



**ORDENANZA MUNICIPAL N°011-2021/MPAL-CM**

Lircay, 16 de junio de 2021

**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANGARAES**

**POR CUANTO:**

**VISTOS:**

El Acuerdo de Concejo Municipal N° 012-2021/MPAL – CM, de fecha 16 junio de 2021, Informe N° 338-2021/MPAL/GM/rfgl, Informe N° 0204-2021-GSM/MPAL/rach, de fecha 15 de junio de 2021, sobre aprobación el proyecto de ordenanza municipal que regula el Transporte y Comercialización de Carnes de Pollo y Similares en la Provincia de Angaraes Distrito Lircay; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, el Artículo 194 de la Constitución Política del Perú, en concordancia con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que los Gobiernos Locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. Dicha autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, el artículo I del Título Preliminar de la Ley General de Salud N° 26842, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectiva, así también el artículo 18 de la citada Ley señala que toda persona es responsable frente a terceros por el incumplimiento de las prácticas sanitarias y de higiene destinados a prevenir la aparición y propagación de enfermedades transmisibles, así como los actos o hechos que originen la contaminación del ambiente;

Que, la citada Ley General de Salud, en el artículo 88 señala que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano así como las bebidas alcohólicas están sujetas a vigilancia higiénica sanitaria, en producción de la salud y el artículo 94° indica que el personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos esta obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación;

Que, asimismo la Ley General de Salud N° 26842 y el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, faculta expresamente a las municipalidades para fiscalizar la salubridad de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas de su jurisdicción, incluso estas competencias de fiscalización permiten



verificar las condiciones en las cuales se manipulan alimentos y bebidas, sujetándose a ciertos requisitos establecidos en la norma;

Que, la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, en sus artículos 80 y 83 faculta a las municipalidades a regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales y otros, como los dedicados a la venta y transporte de alimentos;

Que el Artículo 39° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, señala que los concejos municipales ejercen sus funciones de Gobierno, mediante la aprobación de ordenanzas y acuerdos; artículo concordante con el Artículo 40° del mismo cuerpo de leyes que señala que las ordenanzas son normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa;

Estando a lo expuesto y contando con la aprobación por unanimidad del Concejo Municipal en pleno y en el cumplimiento el Inciso 8) del Artículo 9° y el Artículo 40° de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, se aprueba la siguiente Ordenanza:

## **ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE POLLOS Y SIMILARES**

### **TÍTULO I**

#### **OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN**

##### **Artículo 1° . - OBJETIVO**

Establecer normas y criterios administrativos, técnicos y legales para el transporte y la comercialización de carne de pollos y similares en el distrito de Lircay de la provincia de Angaraes, con la finalidad de salvaguardar la salud pública, siendo ésta una norma de orden público y de cumplimiento obligatorio.

##### **Artículo 2° . - AMBITO DE APLICACIÓN**

La Ordenanza es de aplicación para el transporte y la comercialización de carne de pollos y similares en la jurisdicción del Distrito de Lircay de la Provincia de Angaraes.

### **TÍTULO II**



### DEL TRANSPORTE DE CARNE DE POLLOS Y SIMILARES

**Artículo 3°.** - Para efectos de la presente Ordenanza, se consideran las condiciones para la movilización de las carcasas o menudencias y la comercialización de carnes de pollos y similares.

**Artículo 4°.** - Los propietarios de las carcasas o menudencias a transportar deberán de asegurar el reconocimiento médico del personal que manipula o entra en contacto con estos productos.

**Artículo 5°.** - El compartimiento de carga debe de estar dotado de un sistema de refrigeración o de aislamiento térmico. Deberá estar revestido con un material resistente a la corrosión, de superficie lisa, impermeable y que pueda higienizarse fácilmente.

**Artículo 6°.-** Las carcasas, menudencias y apéndices deberán de ser acondicionadas con materiales apropiados que excluyan contaminación, así mismo deberán de provenir de un matadero autorizado por SENASA, las personas que se dedican al transporte y distribución por mayor deberán de contar con los documentos respectivos que acrediten la procedencia de la carne de pollo la misma que será de un matadero autorizado por SENASA y deben de contar con el Registro de Autorización por el SENASA.

**Artículo 7°.-** En la fiscalización, vigilancia y supervigilancia de transporte de carne de pollos y similares realizado por la subgerencia de Comercialización y por las diferentes autoridades, se realizara el decomiso total a (Carnes de pollos con abscesos y heridas supurantes localizadas, tumores sin metástasis, proceso inflamatorio suporativo en un solo órgano o región de cuerpo, tenosinovitis o poliartritis aviar localizados, tejidos con afecciones micóticas, traumatismos localizados, hematomas, cuerpos extraños, los cuales seran inmovilizadas y desnaturalizadas.

