



ORDENANZA MUNICIPAL N° 023-2023-CM/MPC

Castrovirreyña, 26 de diciembre de 2023

POR CUANTO:

VISTO: En Sesión Ordinaria de Concejo Municipal de fecha 21 de diciembre del 2023, el Informe N° 329-2023-MPC/MPC, de fecha 12 de diciembre de 2023, emitido por la Gerente Municipal, Opinión Legal N° 111-2023-FDGD/AJ/MPC, de fecha 07 de diciembre de 2023, procedente de la Oficina de Asesoría Jurídica, Informe N° 277-2023-MPC/GDE, de fecha 15 de noviembre del 2023, suscrito por la (e) Gerente de Desarrollo Económico, y;

CONSIDERANDO:

Que, según el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, señala "Los Gobiernos Locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia", en concordancia con lo señalado en el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú. Que, el artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, 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 83 de la precitada Ley, señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales;

Que, el inciso 1.1 del artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, señala que las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud;

Que, el artículo 28 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por el Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, establece que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizará a través de inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otras, llevadas a cabo por el SENASA, los Gobiernos Regionales y Locales;

Que, el artículo 5 del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado por la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, señala que la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los mercados y la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en el reglamento, está a cargo de la autoridad de salud municipal y será ejercida por personal calificado y capacitado en aspectos de vigilancia sanitaria;



Que, con Informe N°277-2023-MPC/GDE, de fecha 15 de noviembre de 2023, el Ing. Rony a. Cullanco Pérez, (e) Gerente de Desarrollo Económico, solicita revisión y aprobación de la propuesta de la Ordenanza Municipal que incorpora la función de vigilancia sanitaria de la inocuidad agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercialización;

Que, mediante la Opinión Legal N° 111-2023-FDGD/AJ/MPC, de fecha 07 de diciembre de 2023, la Asesora Jurídica opina: Declarar procedente se siga el conducto regular – tramite – para aprobar, modificar y promulgar: El proyecto de Ordenanza Municipal que incorpora la función de vigilancia sanitaria de la inocuidad agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio;

Que, de conformidad con lo establecido en los artículos 9°, 39° y 40° de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, el Acuerdo de Concejo Municipal N° 064-2023-CM/MPC de fecha 21 de diciembre de 2023 y con el **VOTO UNANIME** de los miembros de Concejo Municipal, se aprueba lo siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA LA FUNCIÓN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO

ARTÍCULO PRIMERO. - APROBAR LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA LA FUNCIÓN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO, para establecer el plan de acción que regule la vigilancia y control sanitario, los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola permitidos en los alimentos destinados al consumo humano, el cual consta de Ocho (08) Capítulos, Veintidós (22) Artículos, Una Disposición Única, Tres (03) Formatos, que en anexo forma parte de la presente ordenanza.

ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCARGAR a la Gerencia de Desarrollo Económico y a la Gerencia de Gestión Ambiental, el cumplimiento de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO TERCERO. - a la Oficina de Estadística e Informática la publicación en el portal web de la municipalidad.

POR LO TANTO

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

C.C.:
Alcaldía
Gerencia Municipal
Gerencia de Desarrollo Económico
Gerencia de Gestión Ambiental
Oficina de Estadística e Informática
Archivo.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE CASTROVIRREYNA
Ing. Roger E. Quispe Escobar
ALCALDE



CAPITULO I
OBJETO, FINALIDAD, ALCANCE, BASE LEGAL

ARTÍCULO 1. - OBJETIVO. -

Establecer el plan de acción que regule la vigilancia y control sanitario, los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola permitidos en los alimentos destinados al consumo humano, según la normativa nacional.

ARTÍCULO 2. - FINALIDAD. -

Proteger la salud de la población de Castrovirreyna monitoreando los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola permitidos en los alimentos destinados al consumo humano.

