



CONCEJO MUNICIPAL PROVINCIAL DEL CALLAO

## Ordenanza Municipal N° 007-2016

Callao, 27 de Abril de 2016

**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO**

**POR CUANTO:**

**EL CONCEJO MUNICIPAL PROVINCIAL DEL CALLAO**, visto el Dictamen N° 001-2016-MPC/CMPC-SR-COSERSOSA de la Comisión de Servicios Sociales y Sanidad, en Sesión Ordinaria celebrada en la fecha, con el voto UNÁNIME de sus integrantes, en ejercicio de las facultades que la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972 y el Reglamento de Organización Interior, aprobado por Ordenanza Municipal N° 000034-2004 le confieren; y

**CONSIDERANDO:**

Que, el Artículo I del Título Preliminar de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo; asimismo, el Artículo IV de la norma citada señala que la salud pública es responsabilidad primaria del Estado;

Que, la Ley N° 30021 - Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, establece como objetivo la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, así como la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular;

Que, la Ley N° 30061 declara de prioritario interés nacional la atención integral de la salud de los estudiantes de educación básica regular y especial de las instituciones educativas públicas del ámbito del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, el Decreto Supremo N° 010-2013-SA, aprueba el Plan de Salud Escolar 2013-2016, el cual ha sido enfocado como una estrategia de atención de salud para la población escolar con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los escolares mediante el desarrollo de estilos de vida y entornos saludables, así como la detección de riesgos y daños en la salud;

Que, el citado decreto supremo tiene como objetivos específicos el fortalecer el desarrollo de una cultura de salud para el cuidado y autocuidado de la salud, mediante la promoción de prácticas y conductas saludables, considerando la necesidad sanitaria regional y adecuación cultural; asimismo, busca generar entornos saludables dentro y alrededor de las instituciones educativas, mediante la articulación intergubernamental e intersectorial;

Que, el Gobierno Regional del Callao, mediante Ordenanza Regional N° 000005 del 18 de enero de 2013, aprobó la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos



escolares de las instituciones educativas en la Región Callao; sin perjuicio de la vigencia de la Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA del 14 de noviembre de 2012 que aprobó la lista de alimentos saludables para su expendio en los quioscos escolares;

Que, según acta de fecha 27 de agosto de 2014 la Municipalidad Provincial del Callao, en el marco de la iniciativa intersectorial e intergubernamental "Aprende Saludable" y con el objetivo de favorecer el desarrollo articulado de los desayunos escolares a través de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana y Callao del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el Plan de Salud Escolar a través de la Dirección Regional de Salud del Callao y la Dirección Regional de Educación del Callao, ha asumido el compromiso de fomentar la práctica de hábitos y comportamientos saludables en las comunidades educativas de la jurisdicción de la Provincia Constitucional del Callao; asimismo, se ha comprometido a propiciar documentos normativos y fiscalizadores para garantizar los entornos saludables en las instituciones educativas, regulando la venta y expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en coordinación con el Sector Salud y el Sector Educación;

Que, bajo este contexto, resulta necesario implementar las acciones de fiscalización y sanción para el cumplimiento de las normas antes mencionadas, lo cual contribuirá al logro de los objetivos y fines del Plan de Salud Escolar, tal como lo sugiere la Dirección Regional de Salud del Callao a través del Oficio N° 457-2015-GRC/DIRESA/DG/DEPS/DES;

Estando a lo expuesto y de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, el Concejo Provincial del Callao ha dado la siguiente:

## **ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y ALREDEDORES**

### **DISPOSICIONES GENERALES**

#### **Artículo 1. De la Aprobación**

Apruébase el Reglamento de la Alimentación y Fomento de Entornos Saludables en Instituciones Educativas y Alrededores, que contiene las normas, regulaciones y disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los alimentos saludables para la prevención de enfermedades en el interior de las instituciones educativas de nivel primario y secundario, así como las acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los escolares, que como anexo forma parte de la presente ordenanza.

#### **Artículo 2. Del Alcance**

Están sujetas a las disposiciones que se establecen en la presente Ordenanza todas las personas naturales o jurídicas en la jurisdicción de la Provincia Constitucional del Callao, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las instituciones educativas públicas y privadas.

