

*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

Huaral, 10 de Octubre del 2014.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

POR CUANTO:

EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL

VISTO: En Sesión Ordinaria de Concejo de la fecha, el Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano; y,

CONSIDERANDO:

Que, los Gobiernos Locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, conforme lo establece el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por el Artículo Único de la Ley N° 27860 – Ley de Reforma Constitucional, del Capítulo XIV del Título IV Sobre Descentralización, concordante con el Artículo II del título Preliminar de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.

Que, en la Ley General de Salud N° 26842 en su Art. 88°, establece que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria en protección de la salud, para evitar la transmisión de enfermedades a través de la ingesta de alimentos y bebidas contaminadas.

Que, es competencia de los Gobiernos Locales el promover y organizar acciones de salud preventiva como lo establece el Artículo 66° de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, sobre todo cuando se torna de interés público y social el desarrollar acciones de control sanitario de alimentos, en circunstancias que la transmisión de enfermedades a través de ingesta de alimentos y bebidas contaminantes constituye uno de los principales problemas de la salud pública, que hace necesario implementar medidas de control específico a través de un carné sanitario.

Que, la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades en el Art. 80° establece que, en materia de saneamiento, salubridad y salud, es función de las Municipalidades, regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales, así como es función otorgar carnés de sanidad que permitan, controlar el estado de salud e higiene de las personas naturales que brinden servidos al público y/o participen en la elaboración, tengan contacto directo con productos destinados al consumo humano, sea en su condición de propietarios Conductores o dependientes.

Que, mediante Informe N° 291-2014/MPH/GDSE/SGSOD de fecha 30 de Mayo del 2014, la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA, concluye que el Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano, permitirá Regular la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las Personas Naturales y Jurídicas, así como de los establecimientos Comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos para el consumo humano, en concordancia con las normas legales vigentes.

Que, mediante Informe N° 0164-2014-MPH/GPPR/SGPR de fecha 09 de Julio del 2014, la Sub Gerencia de Planeamiento y Racionalización, emite opinión favorable para la Aprobación del Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano.

Que, mediante Memorándum N° 778-2014-MPH-GSCFC de fecha 07 de Agosto del 2014, la Gerencia de Seguridad Ciudadana, Fiscalización y Control, emite opinión favorable para la Aprobación del Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano.

Que, mediante Informe N° 964-2014/MPH/GSCyGA de fecha 22 de Agosto del 2014, la Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental, emite opinión favorable para la Aprobación del Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano.



*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

Que, mediante Informe N° 1859-2014/MPH-GAF de fecha 15 de Setiembre del 2014, la Gerencia de Administración y Finanzas, emite opinión favorable para la Aprobación del Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano.

Que, mediante Informe N° 0893-2014-MPH-GAJ de fecha 16 de Setiembre del 2014, la Gerencia de Asesoría Jurídica, considera VIABLE la Aprobación del Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano; debiendo remitir el presente informe y sus antecedentes al Concejo Municipal de nuestra Entidad, para su conocimiento, trámite y aprobación respectiva.

Que, mediante Dictamen N° 009-2014/MPH/CSSAE de fecha 09 de Octubre del 2014, la Comisión de Salud, Saneamiento y Ecología del Concejo Municipal, **RECOMIENDA** al Pleno del Concejo **Artículo Primero: Aprobar** el Proyecto de Ordenanza Municipal que Aprueba el Reglamento de Supervisión y Control de Alimentos de Consumo Humano, propuesto por la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA. **Artículo Segundo:** La Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA, deberá efectuar las correcciones recomendadas por el Abogado de la Gerencia de Seguridad Ciudadana, Fiscalización y Control, a fin de que se Publique de manera correcta.

