



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



ORDENANZA MUNICIPAL N°004-2023-MDM/LC

Maranura 28 de abril del 2023

EL CONCEJO MUNICIPAL DISTRITAL DE MARANURA.

POR CUANTO:

El acta de la Sesión Ordinaria de fecha 10 de abril del 2023, el Informe N°111-2023-JLMC-E-SGDEGA-MDM/LC-C de fecha 27 de marzo del 2023, Informe N°13-DAT-MDM/LC de fecha 14 de marzo del 2023 y;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley N°30305, Ley de Reforma Constitucional, de fecha 10 de marzo de 2015, en concordancia con el Artículo II del Título Preliminar, Artículo 20° inciso 6) y Artículo 43° de la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y la Ley de Bases de Descentralización, las Municipalidades Provinciales y Distritales son los órganos de gobierno local. *Los mismos que gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; la autonomía que la Constitución Política del Estado establece para las municipalidades la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico, con la finalidad de emitir actos administrativos los mismos que se resuelven mediante Resolución de Alcaldía de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 39° y 43° de la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades;*

Que el Artículo 9°, inciso 8 de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que es atribución del Concejo Municipal aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos. Asimismo, su Artículo 40° establece que: *Las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa;*

Que, el Artículo 46° de la precitada Ley, establece que: *Las normas municipales son de carácter obligatorio y su incumplimiento acarrea las sanciones correspondientes, sin perjuicio de promover las acciones judiciales sobre las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar, Las ordenanzas determinan el régimen de sanciones administrativas por la infracción de sus disposiciones, estableciendo las escalas de multas en función de la gravedad de la falta, así como la imposición de sanciones no pecuniarias, asimismo, el Artículo 74° establece: Las municipalidades ejercen, de manera exclusiva o compartida, una función promotora, normativa y reguladora, así como las de ejecución y de fiscalización y control, en las materias de su competencia, conforme a la presente ley y la Ley de Bases de la Descentralización, además, el Sub numeral 3.2 del numeral 3 del Artículo 80° precisa Regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales;*

Que, el numeral 247.1 del Artículo 247° del Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley del Procedimiento Administrativo General aprobado con el Decreto Supremo N°004-2019-JUS, establece respecto al Procedimiento Sancionador que *"Las disposiciones del presente Capítulo disciplinan la facultad que se atribuye a cualquiera de las entidades para establecer infracciones administrativas y las consecuentes sanciones a los administrados"*, ello de conformidad a lo estipulado en el Artículo 191° de la Constitución Política del Estado.





"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCIÓN - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



Que, de conformidad con el Artículo 6° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N°007-98—SA, *la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines y la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la norma precitada se encuentra a responsabilidad de la autoridad sanitaria Municipal;*

Que, mediante informe N°111-2023-JLMC-E-SGDEGA-MDM/LC de fecha 27 de marzo del 2023, el Ing. José Luis Moscoso Cusi Sub Gerente de Desarrollo Económico y Gestión Ambiental remite el plan de vigilancia alimentaria de restaurante y tienda el cual fue revisado y analizado;

Que, de conformidad con las atribuciones conferidas en la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal por **UNANIMIDAD** y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta correspondiente, aprueba lo siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL PLAN DE VIGILANCIA ALIMENTARIA, RESTAURANTE Y TIENDAS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA.

ARTÍCULO PRIMERO. - APROBAR EL PLAN DE VIGILANCIA ALIMENTARIA, RESTAURANTE Y TIENDAS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA, que consta de consta de 48 Artículos, (VII) Títulos y (1) anexo de definiciones, que forma parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO SEGUNDO. – ENCARGAR a la Gerencia Municipal y a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Gestión Ambiental el cumplimiento de la presente Ordenanza;

ARTICULO TERCERO. - ENCARGAR a la Unidad de Secretaria General la comunicación de la presente Resolución Municipal.

ARTICULO CUARTO. - DISPONER, la publicación de la presente Ordenanza Municipal en el portal institucional de la Municipalidad Distrital de Maranura.