### **MEDIDAS SANCIONADORAS**

**Artículo 3.** Inclúyase en la Ordenanza Municipal N° 000010 de fecha 24 de febrero de 2007 que aprueba el Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) de la Municipalidad Provincial del Callao,



específicamente, en el cuadro de infracciones y sanciones de la Gerencia General de Salud, las siguientes infracciones:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LA INFRACCIÓN	CATEGORÍAS (%) UIT	SANCIÓN COMPLEMENTARIA
07-054	Por no cumplir los quioscos y/o cafetines al interior de la institución educativa con las especificaciones referidas a la vigilancia sanitaria conforme lo dispuesto en la Ordenanza N° 007-2016.	10%	Clausura temporal/clausura definitiva (por reincidencia)
07-055	Por no promover en los quioscos y/o cafetines al interior de la institución educativa los alimentos de calidad nutricional.	15%	Clausura temporal/clausura definitiva (por reincidencia)

#### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS Y FINALES

**PRIMERA.** Encárgase a la Gerencia General de Salud y a la Gerencia General de Desarrollo Económico Local y Comercialización el cumplimiento de la presente Ordenanza.

**SEGUNDA.** Facúltase al señor Alcalde para que, mediante Decreto de Alcaldía, dicte las medidas complementarias necesarias para la adecuada aplicación de la presente Ordenanza.

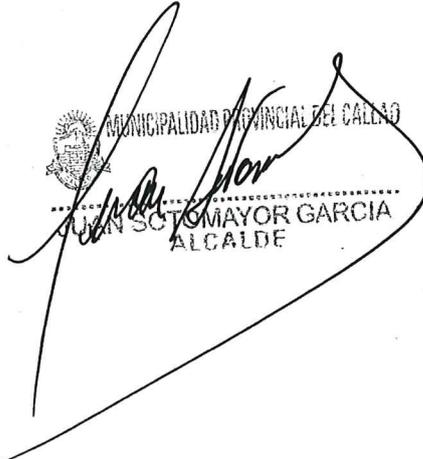
**TERCERA.** Disponer la publicación de la presente Ordenanza en el diario Oficial El Peruano y de la Ordenanza y del Reglamento de la Alimentación y Fomento de Entornos Saludables en Instituciones Educativas y Alrededores que como anexo forma parte de la misma, en el portal institucional de la Municipalidad Provincial del Callao ([www.municallao.gob.pe](http://www.municallao.gob.pe)) y en el portal institucional del Estado Peruano ([www.peru.gob.pe](http://www.peru.gob.pe)).

**CUARTA.** Derógase cualquier norma que se oponga a la presente Ordenanza o al Reglamento de la Alimentación y Fomento de Entornos Saludables en Instituciones Educativas y Alrededores

**QUINTA.** La presente Ordenanza Municipal entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

**POR TANTO:  
MANDO SE PUBLIQUE Y CUMPLA.**

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO  
  
GEORGE COLLANTES FERNANDEZ  
SECRETARIO GENERAL

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO  
  
JUAN SOTOMAYOR GARCIA  
ALCALDE

# REGLAMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y ALREDEDORES

## CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

### Artículo 1. Del Objeto

El presente Reglamento tiene como objetivo establecer las normas y disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los alimentos saludables para la prevención de enfermedades en el interior de las instituciones educativas de nivel primario y secundario, así como las acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables favorables a la protección de la salud de los escolares.

### Artículo 2. Del Alcance

Están sujetas a las disposiciones que se establecen en el presente Reglamento todas las personas naturales o jurídicas en la jurisdicción de la Provincia Constitucional del Callao, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las instituciones educativas públicas y privadas.

El presente reglamento permite vigilar y controlar la elaboración, transformación, transporte, comercio, preparación, expendio de alimentos en el interior de las instituciones educativas públicas y privadas: concesionarios, proveedores de alimentos, quioscos y cafetines. Asimismo, promover el expendio de alimentos saludables y regular el comercio ambulatorio en los alrededores de las instituciones educativas.

## CAPÍTULO II

### GLOSARIO DE TÉRMINOS

### Artículo 3. De las Definiciones

**Alimentación saludable:** es aquella que contiene los tres grupos de alimentos (energéticos, constructores y reguladores), en la cantidad, variedad y combinación adecuada, teniendo en cuenta la edad de la persona y la actividad que realiza. Esta permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo y disminuir el riesgo de padecer enfermedades. Se dice también que es aquella alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en cada etapa de su vida.

**Alimento:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.

**Comida chatarra:** comida que contiene altos niveles de grasa, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed.

**Concesionario:** persona natural o jurídica a quien la institución educativa otorga la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en el quiosco.



**Contaminación:** presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico, biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.