**Artículo 8°.** - Las carcasas y menudencias deberán moverse en vehículos que comprendan compartimientos y cámaras que mantengan temperatura inferior a los -18°C.

**Artículo 9°.** - Los transportistas de carne de pollo y similares deberán contar con una autorización por parte de la subgerencia de comercialización, con la finalidad de que esta tenga conocimiento sobre la procedencia de las carnes.





**Artículo 10°.** - La Subgerencia de Comercialización otorgará una autorización temporal al transportista de carnes de pollo y similares a solicitud del mismo siempre que cumpla con los siguientes requisitos:

- a) Contar con furgón para el transporte.
- b) Contar con jabs con tapa y hielo para el traslado de carnes.
- c) Los manipuladores deben contar con certificado de salud.
- d) Contar con Guía de remisión de la procedencia de la carne.
- e) Contar con autorización de SENASA.
- f) En caso de transportistas de la ciudad de Lima contar con furgón con termoquín.

**Artículo 11°.** - Todo vehículo deberá tener condiciones para el transporte, así mismo las jabs deben tener hielo, estar limpios, desinfectados higienizados y máximo por jaba de 12 a 14 carcasas de pollos.

**Artículo 12°.-** En referencia al artículo N° 11° aquellos furgones que transportan carne de pollo con más de 6 horas de viaje será obligatorio que cuenten con un sistema de refrigeración o de aislamiento térmico, en aquellos furgones que transportan carne de pollo a cortas distancias que dure menos de 3 horas de viaje no será indispensable que los vehículos cuenten con un sistema de refrigeración, sin embargo las jabs deben de contener hielo para mantener la cadena de frío, es obligatorio que todo los furgones que transportan carne de pollos y similares tengan un termómetro ambiental para medir la temperatura.

**Artículo 13°.-** Está prohibido el transporte de carne de pollos-pavos y similares en empresas de transporte que no cuentan con sistema de refrigeración y no se mantiene temperaturas inferiores a -18°C, las mismas que se encuentran expuesto a una contaminación cruzada, así mismo no se deberá de transportar carne de pollo o pavo con pescado.

### TÍTULO III

#### COMERCIALIZACION DE CARNES DE POLLOS

**Artículo 14°.** - Los manipuladores de alimentos deben de mantener un esmerado aseo personal y observar las siguientes prácticas:

- a) Deberá contar con servicio de agua potable.



- b) Los manipuladores de alimentos utilizaran ropa protectora blanca o de color claro, que constara de chaqueta o mandil guardapolvo y gorro que cubra completamente el cabello.
  - c) Se lavaran las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (cajas, bultos, jabas, dinero entre otros). Las manos estarán libres de anillos y de cualquier otro adorno; y las uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
  - d) No utilizaran durante sus labores, sustancias o productos que puedan afectar los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como perfumes, maquillajes, crema, entre otros.
  - e) Están prohibido de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
  - f) No realizar simultáneamente labores de limpieza, los cuales deben efectuarse al inicio y al concluir sus actividades específicas de manipulación.
  - g) Así mismo contarán con certificado de salud.
  - h) Los puestos deben de ser desinfectados y desinsectados periódicamente, deben de contar con su certificado de saneamiento ambiental.
  - i) Las carcasas de pollo deben proceder de un matadero autorizado por SENASA deberán de contar con los documentos necesarios que acrediten la procedencia así como el Registro de SENASA.
  - j) Acondicionar los protocolos de expendio de carnes de pollos frente al COVID 19.
  - k) Las carnes de pavos, gallinas, embutidos y otros congelados deberán de mantener la Temperatura de congelación y conservación tal como indica la presentación de estas carnes.
- Artículo 15°.** - En los puestos de venta las aves deberán conservarse y expendirse en cadena de frio, eviscerados completamente o con sus menudencias, entendiéndose por menudencias el conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estomago muscular(molleja)





desprovistos de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago.

**Artículo 16°.-** Los puestos de comercialización de carnes y menudencias de animales de abasto tendrán las siguientes características:

- a) Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.
- b) Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas.
- c) El surtidor de agua deberá de tener llave de cierre automático.
- d) La comercialización de aves, carnes, y menudencias en los mercados se hará solo en aquellos que cuenten con facilidades de refrigeración o congelación según el caso.
- e) Las cámaras y los exhibidores de refrigeración deberán de ser de material inoxidable, que no transmita sustancias al alimento y mantenga la cadena de frío.
- f) Los equipos (sierra eléctrica o manual, la balanza, moladora y otros) que se utilicen, así como los utensilios (trinches, cuchillos con mangos de plástico, ganchos y otros) serán de material inoxidable y se conservarán en buen estado de limpieza y desinfección.
- g) Las tablas de corte serán de material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita la acumulación de agua o residuos cárnicos, estarán limpias y en buen estado de conservación.
- h) Los puestos de expendio debe ser en espacios propios para cada especie.

