



MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

ORDENANZA N° 2059

EL ALCALDE METROPOLITANO DE LIMA
POR CUANTO:
EL CONCEJO METROPOLITANO DE LIMA

Visto en sesión ordinaria de Concejo, de fecha 24 de agosto de 2017, los Dictámenes Nos. 120-2017-MML-CMAEO, 10-2017-MML-CMMASBS, 12-2017-MML-CMCDCTU y 69-2017-MML-CMAL, de las Comisiones Metropolitanas de Asuntos Económicos y Organización, de Medio Ambiente, Salud y Bienestar Social, de Comercialización, Defensa del Consumidor y Transporte Urbano, y de Asuntos Legales; y en uso de las atribuciones establecidas en el numeral 8 del artículo 9° y artículo 157° de la Ley Orgánica de Municipalidades y modificatorias;

Aprobó la siguiente Ordenanza:

ORDENANZA

QUE ESTABLECE Y REGULA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD SANITARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS CON RELACIÓN AL TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL E INCORPORA CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES DENTRO DEL ÁMBITO JURISDICCIONAL DE LA MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

OBJETO Y FINALIDAD, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ÓRGANO COMPETENTE

ARTÍCULO 1°.- OBJETO Y FINALIDAD

La presente Ordenanza tiene como objeto establecer, regular y garantizar la vigilancia y control de la inocuidad sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos con relación al transporte y comercio local, dentro del ámbito jurisdiccional de la Municipalidad Metropolitana de Lima.

Tiene por finalidad proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los administrados con relación al consumo; así como, promover la competitividad de los proveedores (agentes económicos) involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, en concordia con la salud pública y con sujeción a las disposiciones municipales administrativas, contenidas en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2°.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones municipales administrativas contenidas en la presente Ordenanza, son de obligatorio cumplimiento para toda persona natural o jurídica de derecho público o privado, con o sin fines de lucro que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos; así como, los proveedores (agentes económicos) en relación con el transporte y el comercio en el Cercado y Centro Histórico de Lima.

ARTÍCULO 3°.- EXCEPCIONES





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

Se exceptúa de la aplicación de la presente Ordenanza, a los alimentos agropecuarios primarios provenientes de la producción doméstica o casera, destinada para el consumo propio o personal; así como, la producción y procesamiento primario de piensos, para la alimentación de los animales, destinados para el consumo propio.

ARTÍCULO 4º.- ÓRGANO COMPETENTE

La Gerencia de Fiscalización y Control según el marco de sus funciones y atribuciones, es el órgano competente de realizar la fiscalización municipal; y, en coordinación con la Subgerencia de Sanidad y Promoción de la Salud de la Gerencia de Desarrollo Social, son responsables de velar el cumplimiento a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

CAPÍTULO II DE LAS DEFINICIONES

ARTÍCULO 5º.- DEFINICIONES

Para efectos de la presente Ordenanza, se adoptan las siguientes definiciones, entendiéndose por:

- 5.1 **Alimento.-** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- 5.2 **Alimento apto.-** Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- 5.3 **Alimento Pesquero.-** Es la especie extraída del medio acuático, destinado al consumo humano o animal o como materia prima para la industria.
- 5.4 **Alimento Acuicola.-** Son todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano o capturado durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaños comerciales y puestos en el mercado como productos alimenticios.
- 5.5 **Alimento elaborado.-** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no dispuesto para su consumo.
- 5.6 **Autoridad Sanitaria Local.-** Entidad oficialmente reconocida que tiene la responsabilidad de asegurar y supervisar que se cumplan las disposiciones administrativas, lineamientos, normas y leyes relacionadas con la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- 5.7 **Autorización Sanitaria.-** Es el proceso por el cual se realiza la verificación de la cadena de producción hasta el procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios 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) los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, con la finalidad de autorizar las actividades de los establecimientos /planta, entre otros.
- 5.8 **Cadena alimentaria.-** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 5.9 **Codex Alimentarius.-** Es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

- 5.10 Establecimientos.-** Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadoras, mercados, supermercados, almacenes, empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones de alimentos agropecuarios primarios, incluyendo los piensos.
- 5.11 Fase.-** Cualquier procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 5.12 Peligro.-** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien, la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 5.13 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, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desarrollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado.
- 5.14 Producción primaria.-** Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar por ejemplo la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.
- 5.15 Productos Hidrobiológicos.-** Son todos aquellos recursos renovables como: los peces, truchas, moluscos, crustáceos, ranas, langostinos, entre otras especies marinas, que se encuentran en los océanos, lagos, lagunas, ríos y todo cuerpo de agua circundante que reúna condiciones óptimas para su buen mantenimiento de la fauna y flora, el cual pueda ser aprovechada por el hombre, satisfaciendo sus necesidades.
- 5.16 Riesgo.-** Una función de probabilidad de un efecto nocivo para salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos
- 5.17 Transformación.-** Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de estos.