POR TANTO: PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

C.C.
ALCALDÍA
G.M
SGPP
SGDE
OIE
ARCHIVO

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA
LA CONVENCIÓN - CUSCO



ING. BENJAMIN SEGUNDO RINTO
ALCALDE



**"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA
LA CONVENCION - CUSCO"**
AREA TECNICA MUNICIPAL - ATM



"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCION Y LA IMPUNIDAD"

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA



**PLAN DE VIGILANCIA
ALIMENTARIA,
RESTAURANTE Y TIENDAS**



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



CONTENIDO TEMATICO

01. NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA TITULO GENERALIDADES

ARTÍCULO 1 °- OBJETIVOS DE LA NORMA SANITARIA

ARTÍCULO 2°.- APLICACIÓN DE LA NORMA SANITARIA.

ARTÍCULO 3°.- CUMPLIMIENTO DE LA NORMA SANITARIA

02. TÍTULO II DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.

CAPÍTULO I. UBICACIÓN E INSTALACIONES.

ARTÍCULO 4°.- UBICACIÓN:

ARTÍCULO 5°.- ESTRUCTURAS FÍSICAS.

- a) Los pisos.
- b) Los techos,
- c) Las ventanas.
- d) Las puertas:
- e) La existencia de pasadizos.
- f) Iluminación

ARTÍCULO 6°.-VENTILACIÓN

03. CAPÍTULO II DE LOS SERVICIOS

ARTÍCULO 8°.- ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA

ARTÍCULO 9°.- EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES.

ARTÍCULO 10°.- DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

ARTÍCULO 11°.- VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL.

ARTÍCULO 12°.- SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PÚBLICO

04. CAPÍTULO III: DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.

ARTÍCULO 13°.- CARACTERÍSTICAS.

ARTÍCULO 14°.- LAVADO Y DESINFECCIÓN.

ARTÍCULO 15°.- ALMACENAMIENTO.





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ARTÍCULO 16°.- MANTELERÍA:

CAPÍTULO IV DE LA RECEPCIÓN y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS,

ARTÍCULO 17°.- RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS.

ARTÍCULO 18°.- DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS:

ARTÍCULO 19°.- DEL ALMACÉN DE FRÍO:

CAPÍTULO V: DE LA COCINA Y DEL COMEDOR:

ARTÍCULO 20°.- DE LA COCINA

ARTÍCULO 21°.- DEL COMEDOR

05. TITULO III.PROCESOS OPERACIONÁLES.

06. CAPÍTULO I. PREPARACIÓN DE LOS AUMENTOS.

ARTÍCULO 22°.- PREPARACIÓN PREVIA.

ARTÍCULO 23°.- DESCONGELACIÓN

ARTÍCULO 24°.- PROCESO DE COCCIÓN.

ARTÍCULO 25°.- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS.

ARTÍCULO 26°.- RECALENTAMIENTO DE COMIDAS.

ARTÍCULO 27°.- CONTAMINACIÓN CRUZADA.

07. CAPÍTULO II. SERVIDO DE COMIDAS.

ARTÍCULO 28°.- SERVIDO DE COMIDAS

ARTÍCULO 29°.- DE LAS MODALIDADES DE SERVICIO CONSUMIDOR

ARTÍCULO 30°.- ATENCIÓN AL CONSUMIDOR.

08. CAPÍTULO III DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

ARTÍCULO 31°.- DE LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.

ARTÍCULO 32°.- DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

ARTÍCULO 33°.- DE LA MANIPULACIÓN DE LAS BEBIDAS.

**08. TITULO IV DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL
PERSONAL.**

ARTÍCULO 34°.- SALUD DEL PERSONAL.

ARTÍCULO 36°.- VESTIMENTA.

ARTÍCULO 37°.- DE LA CAPACITACIÓN SANITARIA.

09. TITULO V DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO.

ARTÍCULO 38°.-LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

ARTÍCULO 39°.- PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ARTÍCULO 40°.- DE LAS PLAGAS Y ANIMALES.

ARTÍCULO 41°.- ALMACENAMIENTO DE PLAGUICIDAS Y DESINFECTANTES.





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



10. TITULO VI DE LA VIGILANCIA CONTROL SANITARIO

ARTÍCULO 42°.- DE LA VIGILANCIA SANITARIA.

ARTÍCULO 43°.- DEL AUTOCONTROL SANITARIO

ARTÍCULO 44°.- DE LA CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS

11. TITULO VII DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES.

ARTÍCULO 46°.- DE LAS INFRACCIONES.

RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES.

RESPECTO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

RESPECTO A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

ARTÍCULO 46°.- DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

ARTÍCULO 47°.- DE LAS SANCIONES.

ARTÍCULO 48°.- DE LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y LAS SANCIONES.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA Y FINAL.

12. ANEXO 01 DEFINICIONES.

- Agua potable:
- Alimento o bebida:
- Alimento de alto riesgo:
- Alimento Inocuo:
- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):
- Calidad Sanitaria

13. CONTAMINACIÓN

- Contaminación cruzada:
- Desinfección de alimentos:
- División en el tiempo
- HACCP:
- Limpieza:
- Materia Prima:
- Modalidades de servicio:
- Menú:
- Autoservicio:
- A domicilio:





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



- Al paso.
- Plagas:
- Programa de Higiene y Saneamiento
- Servicios afines:
- Temperaturas de Seguridad: Vigilancia Sanitaria:

Anexo 02 .Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados.

AGENTES MICROBIANOS

AEROBIOS:

- Mesofilos.
- Coliformes.
- Staphylococcus Aureus.
- Escherichia coli.
- Salmonella sp en 25g.





"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSATITULO

GENERALIDADES.

ARTÍCULO 1º.- OBJETIVOS DE LA NORMA SANITARIA

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.

Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.



Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

ARTÍCULO 2º.- APLICACIÓN DE LA NORMA SANITARIA.

De conformidad con el artículo 6º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines y, la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.



La vigilancia sanitaria se sustentará en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal profesional calificado y capacitado en estos aspectos.

ARTÍCULO 3º.- CUMPLIMIENTO DE LA NORMA SANITARIA

Los establecimientos destinados a restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, de acuerdo a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria. Los establecimientos de esta naturaleza que ya vienen funcionando deben adecuarse a lo dispuesto por dicha Norma Sanitaria.



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



TITULO II DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

CAPÍTULO I. UBICACIÓN E INSTALACIONES

ARTÍCULO 4: UBICACIÓN:

Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación. El establecimiento debe estar separado de la vivienda de su propietario o encargado. El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán periodos de tiempo diferente para evitar la contaminación cruzada.

ARTÍCULO 5º.- ESTRUCTURAS FÍSICAS.

Las edificaciones del restaurante o servicios afines deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Sólo el área de comedor podrá ser de materiales diferentes, considerando el estilo del establecimiento (rustico, campestre, etc.). Todas las edificaciones se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Asimismo, se cumplirán las siguientes condiciones:

a) Los pisos

Se construirán con materiales impermeables, adsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

b) Las paredes

Deben ser de materiales impermeables, adsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.

c) Los Techos

Deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.

d) las ventanas



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



Y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección-contrainsectos u otros animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.

e) Las puertas

Deben ser de superficie lisa e inabsorbente, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos.

f) La existencia de pasadizos

Exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.

ARTÍCULO 6°.- ILUMINACIÓN.

El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux. Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no dará lugar a colores falseados. En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

ARTÍCULO 7°.- VENTILACIÓN.

Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.

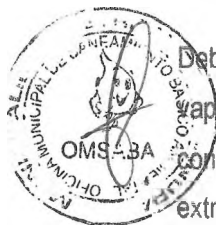
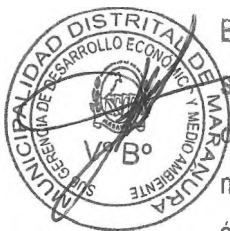
CAPÍTULO II DE LOS SERVICIOS

ARTÍCULO 8° ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA.

El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento. Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua, deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 9°.- EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES.

El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable. El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

ARTÍCULO 10° DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos, Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del ambiente y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.



ARTÍCULO 11° VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL.

Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene. Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente:

De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario

De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario

De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios.

Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos para las mujeres son similares a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios estarán provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene.

ARTÍCULO 12° SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PÚBLICO.

Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor, las puertas deben tener ajuste automático y permanecerán cerradas excepto durante las operaciones de Limpieza. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material fácil de higienizarlos servicios higiénicos deben estar separados para cada sexo y su distribución por frecuencia de comensales será la siguiente: Hombres, Mujeres Frecuencia de comensales/día. Inodoros, Urinarios, Lavatorios, Inodoros Lavatorios.