**Artículo 17°.-** Los residuos sólidos que se generen se depositarán en recipientes con su respectiva tapa, todo material impermeable de fácil limpieza y con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos sólidos y su higienización.

#### TÍTULO IV

#### DE LAS SANCIONES Y EL PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

**Artículo 18°.-** Cualquier transgresión a las disposiciones de la presente ordenanza, da lugar a la imposición de las sanciones administrativas establecidas en el Reglamento de Aplicación de Infracciones y Sanciones Administrativas o norma que la sustituya o modifique.



**Artículo 19°.-** En cuanto se incurra en infracciones a las disposiciones establecidas en la presente ordenanza y que implique un daño a la salud de las personas se harán acreedores, según la gravedad de la falta y la condición de reincidencias del infractor, a uno o más sanciones estipuladas en el cuadro unico de infracciones y sanciones (CUIS) que forman parte del Anexo N° 01 y las acciones complementarias siguientes:

- Amonestación
- Multa desde un décimo (0.1) de la UIT a una UIT.
- Decomiso
- Cierre temporal
- Clausura total

**Artículo 20°.-** Son medidas de seguridad:

- El decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano.
- Suspensión temporal de la comercialización de los alimentos y bebidas comprometidos con el riesgo identificado.

## TÍTULO V

### TERMINOLOGIAS Y DEFINICIONES

**Absceso.** - Cavidad que contiene pus debido a una infección localizada.

**Almacenamiento en Congelación.** - Es el mantenimiento de los productos

**Almacenamiento en refrigeración.** - Es el mantenimiento de productos en cámaras a temperaturas entre +1°C y +5°C. ante - mortem.

**Apéndices.** - Conjunto de cabeza, cola y patas.

**Aspergilosis.** - Enfermedad producida por el desarrollo de un hongo ascomycete en el organismo.

**Cadena de frío.** - Es una cadena de suministro de temperatura controlada. Una cadena de frío que se mantiene intacta garantiza al consumidor que el producto de consumo que recibe se ha mantenido dentro de un intervalo de temperaturas durante la producción, el transporte, el almacenamiento y la venta.

**Carcasa o canal.** - Cuerpo de cualquier animal beneficiado, desprovisto de piel, vísceras y apéndices. En el caso del porcino, la carcasa comprende al animal beneficiado con su piel, cabeza y patas.



**Congelación.-** Proceso por el cual se disminuye la temperatura del centro de la carcasa pieza, cuarto, músculo y vísceras, a temperaturas de -18°C a -20°C, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de congelación por aire, a una temperatura de -30°C a -40°C, humedad relativa de 95% a 97% y velocidad aproximada a 0.2 m/ser.

**Contaminación cruzada.-** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

**Contaminación.-** Presencia de materias indeseables, gérmenes patógenos o fecales en los productos cárnicos.

**Decomiso.-** Carcasas, vísceras y apéndices que no son aptas para el consumo humano pero, pueden ser transformados en subproductos para la alimentación animal.

**Desinfección.** - Aplicación de agentes físicos y productos químicos autorizados sobre superficies limpias para eliminar microorganismos.

**Evisceración.-** Extracción de los órganos digestivos, respiratorios, reproductores, circulatorios y nerviosos.

**Higienización.-** Limpieza por acción del lavado con agua caliente o vapor de agua, de manera que disminuya la contaminación.

**Inmovilizar.-** Imposibilitar el movimiento del producto.

**Inocuidad.-** Se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud.

**Peritoneo.-** Membrana que cubre la superficie interior del abdomen y forma varios pliegues que envuelven las vísceras.

**Peritonitis.-** Es una inflamación del peritoneo, la membrana serosa que recubre parte de la cavidad abdominal y las vísceras.

**Producto condenado.-** Todo animal, carcasa, menudencia o parte de estas y apéndices que deben ser cremados.

**Producto decomisado.-** Todo animal, carcasa o parte de ésta, menudencias y apéndices no aptos para consumo humano directo, que pueden ser destinados a proceso industrial para la obtención de subproductos, o ser sujetos a condena.

**Refrigeración.-** Proceso por el cual se logra disminuir la temperatura de la Superficie de las carcasas, piezas, cuartos, músculos, vísceras, etc., a niveles de





+1°C a +5°C, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de refrigeración por aire a -1°C, con humedad relativa de alrededor de 90% y a velocidad de 2m/seg.

**Residuos orgánicos.-** Son los elementos residuales del beneficio de los animales. Comprende: sangre, tejido adiposo, agallas, huesos, esófago, vejiga, jugos orgánicos, hiel, piel pezuñas, bazofias y estiércol.