Que, estando a los fundamentos antes expuesto y en uso de las facultades conferidas por el Artículo 9°, numeral 8° Artículo 20 numeral 5° y Artículo 39° y 40° de la Ley N° 27972 "Ley Orgánica de Municipalidades" con el Voto Unánime de los Señores Miembros del Pleno del Concejo y con la Dispensa del Trámite de Lectura y Aprobación del Acta, se aprobó la siguiente:

ORDENANZA

"QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE SUPERVISION Y CONTROL DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO"

ARTÍCULO PRIMERO.- APRUEBESE EL REGLAMENTO DE SUPERVISION Y CONTROL DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO, que consta de 08 Títulos y 35 Artículos, que forman parte del anexo adjunto a la presente Ordenanza Municipal.

ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCÁRGUESE a la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA Dependencia de la Gerencia de Desarrollo Social y Económico; la Sub Gerencia de Policía Municipal y Sub Gerencia de Seguridad Ciudadana Dependencia de la Gerencia de Seguridad Ciudadana, Fiscalización y Control, el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER que el **CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS** aprobados en la presente Ordenanza se incorporen y adecuen al CISA aprobado por Ordenanza Municipal 011-2014-MPH.

ARTÍCULO CUARTO.- AUTORÍCESE al Señor Alcalde a emitir las disposiciones reglamentarias y complementarias que se requieren para la aplicación de la presente Ordenanza, mediante Decreto de Alcaldía.

ARTÍCULO QUINTO.- DISPÓNGASE la Publicación de la presente Ordenanza en el Diario Oficial El Peruano y en la Página Web de la Institución Municipal (www.munihuaral.gob.pe).

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.



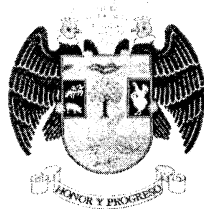
Municipalidad Provincial de Huaral

Abog. NERI MANRIQUE LEÓN
Secretario General



Municipalidad Provincial de Huaral

VICTOR HERNAN BAZÁN RODRIGUEZ
Alcalde Provincial



*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

REGLAMENTO DE SUPERVISION Y CONTROL DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

TITULO I GENERALIDADES

Artículo 1°.- Objetivo

La Municipalidad provincial de Huaral, tiene como objetivo fundamental el de velar por el bienestar de la Comunidad Huaralina, mediante el presente dispositivo ejerce las funciones de normar, evaluar, supervisar los asuntos en materia de salud y saneamiento ambiental que la han sido conferidas por Ley.

Artículo 2°.- Alcance

La presente Ordenanza Regula la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos para el consumo humano, en concordancia con las normas legales vigentes.

Artículo 3°.- Vigilancia Sanitaria

La Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA de la Municipalidad Provincial de Huaral, es la **AUTORIDAD SANITARIA MUNICIPAL**, órgano encargado de vigilancia del transporte, elaboración, comercialización y expendio de alimentos de consumo humano. Para este efecto podrán contar con personal especializado en supervisión, control y orientación sanitaria.

Artículo 4°.- Control y Fiscalización

En el ámbito Local la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA de la Municipalidad Provincial de Huaral, en coordinación con la Sub Gerencia de Policía Municipal de la Municipalidad Provincial de Huaral y el Ministerio de Salud, serán las entidades encargadas de realizar las funciones de Fiscalización y controlar los aspectos higiénico – sanitarios de los establecimientos de elaboración, almacenamiento, comercialización y expendio de alimentos de consumo humano.

TITULO II DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y DE EXPENDIO DE ALIMENTOS

Capítulo I De los establecimientos

Artículo 5°.- Establecimientos de elaboración

Se consideran establecimientos de elaboración a aquellos que producen alimentos preparados culinariamente, en crudo o pre cocido o cocido, de uno o varios alimentos de origen animal, vegetal o combinaciones de éstos, con o sin la adición de otras sustancias debidamente autorizadas. Pueden presentarse envasados o no y dispuestos para su consumo.

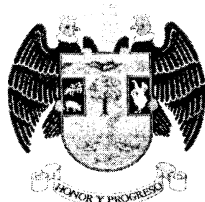
Artículo 6°.- Establecimientos de expendio

Se consideran establecimientos de expendio a aquellos que comercializan o expenden alimentos directamente al consumidor final, tales como mercados, bodegas, restaurantes, autoservicios, quioscos, panaderías, comedores, entre otros.