Los establecimientos en este rango de frecuencia de comensales deben adicionar un servicio higiénico para minusválidos.

En forma permanente debe dotarse de provisión de papel higiénico y de recipientes de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire caliente. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Deben colocarse avisos que promuevan el lavado de manos. El sistema de ventilación de los servicios higiénicos natural o artificial, debe permitir la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

CAPÍTULO III: DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.

ARTÍCULO 13°.- CARACTERÍSTICAS.

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección, las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

ARTÍCULO 14°.- LAVADO Y DESINFECCIÓN.



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles. Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.



ARTÍCULO 15 ALMACENAMIENTO.

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- > La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- > Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- > Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado y seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- > Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- > No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.



"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



ARTÍCULO 16°.- MANTELERÍA:

- a) .- Los restaurantes y servicios afines que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.
- b) .- Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso dado por el comensal.
- c) .- Los restaurantes que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

CAPÍTULO IV DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO SE LOS ALIMENTOS.

ARTÍCULO 17°.- RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS.

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y física química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos. Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación. Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente. También deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica sobre la procedencia de dichos alimentos. Si la compra es directa, deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo

ARTÍCULO 18°.- DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio, los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos. El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores. En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén). La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:

a.- Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.

b.- Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entre cruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.

c.- Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.



ARTÍCULO 19°.- DEL ALMACÉN DE FRÍO

En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza. En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados. Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control. En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente.

a.- Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.





"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



- b.- Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.
- c.- Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme
- d.- Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.
- e.- En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.
- f.- Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.
- g.- Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.
- h.- Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.



CAPÍTULO V: DE LA COCINA Y DEL COMEDOR

ARTÍCULO 20°.-DE LA COCINA

La cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas. El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. Las estructuras internas están indicadas en el Artículo 5° de la presente Norma Sanitaria. El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido. Los espacios en la cocina se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera.

- a.- Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.
- b.- Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como (corte, picado y cocción) Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



Si el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada en el párrafo anterior, se identificará al menos las zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, las que en ningún caso deben superponerse, sino que seguirán una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. En ningún caso debe cocinarse en un ambiente diferente al destinado como área de cocina, ni expuesto a la contaminación. Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrirla zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.



Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Los insumos en uso durante la preparación deben disponerse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, debidamente rotulados o identificados.



ARTÍCULO 21°.- DEL COMEDOR

El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas.

El acceso al comedor debe ser lo suficientemente amplio para garantizar el tránsito de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida. Las puertas deben abrir hacia afuera.

El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

En el caso de los restaurantes que exhiban alimentos preparados en el comedor, éstos se conservarán en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada y el intercambio de olores.

Los equipos para exhibición, como vitrinas refrigeradas, ubicados en el comedor, se mantendrán en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



exclusivo para alimentos preparados.

TITULO III .PROCESOS OPERACIONALES

CAPÍTULO I.- PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 22°.- PREPARACIÓN PREVIA

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes. El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable. La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente. Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso. Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

ARTÍCULO 23°.- DESCONGELACIÓN

La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción. La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

ARTÍCULO 24°.- PROCESO DE COCCIÓN

a).- Durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente los tiempos y





"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente.

El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80°.

b).- Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

ARTÍCULO 25º." CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

a).- Las comidas preparadas parcialmente o pre cocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.

b).- Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.

c).- Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.

d).- Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su desecamiento y contaminación



ARTÍCULO 26º." RECALENTAMIENTO DE COMIDAS

El recalentamiento de las porciones que se han mantenido en frío debe hacerse lo más rápido posible y hasta **alcanzar una** temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos 30 segundos y servirse de inmediato. Los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

ARTÍCULO 27º." CONTAMINACIÓN CRUZADA

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas.

a).- Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, recocidos y de consumo directo.

b).- El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados listos para



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



el consumo.

c).- Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.

d).- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos

CAPÍTULO II. SERVIDO DE COMIDAS

ARTÍCULO 28°.- SERVIDO DE COMIDAS

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros. El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares, evitándose el uso de vasos en esta práctica. El hielo utilizado en el enfriamiento de botellas, copas ú otros debe ser de agua potable pero no debe utilizarse para consumo humano. Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sin guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso. Para el servidor del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate ú otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente. En el caso del servido a la mesa de cremas y salsas no envasadas comercialmente, éstas se servirán debidamente refrigeradas en recipientes de uso exclusivo y de material de fácil lavado, que no transmita contaminación, olor o sabor a los alimentos; debiendo estar en buen estado de conservación e higiene y, cuidando de renovar completamente el contenido por cada servido a la mesa, previo lavado.

