios, en referencia a las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias; Avícolas y Avícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.
8. **Cadena de Frio.**- Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
9. **Calidad Sanitaria.**- Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para consumo humano.
10. **Cadena Alimentaria.**- Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
11. **Carga Seca.**- Son todos los alimentos agropecuarios primarios y piensos que son transportados en plataformas o cajones que por sus características no necesitan un ambiente controlado por ejemplo: (refrigeración, congelación).
12. **Congelación.**- Proceso por el cual se mantienen los alimentos a temperaturas menores de -18°C y cuya finalidad es conservarlos.
13. **Contaminante.**- Cualquier agente microbiológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.





Municipalidad de Santiago de Surco

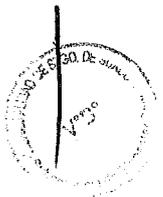
14. **Contaminación Cruzada.**- Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto de los alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.
15. **Desinfección.**- La reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
16. **Estiba.**- Distribución conveniente de los alimentos y bebidas en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
17. **Envase Primario.**- Recipiente en contacto directo con el alimento agropecuario primario o pienso, para protegerlo de su deterioro, contaminación y adulteración; facilitando su manipulación.
18. **Establecimientos.**- Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras, empaquera, mercados, supermercados, almacenes, empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
19. **Inspección Sanitaria.**- Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
20. **Higrómetro.** Aparato para medir el grado de humedad del aire.
21. **Inocuidad de los Alimentos.**- La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
22. **Inspección Sanitaria.**- Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
23. **Inspector Sanitario.**- Es el personal autorizado quien ha cumplido los requisitos establecidos por la autoridad competente a nivel nacional, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección, la toma de muestras; entre otras actividades establecidas en la legislación vigente.
24. **Limpieza.**- La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias extrañas.
25. **Manipulador de Alimentos.**- Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos. En los mercados de abasto se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.
26. **Materia Prima.**- Toda sustancia que para ser utilizada como alimento de consumo directo o requiere sufrir algún proceso primario para luego ser utilizado para consumo humano.
27. **Material Sanitario.**- Todo material impermeable, no tóxico, de mínima acumulación de suciedad y condensación, sin desprendimiento de partículas y no absorbente. Óptimo para la conservación del alimento bajo condiciones sanitarias.





Municipalidad de Santiago de Surco

- 28. Medio de transporte.-** Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios y piensos terrestres, aéreos y marítimos, así como los receptáculos que entran en contacto con estos, como contenedores, cajones, bidones cisternas y cajas móviles.
- 29. Menudencia de Animales de Abasto.-** Se consideran dos tipos:
- a) Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.
 - b) Menudencias de aves de corral: Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago- La cabeza y las patas son consideradas despojos o apéndices.
- 30. Mercado de abasto.-** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran construidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.
- 31. Peligro.-** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que este se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud.
- 32. Piensos.-** Alimentos de origen agropecuario destinados a la alimentación de animales de abastos.
- 33. Plagas.-** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- 34. Programa de higiene y saneamiento.-** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.
- 35. Procesamiento primario.-** Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- 36. Puestos de venta o comercialización.-** Denomínese a los espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben de estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.
- 37. Temperatura exigida de transporte.-** Rango de temperaturas fijada de acuerdo a las características y propiedades de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- 38. Vehículo isoterma.-** vehículo en que el compartimento de carga está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permite limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja.
- 39. Vehículo refrigerante.-** vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una fuente de frío distinto de un equipo mecánico o de absorción, y que permite bajar la temperatura en el interior del compartimento de carga vacío, y mantenerla independientemente de la temperatura externa, utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados. Este vehículo debe tener uno o varios compartimentos, recipientes o depósitos reservados al agente frigorífico. Estos equipos deben poder ser cargados o recargados desde el exterior.





Municipalidad de Santiago de Surco

40. **Vehículo frigorífico.**- vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte, que permite, para una temperatura exterior media de 30°C, bajar la temperatura en el interior del compartimiento de carga vacío y mantenerla después de manera permanente.
41. **Vehículo de Baranda de metal.**- vehículo destinado al transporte de mercancías con carrocería de metal, sin techo que forma una caja rectangular.
42. **Vehículo de Baranda de Madera.**- vehículo destinado al transporte de mercancías con carrocería de madera sin techo que forma una caja rectangular.
43. **Vehículo de Plataforma.**- vehículo con carrocería plana en uno o más niveles, sin barandas, para el transporte de mercancías en general. Puede tener elementos auxiliares para la fijación de la mercancía transportada.
44. **Vehículo Furgón.**- vehículo con carrocería cerrada con techo para el transporte de mercancías y separada del habitáculo de pasajeros.
45. **Vigilancia Sanitaria.**- Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