**Comercio ambulatorio:** es una actividad económica que se desarrolla en zonas reguladas de la vía pública, cuya comercialización y/o servicios se realiza de forma directa y en mínima escala respecto a productos preparados, industrializados y/o naturales.

**Quiosco escolar:** ambiente ubicado dentro de la infraestructura educativa para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las instituciones educativas.

**Quiosco escolar saludable:** espacio físico adecuado para el expendio de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inoocuos, en el que se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

**Quiosco tipo cafetín:** establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, posee servicios básicos complejos y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

**Vigilancia sanitaria:** conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

**Zona rígida:** aquella área de la provincia o distrito en la que por razones de desarrollo urbano, transporte, promoción del turismo, defensa ecológica, zonas reservadas de seguridad, se encuentra terminantemente prohibido el ejercicio del comercio ambulatorio, en cualquier forma o modalidad.



### CAPÍTULO III

#### MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL

**Artículo 4.** Al interior de las instituciones educativas se realizará la vigilancia sanitaria y nutricional de los quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

##### 4.1 Vigilancia sanitaria

La autoridad sanitaria realizará evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación, el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) **Ubicación:** los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de cinco (5) metros de los servicios higiénicos o cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.
- b) **Estructura física:** los quioscos escolares serán de material resistente, anticorrosivo, no inflamable, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar, que deberán mantenerse en buen estado de conservación. Los cafetines, por su parte, serán de material noble con



pisos y paredes revestidos de material absorbente, de color claro que permita su lavado y desinfección.

**c) Servicios:**

- Los quioscos que no dispongan de un punto de agua potable de la red pública y desagüe (incluyendo sistema de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas, trampas) al interior del mismo, expendirá sólo productos envasados, los mismos que deberán contar con registro sanitario.
- Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congeladoras o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía eléctrica, con conexiones empotradas o debidamente protegidas con canaletas.
- La basura se debe colocar en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, sistema de elevación de tapa mediante pedal o simplemente con tapa del fabricante, que garanticen su adecuada disposición y con una bolsa sanitaria en el interior para facilitar su evacuación de los residuos sólidos, manteniéndose limpio en el interior y el exterior. Además, se colocarán otros tachos con bolsa sanitaria fuera del quiosco para uso de los alumnos.
- De ser necesario, la cocina deberá contar con una campana extractora con una efectiva capacidad de extracción de humos y olores, la cual deberá estar siempre limpia y en buen estado de funcionamiento.
- Además, deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado.

**d) Emergencias:** para casos de emergencia se contará con:

- Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad.

**e) Del prestador de servicios y el carné sanitario:**

- El manipulador de alimentos en el quiosco escolar deberá trabajar con buenas prácticas de higiene. Para ello deberá contar con el mandil o chaqueta de color claro, gorro y, de ser necesario, una mascarilla.
- No deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas o infecciones respiratorias).
- Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deberán cumplir lo dispuesto en la Ordenanza N° 016-2012 y su modificatoria la Ordenanza Municipal N° 004-2016.

**f) De la licencia o autorización:** los quioscos y cafetines escolares que prestan servicios de alimentación deberán contar con licencia de funcionamiento municipal emitido por la Gerencia General de Desarrollo Económico Local y Comercialización de la Municipalidad Provincial del Callao.



## 4.2 Alimentos

Los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo. Estos deberán ser de material resistente, impermeables y de fácil higiene. Asimismo, los mostradores no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

### a) Frutas, verduras y hortalizas

- Los exhibidores deben ser de dos tipos: unos de refrigeración para los productos que lo requieran y otros no refrigerados, ambos de material inocuo, de fácil limpieza y en buen estado de conservación e higiene.
- Los productos que requieren refrigeración son las verduras o frutas trozadas, que estarán correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico, vidrio, etcétera.
- El empaque deberá ser en bolsa de plástico, papel u otros de material inocuo y de primer uso.

### b) Productos lácteos

- Los productos lácteos como quesos, mantequilla, yogurt y otros, deberán mantenerse separados entre sí y separados de fiambres y otros derivados cárnicos.
- Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración, zonificados por tipos de producto. Los productos lácteos y sus derivados, deberán exhibirse o conservarse en equipos de refrigeración entre 2° a 5° grados.
- No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos para no obstruir la salida ni circulación del aire frío.
- En la manipulación de los productos se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos, evitándose el contacto directo con las manos.
- Los productos se exhibirán en papel poligrasa, bolsas de plástico u otro material inocuo y de primer uso.