Artículo 7°.- Requisitos sanitarios de los establecimientos

Los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Estar ubicados en lugares alejados de foco de contaminación.
- Estar bien iluminados y ventilados.
- Tener techos, paredes y pisos en buen estado de higiene y conservación.
- Disponer de servicios higiénicos para el público en cantidad suficiente, operativos y en buen estado de higiene.
- Tener un área destinada a la disposición interna de los residuos sólidos.
- El área de la cocina o el área de panificación debe ser lo suficientemente amplia como para permitir que la elaboración de los alimentos sigan un flujo de proceso desde el área sucia a la limpia, para evitar la contaminación cruzada de la preparación final. Las paredes tendrán una superficie lisa, serán no absorbentes,



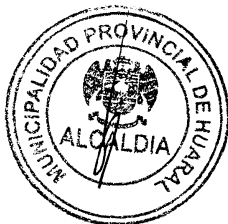
*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

de color claro y de fácil limpieza. Los techos estarán contruidos de forma que ni se acumule polvo ni vapores de condensación. Las uniones de paredes con el piso serán a media caña. El piso de la cocina será de material noble, no absorbente, resistente a la corrosión; tendrá declive hacia sumideros que permitan evacuación de líquidos y estará provisto de desagüe con los dispositivos adecuados que eviten el mal olor y la entrada de roedores e insectos a la cocina.

- g) Disponer de agua potable en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del local. La red interna de distribución de agua tendrá el número necesario de conexiones para asegurar la limpieza, lavado e higiene de todos los ambientes y con sistemas de eliminación de aguas residuales.
- h) Contar con depósito de material plástico, provistos de bolsas para la disposición de los residuos. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos de cocina, los que se eliminarán diariamente.
- i) Las condiciones y requisitos sanitarios específicos para los tipos de establecimientos se sujetan a las normas sanitarias que dicta el Ministerio de Salud.



Capítulo II

De la higiene del personal de los establecimientos

Artículo 8°.- Estado de salud del personal

El personal que interviene en las labores de manipulación y fabricación de alimentos, no deberá ser portador de enfermedad infectocontagiosa ni tener síntomas de ellas, lo que será cautelado permanentemente por el empleador.

Artículo 9°.- Aseo y presentación del personal

El personal que labora en la manipulación y en fabricación de alimentos debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortadas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos. La ropa del personal no contará con accesorios que impliquen riesgo de contaminación física para el alimento.

Artículo 10°.- Capacitación

Los conductores de los establecimientos deben adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en la manipulación y/o fabricación de alimentos, reciba instrucción adecuada y continua sobre aspectos relacionados a la inocuidad de los alimentos de acuerdo a un programa previamente establecido.

Artículo 11°.- Servicios Higiénicos y Vestuarios

Los establecimientos deben estar provistos de servicios higiénicos y vestuarios para los trabajadores y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 12°.- Facilidades para el lavado y desinfección de manos

El personal deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente antes de iniciar las operaciones, después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir contaminantes y luego de hacer uso de los servicios higiénicos.

Artículo 13°.- Limpieza y desinfección del local

Inmediatamente después de finalizar la jornada de trabajo o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, las estructuras auxiliares y las paredes de las zonas de manipulación de alimentos. Deben tomarse las precauciones que sean necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpien y desinfecten.

Artículo 14°.- Control de las plagas y del acceso de animales

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos, para ello deberán contar con colectores, cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe con tapas metálicas y, en las canaletas de recolección de las aguas de lavado, rejillas metálicas y trampas de agua en su conexión con la red de desagüe.

La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio y estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud.





*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

Los propietarios de los establecimientos deben adoptarse las medidas que impidan el ingreso al establecimiento de animales domésticos y silvestres.

Si el control de plagas es realizado por terceros estos deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud o Dirección de Salud del nivel regional y sujetarse a la normativa vigente.