ARTÍCULO 29°.-DE LAS MODALIDADES DE SERVIDO AL CONSUMIDOR

Cualquiera que sea la modalidad de servicio al consumidor, incluso las que no se indican en este Artículo, se sujetarán estrictamente a los Principios de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación, las Temperaturas de Seguridad y demás requisitos





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



higiénico sanitarios que se establecen en la presente Norma Sanitaria. En las preparaciones destinadas a la modalidad de “Menú” debe aplicarse el Principio de las Temperaturas de Seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas. En la modalidad de “Autoservicio” debe protegerse los alimentos mediante el uso de medias campanas sobre la mesa de servido, las cuales impiden el acercamiento excesivo del comensal a los alimentos y por lo tanto su posible contaminación con cabellos, saliva, ropa, etc. En la modalidad de “Autoservicio” en la cual las raciones son servidas por un manipulador, la protección de los alimentos debe ser mayor, teniendo en cuenta que no hay contacto con el consumidor. En todos los casos las preparaciones tendrán utensilios exclusivos para su servido que aseguren su manipulación correcta. Durante la exhibición de los alimentos vía auto servicio se aplicará en forma estricta el Principio de las Temperaturas de Seguridad. En la modalidad de “Servicio a Domicilio” deben cumplirse las siguientes condiciones higiénicas del transporte de las comidas.



- a).- Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones.
- b).- Las salsas de fabricación industrial deben estar en sus envases originales
- c).- Debe aplicarse el Principio de Temperaturas de Seguridad, para lo cual se utilizarán contenedores térmicos para su transporte en el caso de tiempos mayores a 1 hora.
- d).- Los contenedores deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.
- e).- Distribuir los alimentos en el contenedor evitando la contaminación cruzada entre éstos



ARTÍCULO 30° - ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad lo requiere, se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad. Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.

CAPÍTULO III DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

ARTÍCULO 31.- DE LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS



"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales; en el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los licuados, batidos, cremoladas o similares se servirán en vasos limpios y los utensilios complementarios como adornos, sorbetes u otros deben ser de primer uso y de material desechable.

ARTÍCULO 32°.- DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Las bebidas alcohólicas que se sirvan en restaurantes y servicios afines deben ser de procedencia formal y tener autorización de expendio, registro sanitario y fecha de vencimiento cuando corresponda. Asimismo, los licores importados deben tener registro sanitario, información en el rótulo consignada en idioma español, fecha de vencimiento cuando corresponda y, las restricciones o advertencias para su consumo, de ser el caso las mezclas, cócteles y similares deben prepararse con insumos de procedencia formal y aplicándose los Principios Generales de Higiene y las Buenas Prácticas de Manipulación



ARTICULO 33°.- DE LA MANIPULACIÓN DE LAS BEBIDAS

Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria. El lavado de manos es esencial antes de toda preparación así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos. El Bar debe contar con un lavadero provisto de agua potable y que esté conectado a la red de desagüe y, con un recipiente adecuado para la eliminación de residuos.



TITULO IV DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

ARTÍCULO 34° SALUD DEL PERSONAL

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



ARTÍCULO 35°.- HIGIENE Y HÁBITOS DEL PERSONAL

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma.

- a).- Antes de iniciar la manipulación de alimentos
- b).- Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos
- c).- Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo
- d).- Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo
- e).- Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados
- f).- Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc
- g).- Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.



ARTÍCULO 36.- VESTIMENTA

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.



ARTÍCULO 37°.- DE LA CAPACITACIÓN SANITARIA

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros la capacitación del Equipo de Autocontrol Sanitario a que se refiere el Artículo 42° de la presente Norma Sanitaria, debe incluir los siguientes temas.



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



- a).- Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- b).- Principios Generales de Higiene
- c).- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d).- Programas de Higiene y Saneamiento
- e).- Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o Servicios Afines.
- f).- Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes.
- g).- Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria

TITULO V DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO



ARTÍCULO 38°.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de restaurante o servicio de comidas que se ofrece, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud.



Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.

ARTÍCULO 39°.- PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- a).- Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b).- Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos.
- c).- Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluídos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



- d).- Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.
- e).- Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
- f).- Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- g).- Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.
- h).- Debe verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante vigilancia microbiológica de las superficies que entran en contacto con los alimentos, como mínimo 4 veces al año.

ARTÍCULO 40 DE LAS PLAGAS Y ANIMALES

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

ARTÍCULO 41º.- ALMACENAMIENTO DE PLAGUICIDAS Y DESINFECTANTES

Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

TITULO VI .- DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO.

ARTÍCULO 42º. - DE LA VIGILANCIA SANITARIA

La Vigilancia Sanitaria está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal conforme a





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



Restablecido en el Artículo 2º de la presente Norma Sanitaria; para lo cual, se efectuarán inspecciones sanitarias inopinadas y, de ser el caso, se realizará una toma de muestras de los alimentos, bebidas y superficies, para determinar los Criterios Microbiológicos de Higiene e Inocuidad (Anexo 2 de la presente Norma Sanitaria). En el proceso de Vigilancia Sanitaria debe observarse lo siguiente: Se iniciará con un diagnóstico sanitario para evaluar las condiciones sanitarias de mayor riesgo que serán calificadas aplicando el instrumento “Ficha para la Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3 de la presente Norma Sanitaria). El diagnóstico sanitario estará complementado por un análisis microbiológico de por lo menos 01 muestra de los alimentos de mayor riesgo, 01 muestra de las manos de un manipulador de alimentos y 01 muestra de los utensilios o superficie de trabajo. El muestreo y análisis puede ser realizarlo por cualquier laboratorio autorizado. 2. Los plazos para las mejoras, correcciones y aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos y de los Programas de Higiene y Saneamiento y Levantamiento de Observaciones que debe cumplir el establecimiento evaluado, son de carácter razonable y son establecidos por la Autoridad Sanitaria Municipal. 3. La Autoridad Sanitaria Municipal procederá a realizar las visitas de inspección para la Vigilancia Sanitaria aplicando la misma ficha utilizada para el diagnóstico.



“Ficha para la Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 03 de la presente Norma Sanitaria), lo que permitirá vigilar el progreso sanitario del establecimiento y poder calificarlo sanitariamente. 4. Dicha Autoridad puede establecer la frecuencia de la Vigilancia Sanitaria en función de la calificación sanitaria del establecimiento y cada vez que existan hechos que puedan significar riesgo para la salud del consumidor, como quejas o denuncias de los consumidores, brotes o accidentes alimentarios, etc.

ARTÍCULO 43º.- DEL AUTOCONTROL SANITARIO

El establecimiento formulará un Plan de Autocontrol Sanitario, el cual se sustentará en las bases del Sistema HACCP, conformando un Equipo de Autocontrol Sanitario para su ejecución, el mismo que estará conformado por el dueño o administrador del establecimiento, quien lo presidirá, y por los responsables del control de calidad, del almacén, de la cocina y del comedor. El Equipo de Autocontrol Sanitario debe capacitarse conforme a lo indicado en el Artículo 37º, debiendo utilizar la “Ficha para la



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3 de la presente Norma Sanitaria) para los respectivos controles, como mínimo dos veces al mes, informando de los resultados a la Autoridad Sanitaria Municipal en la visita de inspección que ésta realice.

ARTÍCULO 44°.- DE LA CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS

La calificación y certificación sanitaria de los restaurantes y servicios afines está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal. Para que los restaurantes y servicios afines puedan ser calificados como "Aceptable", deben cumplir con un mínimo de 75% de criterios sanitarios evaluados en la "Ficha de Evaluación Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" (Anexo 3).y, para la certificación como "Restaurante Saludable" o "Servicio Afin Saludable", además de dicha calificación deben **cumplir con las siguientes condiciones:** **Estar sujeto a la Vigilancia Sanitaria** y tener operativo el Equipo de Autocontrol Sanitario. 2. Mantener la calificación de "Aceptable" hasta por 03 visitas consecutivas.3. Tener capacitado a todo el personal manipulador de alimentos, Contar con el Programa de Higiene y Saneamiento operativo.5. Tener operativos todos los servicios higiénicos.6. Tener 02 evaluaciones microbiológicas consecutivas de alimentos de alto riesgo, 02 de superficies vivas (manos) e inertes (superficies), que indiquen higiene e inocuidad.7, Mantener una adecuada cadena de frio para los productos perecibles.



TITULO VII.- DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

ARTÍCULO 45.- DE LAS INFRACCIONES

Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria, las siguientes:

RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

- a).- No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene en el área de almacenamiento y de preparación de alimentos
- b).- No contar con abastecimiento de agua potable
- c).- No contar con servicios higiénicos limpios y operativos
- d).- Dar otros usos al establecimiento diferentes al autorizado
- e).- Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del establecimiento

RESPECTO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



- a).- Preparar alimentos con productos alimenticios falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada
- b).- **No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen** y expendan alimentos que requieren refrigeración o congelación
- c).- Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos, como detergentes, jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo
- d).- Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento

RESPECTO Á LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- a).- incumplir con las disposiciones de higiene y hábitos personales
- b).- No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria
- c).- Permitir que los manipuladores de alimentos continúen con sus actividades cuando presenten signos visibles de enfermedad y otros riesgos.

ARTÍCULO 46°.- DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98SA, pueden aplicárselas siguientes medidas de seguridad cuando se incurra en las citadas infracciones, según corresponda.

- a).- Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano.
- b).- Suspensión temporal o definitiva del Establecimiento.

ARTÍCULO 47° DE LAS SANCIONES

Conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y, sin perjuicio de la aplicación de las medidas de seguridad, puede imponerse las siguientes sanciones según la gravedad de la infracción y la condición de reincidente.

- a).- Amonestación
- b).- Multa comprendida entre un décimo (0,1) y diez (10) Unidades Impositivas Tributarias (UIT).
- c).- Cierre temporal del establecimiento
- d).- Cancelación de la autorización de funcionamiento del establecimiento.
- ejm.- Clausura definitiva del establecimiento.

ARTÍCULO 48 DE LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y LAS





"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO"

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



SANCIONES

Las medidas de seguridad y las sanciones son aplicadas por la Autoridad Sanitaria Municipal, previo informe del personal profesional calificado y capacitado que ejerce la Vigilancia Sanitaria de.

Alimentos y el descargo del presunto infractor. Las Municipalidades deben contar con un Reglamento

de Infracciones y Sanciones que contenga los criterios establecidos en la presente Norma Sanitaria.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA Y FINAL

Los restaurantes y servicios afines deben adecuarse a las disposiciones de la presente Norma

Sanitaria en un plazo máximo de seis (06) meses, contados a partir de la fecha de su vigencia.



ANEXO 1 DEFINICIONES

Agua potable.- agua sin riesgo para el consumo humano.

Alimento o bebida.- Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.

Alimento de alto riesgo. Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpichón de pollo, ensalada de frutas, etc.

Alimento inocuo.- Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).- Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

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

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

Contaminación cruzada.- Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos,





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.

Desinfección de alimentos.- Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.

División en el tiempo.- Separación de las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

HACCP.- Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

Limpieza.- Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Manipulador de alimentos.- Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del Consumidor.

Materia Prima.- Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

Modalidades de servido.-

A la carta.

Modalidad en la cual el servicio que se ofrece está escrito en un listado y, las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas

Menú.

Modalidad que tiene varias opciones de refrigerio completo, las cuales se preparan en grandes cantidades y se sirven en un horario de atención definido

Autoservicio.- Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo, los cuales se encuentran en una mesa de uso común (buffet). También se considera Autoservicio al servicio por parte de un manipulador ubicado detrás del mostrador y que sirve las raciones según la elección del comensal

A domicilio.- Modalidad de servicio que transporta las preparaciones directamente hacia los consumidores

Al paso.

Comida rápida o "Fast Food".- Modalidad que presenta los alimentos con una preparación previa o son recalentados y el consumidor se sirve por sí mismo a la mesa, a sus unidades móviles o los lleva.





“MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANURA LA CONVENCION - CUSCO”

“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”



Plagas.- Insectos, pájaros, roedores y cualesquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Programa de Higiene y Saneamiento.- Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

Servicios afines.- Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, etc, También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.

Temperaturas de Seguridad.- Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, homeado, etc). El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías, bien frías y las comidas calientes bien calientes.

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.