ARTÍCULO 3.-ALCANCE. -

La presente ordenanza es aplicable en todo el distrito y provincia de Castrovirreyna, la Gerencia de Desarrollo Económico y Gestión Ambiente a través de la Unidad de Mercados y Comercialización, la Sub Gerencia de Administración Tributaria, y la Sub Gerencia de Seguridad Ciudadana están a cargo de su cumplimiento.

ARTÍCULO 4. - BASE LEGAL. -

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 018 2008-AG, Reglamento de la Ley General de Sanidad Agraria.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 1006 - 2016/MINSA, aprueba NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA

CAPITULO II

DEFINICIONES

ARTÍCULO 5°. - DEFINICIONES.

Codex Alimentarios: El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias y textos afines tales como códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme. El objetivo de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objetivo de su publicación es que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional.

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



Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas: Es la concentración máxima de un residuo de plaguicidas (expresado en mg/kg o ppm), permitida por el Ministerio de Salud en los alimentos destinados al consumo humano.

Parte por millón (ppm): Es la unidad de medida para concentraciones de diluciones que para fines de la presente norma es equivalente a 1 mg/kg (dilución de sólido en líquido) o 1 m l/1 (dilución de líquido en líquido), unidades utilizadas por el Codex Alimentarius para los LMR.

Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plaguicida de uso agrícola: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir o controlar cualquier plaga, especies no deseadas de plantas o animales que causan perjuicio o que interfieren de cualquier otra forma en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte o comercialización de alimentos, productos agrícolas, madera y productos de madera. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte.

Residuo de plaguicida: Es cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos básicos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, tales como productos de conversión, metabolitos, productos de reacción o las impurezas que se considera que tienen una importancia toxicológica. El término "residuo de plaguicida" comprende los residuos de fuentes desconocidas o inevitables (por ejemplo, de origen medioambiental), así como los usos conocidos del producto químico.

Vigilancia sanitaria: Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

CAPITULO III

DEL INSPECTOR SANITARIO

ARTÍCULO 6° - EL INSPECTOR SANITARIO. -

El inspector debe ser una persona con las calificaciones, formación técnica, experiencia, integridad, sensibilidad y conocimiento satisfactorio de los requisitos de las inspecciones a realizar.

ARTÍCULO 7° - CARACTERÍSTICAS QUE DEBE REUNIR EL INSPECTOR SANITARIO. -

Las principales características que debe reunir un inspector:

- Capacitación técnica en profesiones afines a la inocuidad de alimentos.
- Conocer las regulaciones y los aspectos técnicos del proceso que se está inspeccionando.
- Equilibrio psicológico para enfrentar dificultades.
- Ser reconocido y respetado por su conocimiento.
- Flexibilidad y habilidad en el trato con personas.
- Manejo de relaciones interpersonales.
- Entrenamiento y capacidad para conducir una reunión.
- Habilidad en la comunicación oral y escrita e interacción con los participantes.
- Capacidad de análisis respecto a la situación sanitaria del caso asignado, la resolución del mismo en cuanto a las recomendaciones sanitarias dadas, las medidas sanitarias de seguridad y la decisión final tomada respecto del caso (bajo los principios de razonabilidad y proporcionalidad).
- Organización y puntualidad.



ARTÍCULO 8° - PRINCIPALES FUNCIONES Y PRESENTACIÓN DEL INSPECTOR SANITARIO. - PRINCIPALES FUNCIONES A DESARROLLAR:

- a) Inspeccionar a los comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para garantizar las condiciones sanitarias y su aptitud para el consumo humano.
- b) Emitir sanciones a las personas naturales y jurídicas proveedoras del comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito que incumplan la normatividad de Inocuidad Agroalimentaria para proteger la vida y la salud de los consumidores.
- c) Ejecutar conjuntamente con la autoridad competente la toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos para el cumplimiento del plan anual de monitoreo de contaminantes.
- d) Ejecutar mensualmente las actividades de registro de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos para mantener actualizado el padrón respectivo.
- e) Ejecutar las actividades de capacitación en las buenas prácticas de producción e higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, buenas prácticas de almacenamiento a los actores de la cadena agroalimentaria para la mejora de la cadena de suministro de alimentos.
- f) Coordinar con autoridades y asociaciones de consumidores sobre las actividades relacionadas al comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos para la protección de la salud de los consumidores.
- g) Proponer la actualización de los procedimientos, directivas y manuales relacionados al comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos en coordinación con las autoridades competentes para la mejora de procesos y una mejor atención a los consumidores.
- h) Atender las consultas de los usuarios en temas relacionados a la inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y piensos.
- i) Ejecutar actividades que conlleven a una mejora continua en la calidad de gestión del servicio.

PRESENTACIÓN DEL INSPECTOR SANITARIO

- Debe contar con la credencial u otro documento que lo acredite como personal de la Municipalidad que representa.
- Verificar que el material y el equipo que necesita para aplicar la inspección, se encuentren en buenas condiciones.
- Indumentaria adecuada para realizar las actividades de inspección.
- Lineamientos del Inspector Sanitario para realizar la Inspección.
- Realizar una adecuada presentación al comerciante o transportista, para que permita realizar la inspección de manera normal y segura. Para ello es necesario:
 - Mencionar su nombre completo mostrando su credencial que lo acredite.
 - Mencione el nombre de la Municipalidad que representa.
 - Explique el objetivo de la inspección. "Buenos días, la presente inspección está referida a la vigilancia sanitaria de alimentos..."
- El inspector sanitario utiliza el acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, (ver Formato N° 02) para lo cual debe leer cuidadosamente las preguntas del check list (ver Formato N° 03) e identificar visualmente lo que se requiere en el puesto de comerciantes.
- Para el proceso de certificación de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos se emplean el acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, (ver formato N° 02) y la lista de verificación según el tipo de alimento.



(ver Formatos N° 04, 05, 06 y 07, según la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA).

CAPITULO IV

DE LA INSPECCIÓN SANITARIA A LOS PUESTOS DE VENTA, COMERCIALIZACIÓN DE AUMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS.

ARTÍCULO 9° - INFRAESTRUCTURA. -

- El piso tiene que estar limpio y ser impermeable y sin grietas, asimismo presentar rejillas, resumideros, canaletas que faciliten la limpieza del puesto de venta.
- Las paredes tienen que estar limpias, impermeables y sin grietas.
- El puesto de venta dentro del mercado tiene que ser cerrados, que eviten el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.
- El puesto de venta que comercialicen productos cárnicos, deben de contar con agua potable, desagüe y electricidad.

ARTÍCULO 10° - ILUMINACIÓN. -

Los puestos de venta deben de contar con alumbrado natural o artificial cuando sea necesario, evitar zonas con excesivo brillo o sombras, tampoco focos o fluorescentes con colores artificiales. Éstas, a su vez, deberán contar con elementos protectores en caso de roturas.

ARTÍCULO 11° - VENTILACIÓN. -

Evitar la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.

ARTÍCULO 12° - BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE. -

- Todo envase donde repose los alimentos agropecuarios primarios tiene que estar limpio y en buen estado.
- Diariamente, antes y después del expendio de alimentos, se tiene que realizar la limpieza y una desinfección semanal en los puestos de los comerciantes.
- La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos.

ARTÍCULO 13° - CORRECTA MANIPULACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS.

- Estar registrado ante la entidad responsable de los mercados.

CAPITULO V

DE LA HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 14° - HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. -

- Presentar una adecuada higiene, cabello corto o recogido y con protección.
- No portar anillos, alhajas o adornos que limiten la higiene de las manos y sus uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- No utilizar en el transcurso de las labores, sustancias que afecten la naturaleza de los alimentos (perfumes, maquillajes, cremas, etc.).
- Están prohibidos de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- No realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos. Éstas se realizarán al principio y al final de la actividad.