TITULO III DEL CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Capítulo I Control de la calidad sanitaria

Artículo 15°.- del Sistema HACCP

Todo establecimiento de elaboración de alimentos para consumo humano se recomienda efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad mediante en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (HACCP), el cual será el patrón de referencia para la vigilancia sanitaria.

Artículo 16°.- Control de Higiene

La Municipalidad Provincial de Huaral, mediante la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA, realizara control de calidad sanitaria e inocuidad aplicando el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), cuando sea necesario se realizara el análisis Físico Químico y Microbiológico de los alimentos muestreados, para su respectivo control y examen.

Capítulo II Inocuidad de los alimentos

Artículo 17°.-Responsabilidades del propietario establecimiento

El propietario del establecimiento y el encargado del control de calidad son solidariamente responsables de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que son liberados para su comercialización.

Artículo 18°.- Envases

Queda prohibido el reúso y reciclado de envases que hayan sido utilizados para contener productos distintos a los alimentos de consumo humano. Podrán reusarse envases retornables siempre que sea posible someterlos a un proceso de lavado y esterilización que garantice los estándares de inocuidad del envase.

Artículo 19°.- Condiciones y materiales del envase

El envase que contiene el alimento debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.

TITULO IV DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Capítulo I Del almacenamiento

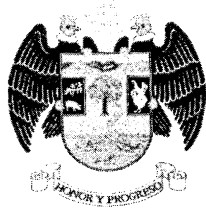
Artículo 20°.- Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de alimentos 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.

Artículo 21°.- Almacenamiento de los productos perecibles

Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración de congelación, según los casos. Las temperaturas de conservación y la humedad relativa en el interior de las cámaras deben ceñirse a las normas sanitarias nacionales respectivas.

En la misma cámara de enfriamiento no debe almacenarse simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar la contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente.



*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

Capítulo II Del transporte

Artículo 22°.- Condiciones del transporte

Los alimentos, así como las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en la elaboración, 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 productos 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.

Artículo 23°.- Limpieza y desinfección de vehículos

Todo compartimiento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

TITULO V DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Capítulo I Del comercio ambulatorio de expendio de alimentos

Artículo 24°.- El comercio ambulatorio

Es la actividad económica que se desarrolla en la vía pública, en áreas reguladas y autorizadas por la Municipalidad Provincial de Huaral, donde se esté comercializando en forma directa y en pequeña escala productos preparados y naturales

Artículo 25°.- Los puestos de venta

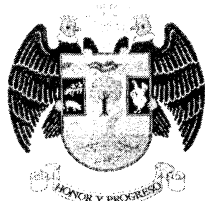
Los puestos de venta ambulatoria deberán cumplir como mínimo con las siguientes exigencias:

- El Módulo de Venta debe ser móvil y deberá estar en buenas condiciones de conservación y limpieza.
- La superficie de atención de alimentos tendrá que estar cubierta de material en buenas condiciones de conservación y limpieza.
- Proteger los alimentos y bebidas que se dispongan a la vista, con vitrinas o cubiertas con campana de malla metálica o de material plástico.
- Contará con depósito para los desperdicios con tapa, de material impermeable y de fácil limpieza en buen estado de conservación, con bolsas de plástico en el interior del depósito para facilitar la manipulación de los desperdicios y su eliminación.
- Está prohibido la preparación de alimentos en el módulo de venta.
- La venta de los alimentos son al paso y está prohibido contar con bancas para los clientes.