TÍTULO II

INOCUIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

CAPÍTULO I

DE LA INOCUIDAD Y ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

ARTÍCULO 6.- INOCUIDAD / INOCUO

Son las garantías de que los alimentos agropecuarios primarios, incluyendo los piensos, no causarán daño al administrado con relación al consumo, cuando estos se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

La inocuidad de los alimentos, incluyendo los piensos con relación al consumo, constituye función esencial de la salud pública, para la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 7º.- ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS

Es todo alimento de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente del campo; el cual constituye las fases de la cadena alimentaria, aplicadas en la producción primaria de alimentos, que no son sometidos a transformación, no alterándose sustancialmente el producto inicial.

ARTÍCULO 8.- PIENSOS





Es todo alimento o material simple o compuesto de origen agropecuario, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales de abasto, destinados para el consumo humano.

ARTÍCULO 9º.- SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS

Se constituye la seguridad de los alimentos agropecuarios primarios, con la prohibición de la comercialización y transporte de estos alimentos, que no tienen la condición de inocuidad, en protección de la salud pública.

Se tiene la condición de inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, cuando no sea nocivo para la salud; sea calificado como apto para el consumo humano por la Autoridad Sanitaria Local competente; y no cause daño al administrado, cuando se prepare y/o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.

ARTÍCULO 10º.- SEGURIDAD DE LOS PIENSOS

Se constituye la seguridad de los piensos, con la prohibición de la comercialización, uso y transporte de este alimento, que no tengan la condición de inocuidad, en protección de la salud pública.

Se tiene la condición de inocuidad de un pienso, cuando no tenga un efecto perjudicial para los animales destinados al consumo humano, previa calificación por la Autoridad Sanitaria Local competente.

TÍTULO III

VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

CAPÍTULO I

DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

ARTÍCULO 11º.- VIGILANCIA SANITARIA

Son observaciones y mediciones de parámetros sistemáticos, continuos y de higiene, necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos; asimismo, con la identificación y/o eliminación de peligros y riesgos a lo largo de todas las fases de la cadena alimentaria.

ARTÍCULO 12º.- CONTROL SANITARIO

Es la aplicación de medidas necesarias y específicas para disminuir o erradicar la no inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en todas las fases de la cadena alimentaria.

ARTÍCULO 13º.- VIGILANCIA HIGIÉNICA Y SANITARIA

Con la finalidad de salvaguardar y garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, corresponde a la Autoridad Sanitaria Local competente, ejercer el control y la vigilancia higiénica sanitaria con relación al comercio local, transporte y de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de estos alimentos.

CAPÍTULO II

DE LOS DERECHOS DE LOS ADMINISTRADOS





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

2059

ARTÍCULO 14º.- DERECHOS DE LOS ADMINISTRADOS

Todo administrado con relación al consumo de alimentos agropecuarios primarios, tiene derecho a:

- 1) Consumir alimentos inocuos.
- 2) Recibir de los proveedores (agente económico) la información necesaria para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos; así como, para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos.
- 3) Recibir protección contra las prácticas fraudulentas o engañosas.
- 4) Recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados, o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, por la Autoridad Sanitaria Local competente.

CAPÍTULO III

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS AGENTES ECONÓMICOS

ARTÍCULO 15º.- OBLIGACIONES DE LOS AGENTES ECONÓMICOS

Los agentes económicos son responsables directos por la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, en tal sentido están obligados a:

- 1) Cumplir con las disposiciones sanitarias y de calidad establecidas y aprobadas por la Autoridad Sanitaria Local competente, en concordancia con los principios generales de higiene del *Codex alimentarius*.
- 2) Asegurar que el trabajador que interviene en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria cumpla con las disposiciones sanitarias y de calidad, establecidas y aprobadas por la Autoridad Sanitaria Local competente.
- 3) Asegurar que el manejo pos cosecha, fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de estos alimentos, se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación, operación sanitaria e inocuidad adecuada; de conformidad con las disposiciones sanitarias y de calidad, establecidas y aprobadas por la Autoridad Sanitaria Local competente.

TÍTULO IV

PROGRAMAS DE ACCIÓN CONJUNTA

CAPÍTULO I

DE LA INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

ARTÍCULO 16º.- INFORMACIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

Corresponde a la Subgerencia de Sanidad y Promoción de la Salud de la Gerencia de Desarrollo Social, emitir información actualizada sobre la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el portal institucional de la entidad municipal y en algún otro medio de difusión o divulgación correspondiente.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

ARTÍCULO 17º.- CAPACITACIÓN DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD

Corresponde a la Subgerencia de Sanidad y Promoción de la Salud de la Gerencia de Desarrollo Social; y en coordinación con la Gerencia de Fiscalización y Control de ser necesario, desarrollar programas de capacitación y difusión para fortalecer los sistemas de vigilancia y control de la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

TÍTULO V

DISPOSICIONES MUNICIPALES ADMINISTRATIVAS

CAPÍTULO I

DE LA OBLIGATORIEDAD

ARTÍCULO 18º.- PROVEEDORES

Es toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro, provee o abastece directa o indirectamente, las materias primas o insumos, alimentos agropecuarios primarios o piensos en alguna de las fases de la cadena alimentaria.

ARTÍCULO 19º.- OBLIGACIÓN DE LOS PROVEEDORES

Son de carácter obligatorio el cumplimiento de las disposiciones sanitarias, sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene; así como, las Buenas Prácticas Agrícolas y otras normas establecidas por autoridades competentes en la materia, para los proveedores de la cadena alimentaria, con relación a los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

CAPÍTULO II

DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 20º.- PROHIBICIONES

Quedan prohibidas las actividades o acciones con relación al comercio local, establecimientos y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, desarrolladas bajo las siguientes condiciones:

1. Cuando el puesto de venta no se encuentra con el piso limpio, impermeable y sin grietas.
2. Cuando el puesto de ventas no mantenga las paredes limpias, impermeables y sin grietas.
3. Cuando el puesto de ventas permita el ingreso de plagas, animales domésticos y silvestres.
4. Cuando el puesto de ventas no cuenta con los servicios de agua potable, desagüe y electricidad.
5. Cuando el puesto de ventas no cuenta con alumbrado natural o artificial, así como se permita el exceso de brillo o sombras.
6. Cuando el puesto de ventas presenta el uso de focos o fluorescentes sin protección.
7. Cuando el puesto de venta permita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.
8. Cuando se hace reposar los alimentos en envases inadecuados.





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

2059

9. Cuando no realiza la desinfección al puesto de venta.
10. Cuando se deja los alimentos expuestos a la contaminación con las labores de limpieza y desinfección.
11. Cuando no se tiene registrado a los manipuladores de alimentos ante la administración del mercado de abasto.
12. Cuando no se tiene el cabello corto o recogido para la manipulación de alimentos.
13. Cuando no se mantienen las manos limpias, uñas cortas, sin esmalte ni uso de joyas, para la manipulación de alimentos.
14. Cuando se usa maquillaje facial en la manipulación de alimentos.
15. Comer, fumar o realizar prácticas antihigiénicas, cuando se manipulan alimentos.
16. Hacer labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.
17. No hacer uso del uniforme completo, limpio y de color claro en la manipulación de alimentos.
18. Hacer uso de calzado y delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto.
19. No hacer uso de guantes limpios y en buen estado.
20. Realizar la comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos, sin autorización sanitaria otorgado por SENASA.
21. Realizar la comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos que no tengan la condición de sanos y frescos.
22. Dejar de mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que así lo requieran.
23. Realizar el despacho de alimentos agropecuarios primarios en bolsas plásticas inadecuadas.
24. Hacer el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.
25. Dejar de aplicar la cadena de frío para las carnes de las aves que se exhiben.
26. Hacer uso de lavaderos inadecuados, así como cámaras y exhibidores de refrigeración de material no adecuado.
27. Realizar la comercialización de carne de équido y camélido, sin previa identificación y procedencia no autorizada.
28. Hacer uso de equipos y utensilios en mal estado.
29. Hacer uso de tablas de picar en mal estado así como utilizar troncos de árbol.
30. Hacer uso de equipos de corte y cuchillos inadecuados.
31. Realizar el comercio de frutas que aún no han alcanzado una madurez comercial.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

32. Realizar el comercio de frutas y verduras con mal aspecto.
33. Realizar el comercio de frutas y verduras que están en contacto con el piso.
34. Cuando no se realiza la ordenación y separación de frutas y hortalizas, además del uso de recipientes inadecuados.
35. Cuando no se mantienen los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.
36. Realizar el comercio de alimentos a granel que están en contacto con el piso.
37. Realizar la exhibición de los alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.
38. Cuando se encuentran en los alimentos a granel materiales extraños así como el uso inadecuado de su almacenado.
39. Realizar la exhibición de productos secos en ambientes expuestos a contaminantes.
40. Realizar la exhibición de piensos de manera desordenada, sin separación y el uso de recipientes inadecuados.
41. Cuando no se tengan estructuras físicas en buen estado y limpio los almacenamientos.
42. Cuando no se rotulan los alimentos que se encuentran almacenados.
43. Realizar el almacenamiento de alimentos incumpliendo con las distancias establecidas.
44. Realizar el desempolvamiento en un lugar cercano de la exhibición de alimentos.
45. Realizar el almacenamiento de alimentos secos en envases distintos a los originales.
46. Realizar almacenamientos de alimentos en cámaras diferentes, distintas a su naturaleza.
47. Cuando no se registran temperaturas superiores de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y 18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.
48. Realizar almacenamientos de alimentos inadecuadamente, de acuerdo a su origen.
49. Cuando se extiende a 72 horas de guardado, las carcasas de res y de 48 horas los otros tipo de carne, aves y menudencias.
50. Realizar almacenamientos de alimentos en anaqueles o tarimas incumpléndose con las distancias establecidas.
51. Cuando no se colocan las carcasas en ganchos y en rielera a 0,3 m., del piso y 0,3 entre piezas.
52. Cuando no se evita la contaminación de las piezas cárnicas congeladas.
53. Realizar el almacenamiento de carne de équidos y camélidos sudamericanos sin previa identificación.
54. Cuando no se identifica al vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).
55. Cuando no corresponde la documentación presentada del vehículo.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

56. Cuando se presentan vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).
57. Cuando se presentan vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos.
58. Dejar de limpiar, lavar y desinfectar las superficies internas del contenedor.
59. Dejar material puntiagudo y oxidado, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios y la salud de sus operarios.
60. Cuando no se evitan que se produzcan fugas de residuos líquidos del contenedor.
61. Realizar el transporte de materiales y equipos auxiliares de carga y descarga dentro del contenedor.
62. Carecer de una adecuada iluminación dentro del contenedor, con luminarias protegidas.
63. Carecer de registros de temperatura, mantenimiento y calibración.
64. Falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos.
65. Cuando no se utiliza desinfectantes autorizados en los vehículos.
66. Cuando el personal involucrado en la carga y descarga, no utiliza la vestimenta adecuada y limpia.
67. Cuando el personal presenta síntomas de enfermedad (tos, estornudos, vómitos fiebre, etc.).
68. Cuando el personal de transporte carece de buenos hábitos de higiene.
69. Realizar el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos sin la autorización sanitaria correspondiente.
70. Realizar el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.
71. Realizar el transporte de alimentos en forma inadecuada, propiciando su deterioro.
72. Realizar el transporte de carnes frescas junto con las carnes congeladas.
73. Realizar el transporte de carnes frescas junto con las carnes refrigeradas.
74. Realizar el transporte de productos congelados sin envasar los productos refrigerados.
75. Realizar el transporte de alimentos de origen animal junto con los alimentos de origen vegetal.
76. Realizar el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos junto con los productos hidrobiológicos.
77. Realizar el transporte alimentos agropecuarios y piensos junto con los productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo su inocuidad.
78. Realizar el transporte del personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

79. Realizar el transporte de productos y subproductos cárnicos en vehículos no autorizados.
80. Realizar el transporte de huevos en vehículos no autorizados.
81. Realizar el transporte de subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniéndose en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos.
82. Realizar el transporte de productos cárnicos en contacto con el piso.
83. Realizar el transporte de carne de aves en envases inadecuados que aseguren su inocuidad del alimento.
84. Realizar el transporte productos cárnicos, sin mantener la cadena de frio correspondiente.
85. Realizar el transporte de alimentos de origen vegetal en vehículos no autorizados.
86. Realizar el transporte de alimentos de origen vegetal en contacto con el piso.
87. Transportar frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación.
88. Realizar el transporte de tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.
89. Realizar el transporte en vehículos que no guarden las condiciones que minimicen los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).
90. Realizar el transporte de piensos en vehículos no autorizados.
91. Realizar el transporte de piensos que tengan contacto con el piso del contenedor.
92. Realizar el transporte en envases que no protejan a los piensos, respecto de la contaminación e higienización.

CAPÍTULO III
DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

ARTÍCULO 21º.- INFRACCIONES ADMINISTRATIVAS

Constituyen infracciones administrativas a la presente Ordenanza las siguientes:

1. No contar el puesto de venta, con el piso limpio, impermeable y sin grietas.
2. No mantener el puesto de ventas las paredes limpias, impermeables y sin grietas.
3. Permitir el ingreso de plagas, animales domésticos y silvestres en el puesto de ventas.
4. No contar el puesto de ventas con servicios de agua potable, desagüe y electricidad.
5. Por no contar con alumbrado natural o artificial así como permitir el exceso de brillo o sombras en el puesto de ventas.
6. Permitir el uso de focos o fluorescentes sin protección en el puesto de ventas.





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

7. Permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura en el puesto de ventas.
8. Dejar reposar los alimentos en envases inadecuados.
9. No desinfectar el puesto de venta.
10. Permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.
11. No contar con el registro de manipuladores inscritos ante la administración del mercado de abasto.
12. Por no tener el cabello corto o recogido en la manipulación de alimentos.
13. Por no mantener las manos limpias, uñas cortas, sin esmalte ni uso de joyas en la manipulación de alimentos
14. Por usar maquillaje facial en la manipulación de alimentos.
15. Por comer, fumar o realizar prácticas antihigiénicas cuando se manipulan alimentos.
16. Realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.
17. No contar con el uniforme completo, limpio y de color claro en la manipulación de alimentos.
18. Por usar calzado y delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto.
19. No usar guantes limpios y en buen estado en la manipulación de alimentos.
20. Comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos, sin autorización sanitaria otorgada por el SENASA.
21. No comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos que no tengan la condición de sanos y frescos.
22. No mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que así lo requieran.
23. Despachar alimentos agropecuarios primarios en bolsas plásticas inadecuadas.
24. Por realizar el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.
25. Por no aplicar cadena de frío para las carnes de las aves que se exhiban.
26. Usar lavaderos inadecuados, así como cámaras y exhibidores de refrigeración de material no adecuado.
27. Comercializar carne de équido y camélido, sin identificar y de procedencia no autorizada.
28. Usar equipos y utensilios en mal estado.
29. Utilizar tablas de picar en mal estado así como utilizar troncos de árbol.
30. Utilizar equipos de corte y cuchillos inadecuados.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

31. Comercializar frutas que aún no han alcanzado una madurez comercial.
32. Comercializar frutas y verduras con mal aspecto.
33. Comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso.
34. Por no tener ordenadamente y por separado las frutas y hortalizas, además de contar con recipientes inadecuados.
35. No mantener los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.
36. Comercializar alimentos a granel que están en contacto con el piso.
37. Exhibir los alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.
38. Por encontrarse en los alimentos a granel materiales extraños; y, con un inadecuado almacenado.
39. Por exhibir productos secos en ambientes expuestos a contaminantes.
40. Por exhibir los piensos de manera desordenada, sin separarlos y en recipientes inadecuados.
41. No contar con estructuras físicas que estén en buen estado y limpio los almacenes.
42. No rotular los alimentos que se encuentran almacenados.
43. No almacenar los alimentos adecuadamente, incumpliendo con las distancias establecidas.
44. Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de alimentos.
45. Almacenar los alimentos secos en envases distintos a los originales.
46. No almacenar en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.
47. Por registrar temperaturas superiores de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y 18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.
48. Almacenar inadecuadamente los alimentos, de acuerdo a su origen.
49. Por extender las 72 horas de guardado, las carcasas de res y de las 48 horas de otros tipo de carne, aves y menudencias.
50. Por no almacenar en anaqueles o tarimas incumpliendo las distancias establecidas.
51. Por no colocar las carcasas en ganchos y en rielera a 0,3 m., del piso y 0,3 entre piezas.
52. Por no evitar la contaminación de las piezas cárnicas congeladas.
53. Almacenar carne de équidos y camélidos sudamericanos sin previa identificación.
54. Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).
55. Por no corresponder la documentación presentada del vehículo.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

56. Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).
57. Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos.
58. No limpiar, lavar y desinfectar las superficies internas del contenedor.
59. Por dejar material puntiagudo y oxidado, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y la salud de sus operarios.
60. Por no evitar que se produzcan fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.
61. Transportar materiales y equipos auxiliares de carga y descarga dentro del contenedor.
62. Carecer de una adecuada iluminación dentro del contenedor, con luminarias protegidas.
63. Carecer de registros de temperatura, mantenimiento y calibración.
64. Falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos.
65. No utilizar desinfectantes autorizados en los vehículos.
66. Por no utilizar el personal involucrado en la carga y descarga, la vestimenta adecuada y limpia.
67. Por presentar síntomas de enfermedad el personal (tos, estornudos, vómitos fiebre, etc.).
68. Por carecer el personal de transporte de buenos hábitos de higiene.
69. Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos, sin la autorización sanitaria competente.
70. Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.
71. Transportar alimentos en forma inadecuada propiciando su deterioro.
72. Transportar carnes frescas junto con las carnes congeladas.
73. Transportar carnes frescas junto con las carnes refrigeradas.
74. Transportar productos congelados sin envasar con los productos refrigerados.
75. Transportar alimentos de origen animal junto con alimentos de origen vegetal.
76. Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con los productos hidrobiológicos.
77. Transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo su inocuidad.
78. Transportar al personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

79. Transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos no autorizados.
80. Transportar huevos en vehículos no autorizados.
81. Transportar subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniendo en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos.
82. Transportar productos cárnicos en contacto con el piso.
83. Transportar carne de aves en envases inadecuados que aseguren su inocuidad del alimento.
84. Transportar productos cárnicos, sin mantener la cadena de frío correspondiente.
85. Transportar alimentos de origen vegetal en vehículos no autorizados.
86. Transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso.
87. Transportar frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación.
88. Transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.
89. Transportar en vehículos sin condiciones que minimicen los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).
90. Transportar piensos en vehículos no autorizados.
91. Transportar piensos en contacto con el piso del contenedor.
92. Transportar en envases que no protegen a los piensos de la contaminación e higienización.

ARTÍCULO 22º.- SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Las infracciones administrativas a la presente Ordenanza, son procesadas conforme al Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA) y sancionadas conforme a lo dispuesto en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI), aprobado por la Municipalidad Metropolitana de Lima.

ARTÍCULO 23º.- MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, frente a un peligro o riesgo para la salud pública. Está a cargo del Cuerpo de Vigilancia Metropolitano (CVM) de la Gerencia de Fiscalización y Control, en coordinación con la Subgerencia de Sanidad y Promoción de la Salud de la Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Metropolitana de Lima.

Las Medidas Sanitarias de Seguridad de la presente Ordenanza, son de carácter provisional y se registrará de conformidad con lo establecido en los artículos 14º-F y 14º-G de la Ordenanza N° 984-MML y modificatorias – Ordenanza que aprobó el Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA) y el Anexo I: Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) de la Municipalidad Metropolitana de Lima.

Dichas medidas sanitarias de seguridad, se dictarán en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, siendo entre ellas:

Inmovilización.- Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo en condiciones de seguridad los alimentos agropecuarios primarios y piensos de dudosa naturaleza o





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición.

- b. **Retiro.-** Medida que consiste en remover del mercado de abasto, alimentos agropecuarios primarios y piensos no inocuos, saludables y aptos para el consumo.
- c. **Incautación.-** Medida que consiste en la toma de posesión forzosa de alimentos agropecuarios primarios, en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, mientras se determina su situación legal definitiva.

CAPÍTULO III
DE LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA

ARTÍCULO 24°.- PERSONAS DE RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA

Se constituyen en personas de responsabilidad administrativa, para la presente Ordenanza:

- a) Proveedores.
- b) Conductor de establecimiento.
- c) Conductor de transporte.
- d) Conductor de negocio.

Cualquiera de las personas en mención sin excepción (nacional o extranjero), son pasibles de ser sancionados por la comisión de las conductas infractoras, previstas en la presente Ordenanza.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS GENERALES

PRIMERA.- Incorpórese a la Ordenanza N° 984-MML y modificatorias – Ordenanza que aprobó el Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA) de la Municipalidad Metropolitana de Lima y el Anexo I: Cuadro Único de Infracciones Administrativas (CUIS) de la Municipalidad Metropolitana de Lima, en lo referido a la LÍNEA DE ACCIÓN 02: SALUD Y SALUBRIDAD el "NUMERAL 2.12 VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS".

SEGUNDA.- Apruébese el Anexo N° 1 Cuadro de Infracciones y Sanciones por infringir las disposiciones municipales administrativas, establecidas en la presente Ordenanza e incorpórese al Anexo I: Cuadro Único de Infracciones Administrativas (CUIS) de la Municipalidad Metropolitana de Lima, en lo referido a la LÍNEA DE ACCIÓN 02: SALUD Y SALUBRIDAD NUMERAL 2.12 VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, el mismo que será publicado en el portal institucional de la Entidad Municipal (www.munlima.gob.pe), así como el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe).

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA TRANSITORIA

ÚNICA.- Encárguese a la Gerencia de Fiscalización y Control, en coordinación con la Subgerencia de Sanidad y Promoción de la Salud de la Gerencia de Desarrollo Social, la realización de campañas que busquen promover acciones de sensibilización y concientización, respecto a la inocuidad de los





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

alimentos agropecuarios primarios y piensos; así como del cumplimiento de las disposiciones municipales administrativas, durante un período de sesenta (60) días posteriores a la publicación de la presente Ordenanza.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Encárguese a la Subgerencia de Tecnologías de la Información de la Gerencia de Planificación, mantener actualizado y publicado en el portal institucional, lo dispuesto en el artículo 16° de la presente Ordenanza.

SEGUNDA.- Encárguese a la Secretaría General del Concejo, la publicación de la presente Ordenanza en el Diario Oficial "El Peruano" y el Anexo 1, en el portal institucional de la Entidad Municipal (www.munlima.gob.pe) así como el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe).

TERCERA.- La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

ÚNICA.- Deróguese toda disposición municipal administrativa que se oponga a lo establecido en la presente Ordenanza.

POR TANTO:
REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE Y CÚPLASE.

Lima, **24 AGO. 2017**



MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

.....
JOSÉ MANUEL VILLALOBOS CAMPANA
SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO



.....
LUIS CASTAÑEDA LOSSIO
ALCALDE DE LIMA



MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

2059

ANEXO N° 1

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

"LÍNEA DE ACCIÓN 02: SALUD Y SALUBRIDAD
(...)"

2.12 VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa (UIT)	Medida Complementaria
INFRAESTRUCTURA					
02-1201	No contar el puesto de venta con el piso limpio, impermeable y sin grietas.	Descargo	L	0.05	
02-1202	No mantener el puesto de ventas las paredes limpias, impermeables y sin grietas.	Descargo	L	0.05	
02-1203	Permitir el ingreso de plagas, animales domésticos y silvestres en el puesto de ventas.	Descargo	G	1.00	
02-1204	No contar el puesto de ventas con servicios de agua potable, desagüe y electricidad.	Descargo	G	1.00	
ILUMINACIÓN					
02-1205	Por no contar con alumbrado natural o artificial así como permitir el exceso de brillo o sombras en el puesto de ventas.	Descargo	L	0.05	
02-1206	Permitir el uso de focos o fluorescentes sin protección en el puesto de ventas.	Descargo	G	1.00	
VENTILACIÓN					
02-1207	Permitir la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura en el puesto de ventas.	Descargo	G	1.00	
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE					
02-1208	Dejar reposar los alimentos en envases inadecuados.	Descargo	L	0.25	





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

02-1209	No desinfectar el puesto de venta.	Descargo	G	1.00	
02-1210	Permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.	Descargo	G	1.00	
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
IDENTIFICACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
02-1211	No contar con el registro de manipuladores inscritos ante la administración del mercado de abasto.	Descargo	L	0.05	
HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
02-1212	Por no tener el cabello corto o recogido en la manipulación de alimentos.	Descargo	G	1.00	
02-1213	Por no mantener las manos limpias, uñas cortas, sin esmalte ni uso de joyas en la manipulación de alimentos.	Descargo	G	1.00	
02-1214	Por usar maquillaje facial en la manipulación de alimentos.	Descargo	G	1.00	
02-1215	Por comer, fumar o realizar prácticas antihigiénicas cuando se manipulan alimentos.	Descargo	G	1.00	
02-1216	Realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
02-1217	No contar con el uniforme completo, limpio y de color claro en la manipulación de alimentos.	Descargo	L	0.25	
02-1218	Por usar calzado y delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	Descargo	L	0.25	
02-1219	No usar guantes limpios y en buen estado en la manipulación de alimentos.	Descargo	G	1.00	
EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS					
02-1220	Comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos, sin autorización sanitaria otorgado por el SENASA.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1221	No comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos que no tengan	Descargo	G	1.00	Decomiso





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

ALCALDIA

	la condición de sanos y frescos.				
02-1222	No mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que así lo requieran.	Descargo	G	1.00	Decomiso
02-1223	Despachar alimentos agropecuarios primarios en bolsas plásticas inadecuadas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
CARNES Y MENUDENCIAS					
02-1224	Por realizar el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.	Descargo	G	1.00	
02-1225	Por no aplicar cadena de frío para las carnes de las aves que se exhiban.	Descargo	G	1.00	
02-1226	Usar lavaderos inadecuados, así como cámaras y exhibidores de refrigeración de material no adecuado.	Descargo	G	1.00	
02-1227	Comercializar carne de équido y camélido, sin identificar y de procedencia no autorizada.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1228	Usar equipos y utensilios en mal estado.	Descargo	G	1.00	Retención
02-1229	Utilizar tablas de picar en mal estado así como utilizar troncos de árbol.	Descargo	G	1.00	Retención
02-1230	Utilizar equipos de corte y cuchillos inadecuados.	Descargo	G	1.00	
FRUTAS Y HORTALIZAS					
02-1231	Comercializar frutas que aún no han alcanzado una madurez comercial.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1232	Comercializar frutas y verduras con mal aspecto.	Descargo	L	0.05	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1233	Comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1234	Por no tener ordenadamente y por separado las frutas y hortalizas, además de contar con recipientes inadecuados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
ALIMENTOS A GRANEL					





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

ALCALDIA

02-1235	No mantener los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1236	Comercializar alimentos a granel que están en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1237	Exhibir los alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1238	Por encontrarse en los alimentos a granel materiales extraños; y, con un inadecuado almacenado.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1239	Por exhibir productos secos en ambientes expuestos a contaminantes.	Descargo	G	1.00	Decomiso
PIENSOS					
02-1240	Por exhibir los piensos de manera desordenada, sin separarlos y en recipientes inadecuados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS					
ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS:					
02-1241	No contar con estructuras físicas que estén en buen estado y limpio los almacenes.	Descargo	L	0.25	
02-1242	No rotular los alimentos que se encuentran almacenados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1243	No almacenar los alimentos adecuadamente, incumpliendo con las distancias establecidas.	Descargo	L	0.05	
02-1244	Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de alimentos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1245	Almacenar alimentos secos en envases distintos a los originales.	Descargo	L	0.25	
ALMACÉN EN FRÍO:					
02-1246	No almacenar en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	Descargo	G	1.00	
02-1247	Por registrar temperaturas superiores de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y 18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	Descargo	G	1.00	
02-1248	Almacenar los alimentos inadecuadamente, de acuerdo a su origen.	Descargo	G	1.00	





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

ALCALDIA

02-1249	Por extender las 72 horas de guardado, las carcasas de res y de las 48 horas de otros tipo de carne, aves y menudencias.	Descargo	G	1.00	
02-1250	Por no almacenar en anaqueles o tarimas incumpliendo las distancias establecidas.	Descargo	L	0.05	
02-1251	Por no colocar las carcasas en ganchos y en rielera a 0,3 m., del piso y 0,3 entre piezas.	Descargo	G	1.00	
02-1252	Por no evitar la contaminación de las piezas cárnicas congeladas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
02-1253	Almacenar carne de équidos y camélidos sudamericanos sin previa identificación.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS					
DOCUMENTACIÓN					
02-1254	Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).	Descargo	L	0.05	
VERIFICACIÓN EXTERNA					
02-1255	Por no corresponder la documentación presentada del vehículo.	Descargo	L	0.05	
CONDICIONES GENERALES DEL VEHICULO					
SUPERFICIE INTERNA DEL VEHICULO					
02-1256	Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).	Descargo	G	1.00	
02-1257	Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos	Descargo	G	1.00	
02-1258	No limpiar, lavar y desinfectar las superficies internas del contenedor.	Descargo	L	0.25	
02-1259	Por dejar material puntiagudo y oxidado, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y la salud de sus operarios.	Descargo	G	1.00	
02-1260	Por no evitar que se produzcan fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.	Descargo	L	0.25	
MATERIALES Y EQUIPOS AUXILIARES					
02-1261	Transportar materiales y equipos auxiliares de carga y descarga dentro del contenedor.	Descargo	G	1.00	





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

ALCALDIA

ILUMINACIÓN

02-1262	Carecer de una adecuada iluminación dentro del contenedor, con luminarias protegidas.	Descargo	G	1.00	
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN					
02-1263	Carecer de registros de temperatura, mantenimiento y calibración.	Descargo	G	1.00	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS					
02-1264	Falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos.	Descargo	G	1.00	
02-1265	No utilizar desinfectantes autorizados en los vehículos.	Descargo	L	0.25	
MANIPULADOR					
VESTIMENTA DEL PERSONAL					
02-1266	Por no utilizar el personal involucrado en la carga y descarga, la vestimenta adecuada y limpia.	Descargo	L	0.25	
ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL					
02-1267	Por presentar síntomas de enfermedad el personal (tos, estornudos, vómitos, fiebre, etc.).	Descargo	G	1.00	
HABITOS Y COSTUMBRE					
02-1268	Por carecer el personal de transporte, de buenos hábitos de higiene.	Descargo	L	0.05	
CARGA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS					
02-1269	Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos sin la autorización sanitaria correspondiente.	Descargo	G	1.00	
02-1270	Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.	Descargo	G	1.00	Decomiso
02-1271	Transportar alimentos en forma inadecuada propiciando su deterioro.	Descargo	L	0.25	Inmovilización de productos y/o Decomiso
CONTAMINACIÓN CRUZADA					
02-1272	Transportar carnes frescas junto con las carnes congeladas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1273	Transportar carnes frescas junto con las carnes refrigeradas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso





MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
ALCALDIA

02-1274	Transportar productos congelados sin envasar con los productos refrigerados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1275	Transportar alimentos de origen animal junto con alimentos de origen vegetal.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1276	Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con los productos hidrobiológicos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1277	Transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo su inocuidad.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1278	Transportar al personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL					
02-1279	Transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1280	Transportar huevos en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1281	Transportar subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniendo en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1282	Transportar productos cárnicos en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso





2059

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

ALCALDÍA

02-1283	Transportar carne de aves en envases inadecuados que aseguren su inocuidad del alimento.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1284	Transportar productos cárnicos, sin mantener la cadena de frío correspondiente.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL					
02-1285	Transportar alimentos de origen vegetal en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1286	Transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1287	Transportar frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1288	Transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
02-1289	Transportar en vehículos sin condiciones que minimicen los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
PIENSOS					
02-1290	Transportar piensos en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Decomiso
02-1291	Transportar piensos en contacto con el piso del contenedor.	Descargo	G	1.00	Decomiso
02-1292	Transportar en envases que no protegen a los piensos de la contaminación e higienización.	Descargo	L	0.25	Decomiso