**Traumatismo.-** Lesión o daño de los tejidos orgánicos o de los huesos producido por algún tipo de violencia externa, como un golpe, una torcedura u otra circunstancia.

**Tumores.-** Cualquier alteración de los tejidos que produzca un aumento de volumen. Es un agrandamiento anormal de una parte del cuerpo que aparece, por lo tanto, hinchada o distendida.

**Visceras.** - Conjunto de órganos digestivos, respiratorios, circulatorios, urogenitales y nerviosos.

## TÍTULO VI

### DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

**Primera.** - Incorporar al Cuadro Único de Infracciones y Sanciones de la Municipalidad de Lircay, aprobado mediante Ordenanza N° 033-2020/MPAL, en el extremo de la Subgerencia de Comercialización, el Cuadro de Infracciones y Sanciones que forma parte integrante de la presente ordenanza, en el Anexo N° 01.

**Segunda.** - La Subgerencia de Comercialización es la responsable de otorgar autorizaciones temporales para el transporte de carnes de pollo y afines, el cual tendrá vigencia por un año.

**Tercera.** - Deróguese las normas que se opongan a la presente ordenanza.

**Cuarta.** - Facultar al Señor Alcalde para que mediante Decretos de Alcaldía dicte las disposiciones complementarias que sean necesarias para la aplicación oportuna y adecuada de la presente ordenanza.

**Quinta.** - La presente Ordenanza entrara en vigencia a partir del día siguiente de su publicación.

**Sexta.** - Para efectos de cualquier vacío a lo contemplado en la presente ordenanza, deberá aplicarse de manera supletoria los dispositivos legales vigentes.

**Séptima.** - Disponer la incorporación en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la Municipalidad de Lircay, el procedimiento, requisitos y pagos establecidos en la presente Ordenanza.



**ANEXO N° 01**

**TABLA DE INFRACCIONES AL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE POLLOS Y SIMILARES EN LA JURISDICCION DE LA PROVINCIA DE ANGARAES DISTRITO LIRCAY**

CÓDIGO	INFRACCIONES	MULTA (UIT)	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS
GS-SGC. 1.202	Al transportista por movilizar apéndices y/o menudencias de las aves dentro de su carcasa a menos que esten debidamente aislados y empacados.	12%	Decomiso de productos y desnaturalización
GS-SGC. 1.203	Al transportista por movilizar carcasas o menudencias congeladas en compartimientos o cámaras de vehículos que no mantengan la temperatura inferior a -18°C.	15%	Decomiso de productos y desnaturalización.
GS-SGC. 1.204	Al transportista por no contar con un Sistema de refrigeracion o de aislamiento termico.	12%	Decomiso de productos y desnaturalización.
GS-SGC. 1.205	Al transportista por movilizar carcasa sin el respectivo acondicionamiento en jvas de plástico con hielo, limpias e higiénicas y adecuadas para su transporte.	15%	Decomiso de productos y desnaturalización.





GS-SGC. 1.205	Al propietario por movilizar apéndices y/o menudencias de las aves dentro de su carcasa a menos que estén debidamente aislados y empacados.	12%	Decomiso de productos y desnaturalización.
GS-SGC. 1.206	Al propietario del establecimiento por movilizar carcasa sin el respectivo acondicionamiento en jvas de plástico, limpias e higiénicas y adecuadas para su transporte.	14%	Reincidencia se procede con el Decomiso de productos y desnaturalización
GS-SGC. 1.207	Al trasportista por transportar carne de pollo y similares procedentes de mataderos no autorizados por SENASA.	20%	Decomiso de productos y desnaturalización
GS-SGC. 1.208	Al trasportista y propietario por no contar con el Registro de Autorización por SENASA, que acrediten la procedencia de la carne de pollo y similares.	15%	Decomiso de productos y desnaturalización
GS-SGC. 1.209	Al trasportista por no contar con autorizacion municipal.	5%	Reincidencia se procede con el Decomiso
GS-SGC. 1.210	Por trasportar y/o comercializar Carnes de pollos, pavos y similares con abscesos y heridas supurantes localizadas, tumores sin metástasis, proceso inflamatorio suporativo en un	12%	Decomiso de productos y desnaturalización





	solo órgano o región de cuerpo, tenosinovitis o poliartritis aviar localizados, tejidos con afecciones micóticas, traumatismos localizados, hematomas, cuerpos extraños.		
GS-SGC. 1.211	A los propietarios de establecimientos o puestos de venta de carne de pollo y similares por no conservar y expender en cadena de frio.	5%	Reincidencia se procede con el Decomiso

**POR TANTO:**

**REGISTRESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
ANGARAES - LIRCAY  
  
Ing. Jaime Dávila Munarriz  
ALCALDE