TITULO VI DE LOS MANIPULADORES Y/O VENDEDORES DE ALIMENTOS

Artículo 26°.- Reglas de los manipuladores y/o vendedores de alimentos

- Portar, cuando menos, mandil o delantal, gorro para el hombre y redecilla o pañoleta para las mujeres, de color blanco o cualquier otro color y deberán encontrarse limpios y en buen estado de conservación.
- Lavar las manos con agua limpia y utilizar guantes descartables para servir los alimentos.
- Cuidar su aseo personal, cara afeitada, cabellos cortos, uñas cortas y sin esmalte.
- Utilizar utensilios (cubiertos, platos, vasos, etc) de material descartable y usarlos luego del primero uso.
- Abstenerse de manipular alimentos cuando presente heridas o infecciones en la piel.
- Asimismo, deberán conservar las normas higiénico-sanitarias materia del curso de capacitación, a que se refiere el presente reglamento.
- Guardar y transportar los ingredientes utilizados en la preparación de los alimentos en envases adecuados, en buen estado de conservación.
- El conductor del puesto será responsable por la limpieza del área adyacente (2 metros alrededor del puesto), así como de la eliminación de la basura y otros desperdicios que genere el mismo, utilizando el servicio público.
- Tener su carné de sanidad vigente.



*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

TITULO VII DEL CARNÉ SANITARIO

Artículo 29°.- Procedimiento de la inspección sanitaria

La inspección sanitaria a los establecimientos de alimentos así como la toma de muestras, serán realizadas de conformidad con los procedimientos establecidos por el Ministerio de salud.

Las inspecciones sanitarias serán utilizadas por inspectores sanitarios de alimentos debidamente acreditados según la norma del Ministerio de Salud quienes deberán estar debidamente identificados.

Artículo 30°.- Facilidades para la inspección sanitaria

El propietario, administrador o la persona responsable del establecimiento están obligados a prestar las facilidades para el desarrollo de la inspección y toma de muestras. En caso de resistencia a la inspección se podrá recurrir a la intervención de la Fiscalía o la Policía Nacional, lo cual se hará constar en el Acta de Inspección.

Artículo 31°.- Facultades del inspector sanitario

Los inspectores están facultados para efectuar las siguientes acciones:

- Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de alimentos.
- Tomar muestras de los alimentos para su análisis, cuando corresponda el propietario.
- Exigir la rectificación o suspensión de la elaboración almacenamiento y despacho que hayan sido observadas como inadecuadas.
- Aplicar las medidas sanitarias de seguridad conforme el TITULO VIII de la presente Ordenanza MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES.
- Disponer el retiro de los manipuladores de alimentos de la sala de elaboración, cuando evidencie signos de padecimiento de alguna enfermedad que constituya un riesgo de contaminación para los alimentos.

Cuando en el acto de la inspección se disponga la aplicación de una medida de seguridad, el inspector deberá, bajo responsabilidad, elevar el acta correspondiente en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas de realizada la inspección al titular del órgano competente (Sub Gerencia de Policía Municipal) a fin de que éste ratifique, modifique o suspenda la medida aprobada.

Artículo 32°.- Formulación del acta de inspección

Una vez concluida la inspección, el inspector está obligado a levantar el acta correspondiente in situ, con indicación de lugar, fecha y hora de la inspección, el detalle de las observaciones encontradas y las recomendaciones formuladas.

El acta será firmada por el inspector y la persona responsable del establecimiento. En caso que éste se negara a hacerlo, se dejará constancia en el acta sin que ello afecte la validez de la misma. El acta se extiende por duplicado. Una copia se entregará a la persona responsable del establecimiento y la otra quedará para la Autoridad de Salud, anexándose en original al expediente. En caso participen otras Autoridades en la diligencia, se extenderá tantas copias del acta como sea necesario.

Artículo 33°.- Disposición final de productos no aptos

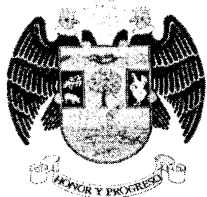
La disposición final de un alimento no apto para el consumo humano se sujeta a lo dispuesto por la Autoridad Municipal.

TITULO VIII MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 34°.- Medidas sanitarias de seguridad

Constituye medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realiza los órganos competentes señalados en el Artículo 4° de la presente Ordenanza, ante situaciones de peligro, riesgo, alertas o de grave daño a la salud de la población, las cuales se aplican sin perjuicio de las sanciones que correspondan, siendo las siguientes:

- Decomiso, incautación, inmovilización, retiro del mercado y destrucción de alimento.
- Suspensión temporal de actividades del establecimiento.