### c) Alimentos industrializados

- Las latas u otros tipos de envase no deberán estar oxidados, chancados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro y deberán contar con el rotulado correspondiente. Asimismo, las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.
- El rotulado deberá llevar impreso el código de registro sanitario y demás datos requeridos por Dirección General de Salud- DIGESA.

### d) Comidas preparadas

- Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, observándose una buena manipulación.



- En caso de ser elaborados en otro establecimiento comercial se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
- Los alimentos preparados de fácil alteración deberán permanecer refrigerados hasta su comercialización o exhibidas en vitrinas refrigeradas. Estos equipos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene, conservación y mantener la temperatura no mayor de 5° C.
- Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.
- En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que la comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
- En cuanto al servicio se considera el uso de guantes y/o mascarillas desechables, en casos necesarios. Además, los utensilios como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.
- Para frituras, en general, se empleará aceite de origen vegetal para consumo humano, de primer uso. Estos productos nunca se calentarán por encima de los 180° C y deben conservar las características organolépticas, así como los niveles bioquímicos permisibles durante su uso. Se prohíbe la reutilización del aceite.
- No se ofrecerán salsas, cremas, ni ajíes (de preparación casera o industrial).

#### 4.3 De la calidad nutricional

- A) Los servicios de alimentación escolar como los quioscos, cafetines escolares y los refrigerios escolares deberán sujetarse a las recomendaciones del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Instituto Nacional de Salud - Ministerio de Salud, siendo los criterios técnicos de un refrigerio saludable:
- Aportar no más del 10-15% de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género, estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria).
  - No ser alto en grasas saturadas ni azúcares simples ni en sal; asimismo, no contener grasas *trans* deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.
  - Debe contener un líquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niña y adolescente.
  - Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (nutricionista) del establecimiento de salud de su jurisdicción o del gobierno local.
  - Se debe considerar que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.



- B) Se deberá promover el expendio de alimentos de la "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas" aprobada mediante Ordenanza Regional N° 000005 de fecha 18 de enero de 2013 por el Gobierno Regional del Callao:

### 1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostadas y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

### 2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc. al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucho, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

### 3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

### 4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semidescremados o descremados con bajo contenido de azúcar.



- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

### 5. Alimentos preparados

- Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:
- Ensalada de frutas.
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: Pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochados, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas, ni ají.
- Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas, ni ají.

### INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

- Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.
- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA.
- Para el caso de alimento perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permita mantener la cadena de frío.

Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos sólidos:

Bajo en azúcar	< 5 g (1 cucharadita) por 100 g
Bajo en sal	1,5 g (1/4 cucharadita) por 100 g
Bajo en aceite	< 3 g (1 cucharadita) por 100 g



- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6,25 g (1 ¼ cucharadita) por vaso de 250 ml
----------------	---

- C) Cualquier usuario podrá interponer denuncia con las respectivas pruebas, a fin de que se proceda a una inspección sanitaria inmediata por parte de la autoridad de salud de nivel local y actuar según sus atribuciones en relación al concesionario de turno o propietario.

#### **Artículo 5. Fiscalización del comercio ambulatorio**

La Municipalidad Provincial del Callao, a través de la Gerencia General de Desarrollo Económico Local y Comercialización realizará la fiscalización del comercio ambulatorio al exterior de las instituciones educativas.

Se establece como zona rígida para el comercio ambulatorio el perímetro de cien (100) metros alrededor de los colegios o instituciones educativas de la Provincia Constitucional del Callao quedando prohibida la venta ambulatoria de alimentos: golosinas, alimentos preparados, helados, confitería, emolientes, quinua, maca, soya y bebidas tradicionales sin alcohol, potajes tradicionales, dulces tradicionales, frutas, jugo de frutas, entre otros.

Asimismo, está prohibida la venta a los escolares de los productos enumerados en el párrafo anterior a los quioscos de expendio de diarios, revistas, billetes de lotería, lustrado de calzado, arreglo de relojes, ropa, etcétera.



### **CAPÍTULO IV**

#### **MEDIDAS SANCIONADORAS**

**Artículo 6.** Aplíquese las sanciones contenidas en el Régimen de Aplicación de Sanciones- RAS (aprobado por la Ordenanza Municipal N° 000010 y sus modificatorias) de la Municipalidad Provincial del Callao, incluso las infracciones que se incorporan en el mismo, que se enumeran en la Ordenanza que aprueba el presente reglamento.

**Artículo 7.** Encárgase a las Gerencias Generales de Salud y de Desarrollo Económico Local y Comercialización dar cumplimiento al presente Reglamento y la Ordenanza que lo aprueba.