ARTÍCULO 15°. - DE LA VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES. -

- a) El uniforme obligatorio es una chaqueta de manga corta o larga, color blanco o claro, un gorro y pañoleta o redecilla que cubra totalmente el cabello y sea del mismo color.
- b) Para el caso de los manipuladores de carnes y menudencias de animales de abasto, deben de usar calzado de jebe y delantal de material impermeable.
- c) Los manipuladores que usen guantes, deben conservarlos en buen estado, limpios y secos en el interior.

ARTÍCULO 16°. - EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS. -

- a) Todo alimento agropecuario primario y piensos tiene provenir de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.
- b) Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, tienen que estar sanos y frescos.
- c) Los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se mantendrán en estas condiciones hasta el momento de su comercialización, resguardando así la cadena de frío, (ver Cuadro N° 01)
- d) El empaque de expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos deberá hacerse en bolsas de plástico o de papel de primer uso.

ARTÍCULO 17°. - CARNES Y MENUDECENCIAS. -

- a) El beneficio y eviscerado de animales de abasto en el puesto está prohibido.
- b) Las carnes de los animales de abasto en los puestos se exhibirán en cadena de frío.
- c) Los lavaderos serán sin grietas, lisos e impermeables.
- d) Las cámaras y exhibidores de refrigeración serán de material inoxidable.
- e) Los puestos de comercialización de carne de animales de abasto deben mostrar anuncios claros y visibles de sus productos y demostrar su procedencia autorizada.
- f) Los equipos y utensilios cortadores (sierra eléctrica o manual, cuchillos, ganchos, etc.) y las balanzas serán de acero inoxidable y en buen estado e higiene.
- g) Las tablas de picar serán lisas, sin grietas, limpias, no absorbentes. No se permiten troncos de árbol para base de corte.
- h) Los cortes de derivados cárnicos serán en equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.

ARTÍCULO 18°. - FRUTAS Y HORTALIZAS. -

- a) Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- b) Las frutas y verduras no deben tener daños físicos, ni tener sustancias que aceleren el proceso de maduración, deben mantenerse frescas hasta el momento de la venta al público.
- c) Los productos se colocarán sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0.20 m de altura con respeto al piso.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.
- e) Alimentos envasados y a granel
- f) Sus recipientes se mantendrán limpios y tapados.
- g) Los mostradores y andamios de productos sin refrigeración presentarán su nivel más inferior a una altura no menor de 0,2 m por encima del piso.
- h) No se permite la exhibición de envases deteriorados ni antihigiénicos en los estantes.
- i) Las especies a granel deben estar libres de partículas extrañas, sin mohos ni mal olor, almacenados en recipientes que los aislen de la humedad.
- j) Los productos secos no requieren de refrigeración, pero el ambiente de exhibición debe estar libre de contaminantes.

ARTÍCULO 19° - PIENSOS. -

Los piensos deben estar colocados en tarimas, anaqueles o parihuelas limpias y en buen estado, evitando el contacto con el piso.





CAPITULO VI

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS.

ARTÍCULO 20° - ALMACÉN DE LOS PRODUCTOS. -

- Las estructuras físicas de estos deberán estar limpias, en buen estado, adecuadamente ventiladas, secas, libres de mohos, plagas y suciedad.
- Los alimentos empacados se rotularán para verificar su vida útil, su fecha de ingreso y de salida. c) Los alimentos no estarán en contacto con el suelo, paredes o techos, sino colocados en anaqueles, tarimas o parihuelas con las siguientes distancias: 0.20 m del piso, 0.50 m entre hileras y 0.50 m de la pared; si son sacos, se apilan entrecruzadamente hasta una altura de 3.26 m y no menos de 0.60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15 m para facilitar la circulación del aire.
- Antes de abrir cualquiera de los sacos, cajas u otros envases deben desempolvarse externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

ARTÍCULO 21°- ALMACÉN EN FRÍO DE LOS PRODUCTOS. -

- Los alimentos se almacenarán en cámaras diferentes según su naturaleza (carnes rojas, menudencias, aves, frutas o verduras, etc.)
- La temperatura en el centro de cada pieza debe registrar 5°C en caso de cámaras de refrigeración y -18°C en el caso de cámaras de congelación.
- Los alimentos de origen animal o vegetal se almacenarán por separado y también los que presentan cáscara o envoltura de los que no lo tienen.
- Las carcasas de res no excederán las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no excederán de las 48 horas.
- Su colocación en anaqueles o tarimas en la cámara respetará las siguientes distancias: 0.10 m del piso, 0.15 m de las paredes y 0.50 m del techo.
- En el caso de las carcasas colocadas en ganchos y rielaría estarán a 0.30 m del piso y 0.30 m entre piezas.
- Las piezas cárnicas congeladas se depositarán en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.
- La carne de animales de abasto se almacenará con su correcta identificación.

CAPITULO VII

DE LA INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA/COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS.

ARTÍCULO 22°. - INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA/COMERCIALIZACIÓN. -

Los puestos inspeccionados serán calificados por los Inspectores sanitarios de la Autoridad de Salud Municipal, según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al puntaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en los Formatos N° 04, 05, 06, 07 encontrados en la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA, la calificación será ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE.



Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación mediante un mínimo de dos (02) vigilancias consecutivas, serán distinguidos, como PUESTOS SALUDABLES, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento (Artículo 49* de la Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM).

Se utilizarán los formatos actualizados y aprobados por Resolución Directoral de la DIAIA del SENASA, para la inspección sanitaria y control de los cuatro (04) grupos de alimentos agropecuarios primarios:

a) carnes, menudencias y huevos;

b) frutas y hortalizas;

c) alimentos envasados y a granel; y

d) piensos; de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, aprobado por Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM.

CAPITULO VIII

DISPOSICIONES FINALES

DISPOSICIÓN ÚNICA. - Los LMR de plaguicidas de la presente norma sanitaria, se modifican automáticamente en concordancia con las actualizaciones que realice el Codex Alimentarios o en su defecto la normativa supletoria considerada. partir de la vigencia de la presente norma sanitaria los LMR de plaguicidas de uso agrícola deberán sujetarse a la presente disposición del Ministerio de Salud en protección de la salud pública.

FORMATOS Y ANEXO

Formato N° 01: Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de los alimentos. Formato N° 02: Acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formato N° 03: Check List - Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Formato N° 01: Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de alimentos PRODUCTO Procesos primarios TEMPERATURA (C°) Alimentos de origen animal Carnes y subproductos Frescas, cortes de carnes de animales de abasto y subproductos comestibles Conservar entre 09C y 4°C. tolerancia +/- 22C Carnes Congeladas Conservar a -182C, tolerancia +/- 22C Carne Picada y separada mecánicamente Conservar a temperaturas inferiores a 22C, Tolerancia +- 2°C Alimentos de origen vegetal Frutas Verduras y tubérculos Frescas (lavado, limpiado, desinfectado) Temperaturas de medio ambiente Pelado, cortado, rebanado, picado, despulpado, molido, licuado y triturado Temperaturas entre 1°C y 4°C Secado natural Temperatura de medio ambiente Hortalizas Frescas (lavado, limpiado, desinfectado) Temperatura de medio ambiente Cortado, trozado, picado, licuado, triturado Temperaturas entre 0°C y - 18°C Secado natural Temperaturas de medio ambiente Cereales y granos Frescas (lavado, limpiado, desinfectado) Temperaturas de medio ambiente Descascarillado, descaponificado, molido (harinas sin preparar), triturado Temperaturas de medio ambiente Secado natural Temperaturas de medio ambiente.