*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

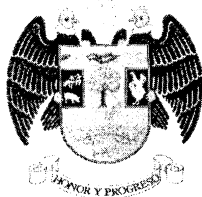
ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

- c) Restricción del tránsito de producto alimenticio.
- d) Cierre temporal o definitivo del establecimiento.

Artículo 35°.- Cuadro de Infracciones y Sanciones Administrativas

Modifíquese del Código de Infracción 32007 al 32029 de la LINEA DE ACCION: SALUD E HIGIENE y Anúlese los Códigos de Infracción 11037 al 11042 y 11051 de la LINEA DE ACCION MERCADOS Y GALERIAS, previsto en el CISA vigente, aprobado por Ordenanza Municipal N° 011-2014-MPH; conforme al siguiente detalle:

CODIGO	INFRACCION	UIT	SANCION MULTA S/.	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS
32007	Elaborar, almacenar, distribuir, exhibir, expendir o comercializar alimentos, con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cierre, deteriorados rotos u otros u oxidación, dañados o adulterados, o que tengan otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.	50%	1,900.00	DECOMISO
32008	Emplear en la elaboración de alimentos, materias primas o ingredientes i aditivos descompuestas, contaminadas, de mala calidad sanitaria, en condiciones antihigiénicas o no aptas o de uso prohibido para el consumo humano.	50%	1,900.00	CLAUSURA TEMPORAL
32009	No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición necesites refrigeración o congelación o utilizar equipos o cámaras de refrigeración, enfriamiento o congelación en mal estado de funcionamiento	20%	760.00	
32010	Elaborar, almacenar, fraccionar, envasar, comercializar, distribuir y expendir alimentos en condiciones antihigiénicas.	50%	1,900.00	CLAUSURA TEMPORAL
32011	Utilizar envases que tengan sustancias dañinas, prohibidas, mohos, impurezas, alimentos o sustancias toxicas o peligrosas o envases que hayan sido utilizados para contener productos distintos a los alimentos para el consumo humano.	50%	1,900.00	CLAUSURA TEMPORAL
32012	No aplicar el sistema HACCP o las Prácticas de Higiene cuando corresponda su aplicación obligatoria.	100%	3,800.00	
32013	No contar con agua potable y/o no contar con sistemas apropiados de disposición de aguas servidas y/o de disposición de residuos sólidos en las fábricas y establecimientos de elaboración, de servicios y expendio de alimentos.	50%	1,900.00	CLAUSURA TEMPORAL
32014	Poseer dentro del establecimiento animales domésticos, o tener evidencias (signos o presencia) de la existencia de roedores e insectos en el establecimiento donde se manipulan alimentos.	20%	760.00	
32015	No contar con servicios higiénicos o si se tienen, que no estén operativos o en cantidad suficiente o estén en el mal estado de funcionamiento, o sin higiene.	20%	760.00	
32016	Tener iluminación o ventilación deficiente o no contar con ellas.	20%	760.00	
32017	Por no contar con las condiciones de ventilación, iluminación y con un área suficientemente amplia que no impida o limiten una adecuada atención y seguridad a los trabajadores y/o usuarios.	20%	760.00	
32018	Por carecer o tener in operativa la campana extractora y/o ducto hacia el exterior.	20%	760.00	CLAUSURA TEMPORAL
32019	Por comercializar alimentos y bebidas falsificados, adulterados, de origen desconocido, con fecha de vencimiento expirada y sin el respectivo registro sanitario.	30%	1,140.00	CLAUSURA TEMPORAL



*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

32020	Por utilizar y/o tener a disposición utensilios, envases y cualquier otro elemento de material inadecuado, antihigiénico.	20%	760.00	RETENCIÓN
32021	Por carecer o tener vencido certificado de Fumigación.	20%	760.00	
32022	Por transportar alimentos para consumo humano, sin contar con las condiciones que prevengan su contaminación o alteración; de acuerdo al tipo de producto. 30% 1,140.00	30%	1,140.00	DECOMISO Y/O INMOVILIZACIÓN
32023	Impedir, oponerse, obstaculizar o negarse a la inspección sanitaria y/o toma de muestras, y/o aplicación de medidas sanitarias de seguridad.	25%	950.00	CLAUSURA TEMPORAL
32024	Agresión física y/o verbal al inspector sanitario.	30%	1,140.00	CLAUSURA TEMPORAL
32025	Contar con personal que labore en condiciones antihigiénicas, sin uniforme de acuerdo a las operaciones que realiza tales como guantes, mascarilla, delantal, botas, cubre cabellos.	25%	950.00	
32026	Contar con manipuladores de alimentos, que presentan o son portadores de enfermedades infecto contagiosas, o tienen heridas expuesta ulceraciones, o fuma o comen, en los ambientes donde se manipulan alimentos.	30%	1,140.00	
32027	No cuenta con gabinetes o módulos para el lavado de manos, vestuarios o servidores higiénicos o botiquín de primeros auxilios personal que elabora alimentos.	25%	950.00	

La imposición de sanciones por infracciones a lo dispuesto en la presente ordenanza, se sujetará a las reglas del procedimientos sancionador y beneficios previstos en el Reglamento Sancionador de la Municipalidad Provincial de Huaral y Ley General de Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444.

**ANEXO 1
DE LAS DEFINICIONES**

Alimento Apto: Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad de Salud.

Autoridad Municipal Sanitaria: Se refiere a la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA de la Municipalidad Provincial de Huaral.

Calidad Sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físicos – químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Inocuidad: La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Muestra de Alimento: Es el conjunto de unidades representativas de un lote que han sido seleccionados para ser analizadas.

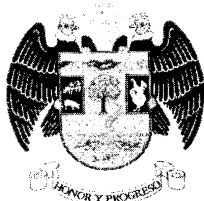
Propietario: Personal natural o jurídico, titular de la actividad comercial, industrial o de servicio.

Conductor y/o Administrador: Persona natural o jurídica encargada de la conducción y administración de establecimiento comercial, industrial o de servicios.

Dependiente: Personal natural que es grado de subordinación ejerce su actividad en el establecimiento comercial, industrial o de servicios.

Manipulador de Alimentos: Toda persona que en razón de su actividad laboral, entra en contacto con los mismos, ya sea que:

- Intervienen en la producción, transporte distribución de productos frescos.
- Intervienen en cualquiera de las etapas que comprenden los procesos de producción, transporte, elaboración, envasado y otras actividades, de alimentos de origen animal, vegetal y/o bebidas.



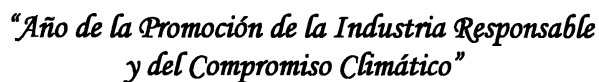
*"Año de la Promoción de la Industria Responsable
y del Compromiso Climático"*

Municipalidad Provincial de Huaral

ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

- c) Intervienen en la preparación culinaria, servicios y/o supervisión de alimentos y/o bebidas para el consumo directo, en su condición de propietario, conductor o dependiente.
- d) Aquellos que interviene en la crianza de animales para consumo humano, así como de sus subproductos y/o pares de estos.





ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2014-MPH

ANEXO 2

ACTA DE INSPECCIÓN N°

En a las horas del día de
de se apersonó el inspector (a) de la Sub Gerencia de Salud, OMAPED y DEMUNA
de la Municipalidad Provincial de Huaral,
en dedicada a la actividad
..... con Licencia de Funcionamiento N°
ubicado en, Teléfono
con la asistencia de como
con DNI N°, requiriéndole para que facilite o informe la inspección, poniéndose de
manifiesto:.....

SELO Y FIRMA DEL INSPECTOR

FIRMA DEL PROPIETARIO / ADMINISTRADOR
O RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO