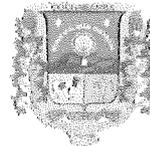




MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

**ORDENANZA MUNICIPAL  
N°001-2024-MDC**

Cochabamba, 25 de enero del 2024

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE COCHABAMBA**

**POR CUANTO:**

El Concejo Distrital de Cochabamba, en Sesión Ordinaria de la fecha 27 de diciembre del 2023, con el Informe N°0131-2023-MDC/OSC de fecha 28 de diciembre de 2023, solicita actualizar la Ordenanza Municipal N°006-2019-MDC, para la actualización de la Ordenanza Municipal N°001-2024-MDC de fecha 25 de enero de 2024, que se encontrara vigente para poder regular la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas, así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas legales y técnicas en vigencia cuyo cumplimiento sea aplicable a nivel local; y,

**CONSIDERANDO:**

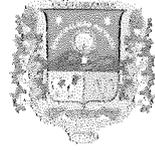
Que, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, modificada por las leyes de Reforma Constitucional, Leyes N° 27680 y N° 28607, las Municipalidades Distritales tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; hecho que es ratificado por el Artículo II DEL Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades;

Que la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades en el Numeral 8 del Artículo 9° establece que corresponde al Concejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas y dejar sin efecto los Acuerdos;

Que, según lo establecido por el artículo II inciso 1.1. del Título Preliminar del Decreto Legislativo N°10162 el cual aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, las autoridades competentes consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo del derecho a una alimentación saludable y segura. Así, se indica que la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de la salud pública. Por su parte el artículo 28° del Decreto Supremo N°004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, prevé que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizara a través de las inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otros, llevadas a cabo por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). Los Gobiernos Regionales y Locales.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Estando a lo dispuesto, por el numeral 8) del Artículo 9º y por el numeral 4) del artículo 20º de la Ley Orgánica de la Municipalidades N°27972, CON EL VOTO UNANIME DE LOS MIEMBROS DEL Concejo y con la dispensa del tramite de lectura y aprobación del Acta se aprobó lo siguiente:

**ORDENANZA SOBRE SISTEMA LOCAL DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA INOCUIDAD E**

**IDONEIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1º- La Municipalidad Distrital de Cochabamba tiene como misión efectuar labores que prevengan el brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) con el objetivo de velar por el bien común de la población que representa y su único interés de tomar medidas que garanticen las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas que se expenden en los diferentes tipos de comercios en el Distrito de Cochabamba. En ese sentido y en cumplimiento de todas las normas y directivas en materia de supervisión y control de la inocuidad alimentaria dispone la creación del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas.

Artículo 2º.- El sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas (SLSCIAB) se encuentra constituido por La Municipalidad Distrital de Cochabamba en cumplimiento de los dispositivos legales en vigencia, se constituye como parte del Sistema Metropolitano de Supervisión y Control de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, ejerciendo pleno desarrollo de sus funciones en armonía del Sistema Metropolitano mismo.

Así mismo se indica que la Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaria Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital son las encargadas de organizar, evaluar, coordinar y supervisar el correcto funcionamiento del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas (SLSCIAB) en el Distrito de Cochabamba.

Artículo 3º.- La presente Ordenanza Municipal regula la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas, así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas legales y técnicas en vigencia cuyo cumplimiento sea aplicable a nivel local.

Artículo 4º- Cumpliendo con lo dispuesto por la Ley General de Salud N° 26842, y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos, se establecen:

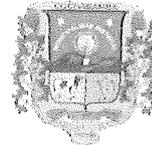
a) Normas de Funcionamiento de Expendio de Alimentos y Bebidas, establece los criterios y requisitos que deben contar cada uno de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas en el Distrito de Cochabamba, los cuales se agrupan en Establecimientos Comerciales de



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA

## HUARAZ – ANCASH

CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

Panadería, productos de Galletería y Pastelerías, Restaurantes y Servicios Afines, Bodegas, Mercados. Esto con el fin de garantizar las condiciones de Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas que se expendan.

- b) Normas a los que se sujetan las inspecciones higiénico - sanitarias a las personas naturales y jurídica, así como a los establecimientos comerciales indicados en el literal a) dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas para el consumo humano.
- c) La capacitación que deberán tener los manipuladores de alimentos y bebidas de consumo humano.
- d) El control de plagas (insectos, roedores) acciones preventivas y concurrentes.
- e) Los controles necesarios para que los alimentos, bebidas o materias primas destinadas a su elaboración, deberán responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas especificados en las normas sanitarias correspondientes.

Artículo 5º.-

- a) La Municipalidad Distrital de Cochabamba es el ente encargado de normar, evaluar y supervisar los aspectos higiénico - sanitarios en el Distrito de Cochabamba a través de la Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaria Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital.
- b) En cuanto a fiscalización es la Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaria Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital en coordinación con Serenazgo y el Ministerio de Salud serán los órganos y entidades encargadas de efectuar acciones que permita controlar los aspectos higiénico - sanitarios.

Artículo 6º- La Municipalidad Distrital de Cochabamba efectuará inspecciones periódicas a los establecimientos comerciales, personas naturales y jurídicas que expenden alimentos y bebidas para el consumo humano, controles sanitarios de acuerdo a las normas sanitarias; así mismo propiciará la capacitación de los manipuladores de alimentos y vigilará la aplicación de medidas para la eliminación de plagas.

Para tales fines se deberá contar con personal idóneo para dicha labor, así como implementos e infraestructura que cumplan con las normas de calidad en vigencia, los que podrán ser propios o de terceros.

### TITULO I

#### DEL AMBITO Y DEL ALCANCE DE LA ORDENANZA

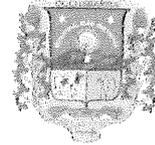
Artículo 7º.- La Municipalidad Distrital de Cochabamba, tiene como objetivo fundamental de proveer de bienestar común de la comunidad Cochabambina, por lo que se busca mediante el presente dispositivo ejercer funciones para normar, evaluar, supervisar, incentivar y sancionar



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA

## HUARAZ – ANCASH

CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

Los asuntos relacionados a la salud pública en las actividades de **expendio de alimentos y bebidas**; buscando integrar el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas (SLSCIAB) al Sistema Metropolitano de supervisión y control de alimentos y bebidas de consumo humano (SIMSCABH).

Artículo 8º.- La presente Ordenanza crea el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas (SLSCIAB), el cual comprende a toda persona natural o jurídica, pública o privada cuyas actividades se encuentren relacionadas al expendio de alimentos y bebidas para el consumo humano en todas sus etapas (elaboración, transformación, transporte y comercialización) productivas y comerciales.

Artículo 9º.- Los establecimientos comerciales de elaboración ,transformación, transporte comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano tendrán que acondicionar su infraestructura, esta debe ser sanitariamente adecuada, debe proteger los alimentos y sus materias primas de cualquier tipo de contaminación ya sea física, química o biológica; así mismo estas estructuras deben facilitar las labores de limpieza y desinfección.

Artículo 10º.- Los establecimientos comerciales elaboración, transformación, transporte comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano deberán contar con la capacidad en implementos y personal necesarios para conservar los alimentos y bebidas en condiciones sanitariamente adecuadas, así mismo deberán establecer buenas prácticas de manipulación de alimentos y control de vectores, los cual deben contemplar aspectos como uso adecuado de utensilios y materiales, almacenamiento adecuado de materias primas, estiba productos, acciones de fumigación y desinfección para el control de plagas, así como de mantener un grado de higiene del personal que manipula los alimentos y bebidas.

Artículo 11º.- La Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaria Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital en coordinación con Serenazgo controlarán el estado de salud e higiene de aquellas personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que por su naturaleza ejerzan labores de manipulación de alimentos bebidas en cualquiera de sus etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo), así mismo se podrá solicitar la intervención de otras entidades ya sean terceras o propias, especializadas en supervisión, control y orientación sanitaria, sus actividades deben ser concordantes con las normas legales en vigencia.

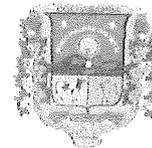
## TITULO II

### DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

Artículo 12º.- La presente Ordenanza comprende toda persona natural o jurídica, público o privado, que por su naturaleza de sus labores se encuentre en contacto directo con productos o bebidas de consumo humano, en todas las etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo).



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*



Artículo 13°- La presente Ordenanza se aplica a los establecimientos que se dedican a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, los cuales se clasifican en:

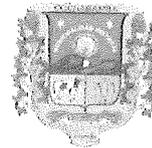
restaurantes, panaderías y/o pastelerías, bodegas, mercados, juguerías, establecimientos de venta de comida rápida, centros comerciales, supermercados, almacenes, bares, pubs, discotecas, autoservicios, cafeterías, heladerías, servicios de alimentación escolar, servicios de alimentación colectivo, anticucheras, cevicherías, picanterías, así como cualquier otro establecimiento que elabore, transforme, transporte y/o comercialice alimentos y bebidas de consumo humano.

Artículo 14°: Los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de alimentos y bebidas deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios para su funcionamiento:

- a) El establecimiento debe contar con un suministro de agua potable constante, así como de un sistema de alcantarillado funcional que no exponga a los alimentos y bebidas a algún tipo de riesgo de contaminación cruzada.
- b) Todas las personas que laboran en el establecimiento deben contar con carnet de sanidad vigente.
- c) Todas las personas que laboran directamente con los alimentos o bebidas deben contar con la indumentaria de trabajo adecuado (Chaqueta manga larga, guantes, mascarilla, gorro quirúrgico todo de color claro), así mismo los manipuladores no deben portar alhajas ni tener heridas abiertas que pueda significar un riesgo de contaminación biológica.
- d) El área de preparación de alimentos y bebidas de consumo humano, deberá ser lo suficientemente amplio como para permitir que los alimentos y bebidas sigan un flujo continuo desde el área de preparación hasta el lugar de consumo, sin que en el proceso se vea expuesto a algún tipo de contaminación ya sea física, química o biológica.
- e) El establecimiento debe realizar como mínimo 03 fumigaciones anuales (cada 04 meses), dichos servicios deben ser realizados por empresas serias debidamente registradas en las autoridades sanitarias competentes, para lo cual al momento de realizar la inspección de cumplimiento deberá demostrar su inscripción y la realización de sus servicios con evidencia fotográfica y documentaria.
- f) El establecimiento deberá disponer de un área de almacenamiento de productos con ventilación e iluminación adecuada, así mismo dicha área deberá contar con un sistema de prevención de intromisión de plagas que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos que ahí se dispongan.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

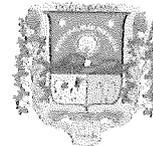
- g) Las paredes de los establecimientos deberán ser de material no absorbente, lisos, resistentes a la corrosión y cubiertos de pintura lavable de color claro.
- h) Los techos de los establecimientos deberán tener superficies lisas, no absorbentes y estarán cubiertas con pintura lavable de color claro.
- i) Disponer de servicios higiénicos para los usuarios en forma tal que evite la contaminación, así mismo estos deben estar en proporción y acorde a lo que establece la norma sanitaria en vigencia.
- j) Disponer de espacios suficientes para que el personal pueda guardar sus objetos personales, estos deben estar ubicados en lugares ajenos al área de preparación de alimentos, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos y bebidas.
- k) Disponer de tachos para la disposición de residuos sólidos en lugares que no atente con la inocuidad de los alimentos y bebidas, así mismo deberán contar con sus respectivas tapas.

Artículo 15°.- Las personas naturales o jurídicas que se dedican al transporte de alimentos y bebidas, así como de materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en la elaboración de alimentos y bebidas, deben transportarse de manera tal que eviten su contaminación o su descomposición, así mismo deberán contar con el Carnet sanitario correspondiente.

**Así mismo deberán cumplir con los siguientes requerimientos:**

- a) No deben transportar alimentos y bebidas en compartimientos donde se haya transportado productos químicos, tóxicos, residuos sólidos, agroquímicos y/o cualquier otro tipo de sustancia que pueda ocasionar la contaminación del alimento o bebida.
- b) Los alimentos y bebidas no deberán estar en contacto directo con el transporte, debiendo estar adecuadamente almacenados y estibados evitando en todo momento la contaminación cruzada.
- c) La empresa que transporta deberá contar con un manual o procedimiento escrito de transporte, de higienización y de desinfección debiendo elaborar reportes para la autoridad Municipal cuando lo requiera debiendo adjuntar evidencia documentaria y fotográfica de lo indicado.

Artículo 16°.- En concordancia de lo dispuesto en el presente Título II, las empresas naturales y jurídicas ya sean público o privadas deberán mantener las condiciones de limpieza e higiene de los espacios alternos a los directamente implicados en los procesos de elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de alimentos y bebidas, es decir techos, pasadizos y cualquier otra área no contemplado como área directa de manipulación de alimentos y bebidas, es decir techos, pasadizos y cualquier otra área no contemplado como área directa de manipulación de alimentos y bebidas pero que por su proximidad pueden significar un riesgo de contaminación de los alimentos y bebidas.



### TITULO III

#### INSPECCIONES SANITARIAS VIGILANCIA SANITARIA

Artículo 17°.- La vigilancia sanitaria de los establecimientos de elaboración, transformación y comercialización de alimentos y bebidas, así como de transporte, está a cargo de la Municipalidad Distrital de Cochabamba, de la Municipalidad Provincial de Huaraz y de cualquier otra institución del estado que en cumplimiento de sus funciones tenga que efectuar acciones de vigilancia sanitaria.

#### CAPITULO I

#### INSPECCIONES

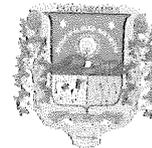
Artículo 18° - Las inspecciones sanitarias tiene como objetivo principal la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza y demás dispositivos normativos aplicables en vigencia, así mismo se verifica las condiciones de trabajo del personal, estado de la infraestructura, estado de los equipos y utensilios, superficies en contacto y no contacto, esto con el fin de garantizar que dichos aspectos mantengan condiciones adecuadas de conservación e higiene.

Artículo 19°- Acorde a los dispositivos normativos aplicables en vigencia, se definen tres (03) tipos de inspecciones:

- a) Inspección sanitaria por denuncia o queja vecinal, este tipo de inspección se da en atención a denuncias y/o quejas que necesitan ser comprobadas mediante inspección, en este tipo de inspección se evaluarán aspectos documentarios de cumplimiento municipal como carnets de sanidad, labores de fumigación, licencias de funcionamiento, permisos diversos, etc. Así mismo se evaluarán condiciones de trabajo diversas, personal, estructuras, sistemas de almacenamiento, este tipo inspecciones son inopinadas y en caso de incumplimiento de la normativa está sujeta a sanciones.
- b) Inspección higiénico sanitaria, este tipo de inspección son de oficio y se programan según cronograma de inspecciones, estas son semestrales incluyen evaluaciones oculares, organolépticas y de toma de muestras. Los hallazgos evidenciados son notificados al administrado como observaciones subsanables sujetas a Re inspecciones que pueda originar sanciones.
- c) Acciones de Vigilancia Sanitaria, este tipo de inspección son inopinadas se rige de la siguiente manera:
  - Una primera inspección de diagnóstico, se da a aquellos establecimientos que no hayan sido evaluados, la finalidad es de tener un diagnóstico sobre el cual ir subsanando y mejorando,



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

- Una segunda inspección de seguimiento, esta verifica el porcentaje de cumplimiento de aquellas observaciones y/o hallazgos evidenciados en la primera inspección de diagnóstico.
- La tercera inspección de cumplimiento, esta inspección tiene como objetivo de realizar la visita en compañía de personal de Serenazgo, se verificará el cumplimiento de indicado en la primera y segunda inspección; en caso de incumplimiento se procederá a sancionar pecuniaria y administrativamente; esta sanción estará acompañada de un acta en donde se consigne el tiempo máximo de plazo para la subsanación de observaciones.
- La cuarta inspección de cierre, esta inspección tiene como objetivo de levantar las observaciones en el plazo máximo otorgado en la tercera inspección, de no cumplir con lo dispuesto en la tercera inspección se procederá a realizar las gestiones necesarias para efectuar las medidas complementarias conexas a la sanción interpuesta en la tercera inspección, teniendo que por reincidencia luego de ejecutar la medida complementaria la Oficina de Servicios a la Comunidad evaluará la aplicación de una medida definitiva como revocatoria de licencia municipal o clausura definitiva.

Los reportes e informes respectivos serán remitidos por los inspectores sanitarios autorizados por la Municipalidad, estos informes deben ser evaluados por técnicos quienes elaborarán estadísticas de avance y cumplimiento de objetivos y metas, los cuales serán revisados periódicamente por los funcionarios del área y la alta dirección.

#### TÍTULO IV

#### CONTROL DE PLAGAS

Artículo 20°- Las plagas constituyen una amenaza crítica para la Inocuidad e Idoneidad de alimentos y bebidas. Estas plagas proliferan cuando las condiciones del lugar así lo permiten, siendo necesario su control, prevención y erradicación por los conductores o propietarios de los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, transporte o comercialización de alimentos y bebidas.

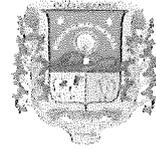
Artículo 21°- Los establecimientos deberán adoptar medidas efectivas para el control de plagas, buenas prácticas de higiene que evite la proliferación de plagas. La Municipalidad Distrital de Cochabamba efectuará acciones de vigilancia sanitaria para verificar el control de plagas por parte de los administrados.

Artículo 22° - Los establecimientos deberán mantener en buenas condiciones de higiene y salubridad, así como de dotar de medidas y/o mecanismos necesarios para impedir el acceso de plagas y eliminar posibles lugares de proliferación de plagas (agujeros, desagües, y otros lugares por lo que puedan ingresar insectos rastreros y roedores).

Artículo 23°.- La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes estarán a cargo de empresas especializadas debiendo de emitir informe a la Autoridad Municipal cuando así lo



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA**  
**HUARAZ – ANCASH**  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

requiera debiendo adjuntar como pruebas, documentos fehacientes como certificados y evidencia fotográfica. Así mismo se deberá indicar en los documentos entregados por las empresas especializadas el tiempo que debe permanecer el rodenticida, e insecticida antes de que el establecimiento pueda realizar sus labores normales y efectuar la limpieza necesaria para evitar que los roedores e insectos se encuentren dentro del establecimiento.

Artículo 24°- Los establecimientos deberán tomar las previsiones del caso a fin de evitar la contaminación de alimentos y bebidas al momento de efectuar labores de fumigación, desratización y desinfección. La Municipalidad Distrital de Cochabamba en amparo de sus funciones podrá solicitar informe del administrado en donde se detalle las acciones realizadas frente a un hecho de control de plagas, debiendo el administrado colocar las pruebas documentarias y fotográficas del hecho ejecutado.

## **TITULO V**

### **DEL CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD**

Artículo 25°.- Todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren en contacto directo con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas y procesos, deben ser afectos al control higiénico - sanitario.

Artículo 26°- Los principios generales del control de la calidad sanitaria e Inocuidad, establecen una base sólida y totalmente responsable que permite asegurar la higiene de los alimentos y bebidas, debiendo aplicar parámetros higiénicos sanitarios de las normas aplicables en materia de calidad alimentaria, criterios microbiológicos, entre otros.

Artículo 27°.- La Municipalidad Distrital de Cochabamba basará sus inspecciones y controles en base al sistema HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control), dicho sistema permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos, así mismo cuando sea necesario se realizarán toma de muestras de superficies vivas, inertes, de alimentos y bebidas.

Artículo 28°.- El Sistema HACCP aplicable servirá de modelo referencial que permitirá establecer parámetros cuyo cumplimiento será progresivo de tal forma que permita que aquellas personas naturales o jurídicas, público o privado que ejerzan labores con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas se adecuen en corto y mediano plazo.

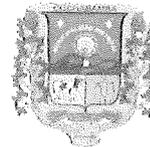
Para lo cual la Oficina de Servicios a la Comunidad elaborará una guía de adecuación al Sistema HACCP; el cual será presentado a cada unidad orgánica a fin de recoger opiniones, para luego ser publicado en el periódico mural de la Municipalidad a manera de foro y esta sea materia de opiniones que coadyuven a mejorar.

## **TITULO VI CAPACITACION**

### **CAPITULO I OBJETIVOS**



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA**  
**HUARAZ – ANCASH**  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

**Artículo 29°-** Todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren en contacto directo con alimentos bebidas cualquiera de sus etapas (Elaboración, Transformación, Transporte, Comercialización y Consumo), así como aquellas personas que vallan a tener contacto directo o indirecto, deberán recibir capacitación y/o instrucción, a un nivel propio de las actividades a desarrollar.

**Artículo 30°-** La Capacitación se considera como un instrumento estratégico que permite prevenir cualquier acción que ponga en riesgo la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas, la capacitación es fundamental para desarrollar adecuadamente el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas en el ámbito del distrito de Cochabamba.

**Artículo 31°-** La Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas tiene una importancia fundamental y será requisito indispensable para la gestión de permisos y/o licencias de funcionamiento. Todo el personal debe pasar satisfactoriamente capacitación debiendo ejercer su aprendizaje al momento de desarrollar su función.

## **CAPITULO II**

### **CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES**

**Artículo 32°.-** La Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas tiene una importancia fundamental todos el personal deberá pasar capacitación antes de iniciar cualquier labor de manipulación directa o indirecta de alimentos y bebidas, esta medida en aras de proteger a los alimentos y bebidas contra acciones que los exponga a contaminación y deterioro.

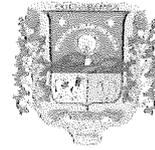
Los conductores y/o propietarios ya sea personas naturales o jurídicas, público o privadas de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano, son los responsables que el personal a su cargo cuente con el conocimiento y entrenamiento adecuado, debiendo presentar certificados de capacitación cuando la autoridad municipal así lo requiera.

**Artículo 33°.-** Aquel personal que ejerce labores de limpieza y desinfección dentro del establecimiento deberá recibir entrenamiento adecuado a fin de evitar que los productos químicos utilizados para el ejercicio de sus labores no pongan en riesgo de contaminación y deterioro a los alimentos y bebidas.

**Artículo 34°.-** La Municipalidad a través de la Oficina de Servicios a la Comunidad así como el Centro Médico Municipal, brindarán la capacitación y/o instrucción requerida para la correcta manipulación de alimentos y bebidas, no obstante los conductores y/o propietarios ya sea personas naturales o jurídicas, público o privadas de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano podrán acceder a capacitaciones en otras instituciones y/o centros de capacitación.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

**CAPITULO III**

**PROGRAMAS DE CAPACITACION**

Artículo 35°.- Entre los módulos que como mínimo deben contener la capacitación figuran los siguientes:

- a) Desarrollo de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Almacenamiento de Alimentos y Bebidas.
- b) Control de la Idoneidad de Alimentos y Bebidas.
- c) Manipulación y Envasado de Alimentos y Bebidas.
- d) Gestión de Residuos Sólidos.

Artículo 36°.- La Capacitación se desarrollará de manera anual como mínimo, para los trabajadores de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano. Este tiene carácter de obligatorio para seguir ejerciendo actividades comerciales y cuya principal finalidad es la de Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

**CAPITULO IV**

**INSTRUCCIÓN Y SUPERVISION**

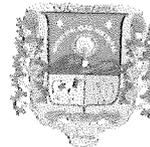
Artículo 37°- La Municipalidad Distrital de Cochabamba efectuará evaluaciones periódicas de la eficacia y efectividad de los programas establecidos en la presente Ordenanza tanto de los controles, inspecciones y programas de capacitación, esto con el fin de asegurar que los procedimientos se cumplan y de esta forma garantizando que los alimentos que se expenden en el Distrito de Cochabamba cumplen con las condiciones de Inocuidad e Idoneidad Alimentaria.

Artículo 38°- Las personas que tengan contacto directo o indirecto en cada una de las etapas (Elaboración, Transformación, Transporte, Comercialización y Consumo) de los alimentos y bebidas, deberán tener el conocimiento suficiente sobre principios y buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas para poder identificar y evaluar los posibles riesgos teniendo que reportarlos al titular, responsable o dueño del establecimiento, teniendo este último que adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias. La Municipalidad Distrital de Cochabamba podrá verificar las medidas adoptadas tanto por los trabajadores como por el titular, responsable o propietario.

Artículo 39°- El programa de Capacitación deberá estar en constante actualización, debiendo siempre tener concordancia con lo indicado en las normas y guías sanitarias emitidas por las autoridades sanitarias competentes. Los asistentes a los cursos podrán contribuir constructivamente en la mejora de los cursos del Programa de Capacitación.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

Así mismo el personal, conductor y/o propietario podrán solicitar capacitaciones de actividades específicas a sus necesidades.

## TÍTULO VII

### DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 40°.- En aplicación de las normas sobre vigilancia de la calidad sanitaria, Inocuidad e Idoneidad de alimentos y bebidas, así como las normas sanitarias y demás disposiciones obligatorias que se indican en la presente Ordenanza, por lo que las acciones y medidas de seguridad, infracciones y sanciones la Municipalidad Distrital de Cochabamba podrá aplicar las siguientes:

- a) Decomiso, incautación, movilización, retiro de mercado y destrucción de alimentos y bebidas.
- b) Suspensión temporal del ejercicio de actividades de producción y comercio de alimentos y bebidas.
- c) Cierre Temporal o definitivo de instalaciones o de todo el establecimiento.

Artículo 41°.- La aplicación de medidas de seguridad, infracciones y sanciones se hará con estricto arreglo a los criterios que señala el artículo 135° de la Ley General de Salud.

Artículo 42°.- La Municipalidad Distrital de Cochabamba podrá efectuar las toma de muestras tanto de superficies inertes, vivas, de alimentos y bebidas necesarias que tomará como sustento para poder aplicar una medida de seguridad, infracción y sanción.

Artículo 43°.- En caso de evidenciar infracciones que pongan en riesgo inminente la seguridad, salubridad, Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas se procederá a efectuar la suspensión temporal del ejercicio de actividades y cierre temporal del establecimiento, hasta que el riesgo inminente sea controlado por el titular, responsable, conductor y/o propietario.

Artículo 44°.- La Oficina de Servicios a la Comunidad, contará con un registro detallado de las medidas aplicadas por establecimiento, debiendo de notificar a aquellos establecimientos recurrentes a las autoridades sanitarias correspondientes; así como de informar a la Gerencia Municipal en aplicación de sus funciones inicie el proceso de revocatoria de licencia de funcionamiento.

## TÍTULO VIII

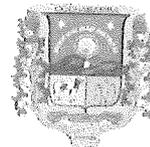
### DE LOS INCENTIVOS

Artículo 45°.- La Municipalidad Distrital de Cochabamba a manera de incentivo creará el Programa "Restaurantes Saludables orientado a aquellos establecimientos comerciales con giro de restaurantes y servicios afines.

### ¡CAPÍTULO! DEL PROGRAMA DE "RESTAURANTES SALUDABLES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

Artículo 46°.- El Programa de 'Restaurantes Saludables tiene como objetivo de incentivar a los conductores de restaurantes a aplicar adecuadamente la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines N°142-MINSA /2018/DIGESA 2NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES" en la Inocuidad, higiene, conservaciones y manipulación de alimentos, otorgándole un Certificado de 'RESTAURANTE SALUDABLE" en el Distrito de Cochabamba.

Así mismo tiene como objetivos específicos:

- a) Prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) a través de un control y vigilancia sanitaria permanente de la preparación de comidas y bebidas en los restaurantes y servicios afines ubicados en el Distrito de Cochabamba.
- b) Difundir en la población los beneficios de la certificación sanitaria a restaurantes y servicios afines cumpliendo las normas sanitarias vigentes.
- c) Concientizar en temas de salud ambiental y salubridad a la población que brinda los servicios de restaurantes y servicios afines y los consumidores.
- d) Promover la mejora de la calidad de los restaurantes y servicios afines al mejorar, manejar y mantener sostenidamente la infraestructura, equipos, expendio de alimentos y bebidas.
- e) Acreditar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, almacenaje y los principios generales de higiene.
- f) Lograr obtener el óptimo desempeño en todas las áreas del restaurante.
- g) Mejorar las condiciones sanitarias, condiciones de trabajo, proteger la salud de los consumidores, reducir las enfermedades transmitidas por alimentos que no aplican las normas sanitarias para restaurantes y servicios afines.
- h) Monitorear y controlar la aplicación de las normas sanitarias para los restaurantes y servicios afines.
- i) Cambiar los hábitos y percepción del riesgo en los consumidores.

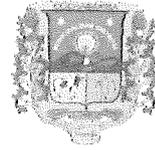
Artículo 47° - El Programa de "Restaurantes Saludables" dentro de las actividades que lo conforman está

las siguientes:

- a) Evaluación de la aplicación de la Norma Sanitaria de Restaurantes y Servicios afines de los postulantes.
- b) Evaluación microbiológica de alimentos, bebidas, superficies vivas y superficies inertes.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

c) Servicio de capacitación, asesoría y asistencia técnica en normativa sanitaria y condiciones normales de higiene específica al personal del establecimiento.

d) Acreditación y Certificación Sanitaria de los restaurantes y servicios afines.

Artículo 48º.- El Programa de "Restaurantes Saludables", tiene las siguientes etapas:

a) Convocatoria.

b) Inscripción.

c) Primera Visita y Primera Toma de Muestra.

d) Primera Capacitación.

e) Segunda Visita.

f) Segunda Capacitación.

g) Tercera Visita y Segunda Toma de Muestras.

h) Taller.

i) Certificación.

## TÍTULO IX

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primera. - La Municipalidad Distrital de Cochabamba dispondrá de los recursos e infraestructura necesaria para el cumplimiento de la presente Ordenanza, la que podrá ser mediante el desarrollo de servicios propios o de terceros, los que deberán ser acreditados por la Oficina de Servicios a la Comunidad.

#### DEFINICIONES:

Para los fines de la presente Ordenanza las siguientes expresiones tiene el significado que se indica a continuación:

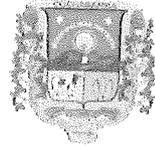
- Contaminación: Intromisión de un agente ajeno (contaminante) en los alimentos y bebidas que pueda alterar significativamente su composición pudiendo causar daño a la población.

- Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

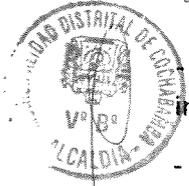
- Colector Doméstico: Significa la tubería o alcantarilla construida para evacuar los líquidos domésticos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*



**Colector Industrial:** Significa la tubería o alcantarilla construida para evacuar los líquidos industriales.

- Industrial: Por este término se entenderá a cualquier firma, empresa, agencia, compañía que está conectada a la red pública de desagüe.

- PH: Se entenderá por tal, al logaritmo de base 10 de la recíproca de la concentración de iones hidrógeno expresado en moles por litros.

- Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

- Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

- Idoneidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

- 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.

- Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

- Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

- Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

- Producción primaria: Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

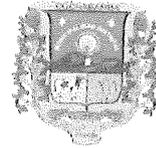
- Sistema HACCP: Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

- Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.

- Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943 LEY N.º 9826



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la  
Commemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*



- Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- Diagrama de Flujo: Representación sistemática de la secuencia de fase u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- Límite Crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. Medida Correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los OCC indican pérdida en el control de proceso.
- Plan de HACCP: Documentos preparados de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.
- Cuerpo receptor: Cualquier corriente de agua natural o cuerpo de agua receptor de efluentes líquidos.
- Contaminación Cruzada: Transferencia microbiana de un alimento de alto riesgo a otro vulnerable por ser consumido directamente.

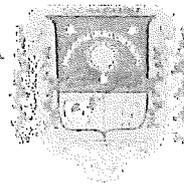
**POR TANTO:**

**Regístrese, Publíquese, Comuníquese y Cúmplase.**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ - ANCASH

Marieny Mari Figuera Zuniga  
ALCALDESA  
DNI: 43673329



37  
40

**ORDENANZA MUNICIPAL  
N° 006-2019-MDC**

Cochabamba, 11 de julio del 2019

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE COCHABAMBA  
POR CUANTO:**

El Concejo Distrital de Cochabamba, en Sesión Ordinaria de la fecha 14 de junio del 2019, trató la propuesta de Ordenanza Municipal que regule la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas, así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas legales y técnicas en vigencia cuyo cumplimiento sea aplicable a nivel local; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, modificada por las leyes de Reforma Constitucional, Leyes N° 27680 y N° 28607, las Municipalidades Distritales tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; hecho que es ratificado por el Artículo II del Título Preliminar de la Ley 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades;

Que, la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades en el Numeral 8 del Artículo 9° establece que corresponde al Concejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas y dejar sin efecto los Acuerdos;

Que, según lo establecido por el artículo II inciso 1.1 del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062, el cual aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, las autoridades competentes consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo del derecho a una alimentación saludable y segura. Así, se indica que la inocuidad de los alimentos destinado al consumo humano es una función esencial de la salud pública. Por su parte el artículo 28° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, prevé que la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos se realizara a través de las inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otros, llevadas a cabo por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), los Gobiernos Regionales y Locales;

Estando a lo dispuesto, por el numeral 8) del Artículo 9° y por el numeral 4) del Artículo 20° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, con el voto unánime de los miembros del Concejo y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación del Acta se aprobó la siguiente:

**ORDENANZA SOBRE SISTEMA LOCAL DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA INOCUIDAD E  
IDONEIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba tiene como misión efectuar labores que prevengan el brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) con el objetivo de velar por el bien común de la población que representa y su único interés de tomar medidas que garanticen las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas que se expenden en los diferentes tipos de comercios en el Distrito de Cochabamba. En ese sentido y en cumplimiento de todas las normas y directivas en materia de supervisión y control de la inocuidad alimentaria dispone la creación del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas.

**Artículo 2°.-** El Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas (SLSCIIAB) se encuentra constituido por la Municipalidad Distrital de Cochabamba y demás instituciones del Estado con competencia en Salud Pública y Vigilancia Sanitaria; así como de Empresas Privadas que por la naturaleza de sus actividades contribuya positivamente al cumplimiento del objetivo del Sistema.



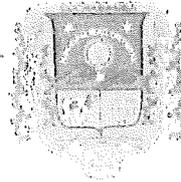


# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA

HUARAZ – ANCASH

CREACION POLITICA 30 DE SEPTIEMBRE DE 1943

LEY N° 9826



36  
39

La Municipalidad Distrital de Cochabamba en cumplimiento de los dispositivos legales en vigencia, se constituye como parte del Sistema Metropolitano de Supervisión y Control de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, ejerciendo pleno desarrollo de sus funciones en armonía del Sistema Metropolitano mismo.

Así mismo se indica que la Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaría Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital son las encargadas de organizar, evaluar, coordinar y supervisar el correcto funcionamiento del Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos y Bebidas (SLSCIIAB) en el Distrito de Cochabamba.

**Artículo 3°.-** La presente Ordenanza Municipal regula la Supervisión, Control y Orientación Sanitaria de las personas naturales y jurídicas, así como de los establecimientos comerciales dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas legales y técnicas en vigencia cuyo cumplimiento sea aplicable a nivel local.

**Artículo 4°.-** Cumpliendo con lo dispuesto por la Ley General de Salud N° 26842, y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos, se establecen:

- a) Normas de Funcionamiento de Expendio de Alimentos y Bebidas, establece los criterios y requisitos que deben contar cada uno de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas en el Distrito de Cochabamba, los cuales se agrupan en Establecimientos Comerciales de Panadería, productos de Galletería y Pastelerías, Restaurantes y Servicios Afines, Bodegas, Mercados. Esto con el fin de garantizar las condiciones de Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas que se expendan.
- b) Normas a los que se sujetan las inspecciones higiénico – sanitarias a las personas naturales y jurídicas así como a los establecimientos comerciales indicados en el literal a) dedicados a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas para el consumo humano.
- c) La capacitación que deberán tener los manipuladores de alimentos y bebidas de consumo humano.
- d) El control de plagas (insectos, roedores) acciones preventivas y concurrentes.
- e) Los controles necesarios para que los alimentos, bebidas o materias primas destinadas a su elaboración, deberán responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas especificados en las normas sanitarias correspondientes.

**Artículo 5°.-**

- a) La Municipalidad Distrital de Cochabamba es el ente encargado de normar, evaluar y supervisar los aspectos higiénico – sanitarios en el Distrito de Cochabamba a través de la Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaría Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital.
- b) En cuanto a fiscalización es la Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaría Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital en coordinación con Serenazgo y el Ministerio de Salud serán los órganos y entidades encargadas de efectuar acciones que permita controlar los aspectos higiénico – sanitarios.

**Artículo 6°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba efectuará inspecciones periódicas a los establecimientos comerciales, personas naturales y jurídicas que expenden alimentos y bebidas para el consumo humano, controles sanitarios de acuerdo a las normas sanitarias; así mismo propiciará la capacitación de los manipuladores de alimentos y vigilará la aplicación de medidas para la eliminación de plagas.

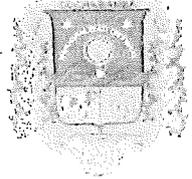
Para tales fines se deberá contar con personal idóneo para dicha labor, así como implementos e infraestructura que cumplan con las normas de calidad en vigencia, los que podrán ser propios o de terceros.

## TITULO I DEL AMBITO Y DEL ALCANCE DE LA ORDENANZA

**Artículo 7°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba, tiene como objetivo fundamental de proveer de bienestar común de la comunidad Cochabambina, por lo que se busca mediante el presente dispositivo ejercer funciones para normar, evaluar, supervisar, incentivar y sancionar los asuntos relacionados a la



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA**  
**HUARAZ - ANCASH**  
**CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943**  
**LEY N° 9826**



35  
38

salud pública en las actividades de expendio de alimentos y bebidas; buscando integrar el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas (SLSCIIAB) al Sistema Metropolitano de supervisión y control de alimentos y bebidas de consumo humano (SIMSCABH).

**Artículo 8°.-** La presente Ordenanza crea el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas (SLSCIIAB), el cual comprende a toda persona natural o jurídica, pública o privada cuyas actividades se encuentren relacionadas al expendio de alimentos y bebidas para el consumo humano en todas sus etapas (elaboración, transformación, transporte y comercialización) productivas y comerciales.

**Artículo 9°.-** Los establecimientos comerciales de elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano tendrán que acondicionar su infraestructura, esta debe ser sanitariamente adecuada, debe proteger los alimentos y sus materias primas de cualquier tipo de contaminación ya sea física, química o biológica; así mismo estas estructuras deben facilitar las labores de limpieza y desinfección.

**Artículo 10°.-** Los establecimientos comerciales de elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano deberán contar con la capacidad en implementos y personal necesarios para conservar los alimentos y bebidas en condiciones sanitariamente adecuadas, así mismo deberán establecer buenas prácticas de manipulación de alimentos y control de vectores, los cual deben contemplar aspectos como uso adecuado de utensilios y materiales, almacenamiento adecuado de materias primas, estiba de productos, acciones de fumigación y desinfección para el control de plagas, así como de mantener un grado de higiene del personal que manipula los alimentos y bebidas.

**Artículo 11°.-** La Oficina de Servicios a la Comunidad, Secretaria Técnica del CODISEC y Subprefectura Distrital en coordinación con Serenazgo controlarán el estado de salud e higiene de aquellas personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que por su naturaleza ejerzan labores de manipulación de alimentos o bebidas en cualquiera de sus etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo), así mismo se podrá solicitar la intervención de otras entidades ya sean terceras o propias, especializadas en supervisión, control y orientación sanitaria, sus actividades deben ser concordantes con las normas legales en vigencia.

**TITULO II**  
**DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

**Artículo 12°.-** La presente Ordenanza comprende toda persona natural o jurídica, público o privado, que por su naturaleza de sus labores se encuentre en contacto directo con productos o bebidas de consumo humano, en todas las etapas (elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo).

**Artículo 13°.-** La presente Ordenanza se aplica a los establecimientos que se dedican a la elaboración, transformación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas, los cuales se clasifican en: restaurantes, panaderías y/o pastelerías, bodegas, mercados, juguerías, establecimientos de venta de comida rápida, centros comerciales, supermercados, almacenes, bares, pubs, discotecas, autoservicios, cafeterías, heladerías, servicios de alimentación escolar, servicios de alimentación colectivo, anticucherías, cevicherías, picanterías, así como cualquier otro establecimiento que elabore, transforme, transporte y/o comercialice alimentos y bebidas de consumo humano.

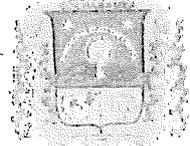
**Artículo 14°.-** Los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de alimentos y bebidas deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios para su funcionamiento:

- a) El establecimiento debe contar con un suministro de agua potable constante así como de un sistema de alcantarillado funcional que no exponga a los alimentos y bebidas a algún tipo de riesgo de contaminación cruzada.
- b) Todas las personas que laboran en el establecimiento debe contar con carnet de sanidad vigente.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ – ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SEPTIEMBRE DE 1943  
LEY N° 9826



34  
37

c) Todas las personas que laboran directamente con los alimentos o bebidas deben contar con la indumentaria de trabajo adecuado (Chaqueta manga larga, guantes, mascarilla, gorro quirúrgico todo de color claro), así mismo los manipuladores no deben portar alhajas ni tener heridas abiertas que pueda significar un riesgo de contaminación biológica.

d) El área de preparación de alimentos y bebidas de consumo humano, deberá ser lo suficientemente amplio como para permitir que los alimentos y bebidas sigan un flujo continuo desde el área de preparación hasta el lugar de consumo, sin que en el proceso se vea expuesto a algún tipo de contaminación ya sea física, química o biológica.

e) El establecimiento debe realizar como mínimo 03 fumigaciones anuales (cada 04 meses), dichos servicios deben ser realizados por empresas serias debidamente registradas en las autoridades sanitarias competentes, para lo cual al momento de realizar la inspección de cumplimiento deberá demostrar su inscripción y la realización de sus servicios con evidencia fotográfica y documentaria.

f) El establecimiento deberá disponer de un área de almacenamiento de productos con ventilación e iluminación adecuada, así mismo dicha área deberá contar con un sistema de prevención de intromisión de plagas que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos que ahí se dispongan.

g) Los pisos de los establecimientos deberán ser de materiales no absorbentes, lisos, resistentes a la corrosión, así mismo deberá tener el grado de inclinación suficiente para el uso adecuado de los sumideros (en caso de contar con ellos).

h) Las paredes de los establecimientos deberán ser de material no absorbente, lisos, resistentes a la corrosión y cubiertos de pintura lavable de color claro.

i) Los techos de los establecimientos deberán tener superficies lisas, no absorbentes y estarán cubiertas con pintura lavable de color claro.

j) Disponer de servicios higiénicos para los usuarios en forma tal que evite la contaminación, así mismo estos deben estar en proporción y acorde a lo que establece la norma sanitaria en vigencia.

k) Disponer de espacios suficientes para que el personal pueda guardar sus objetos personales, estos deben estar ubicados en lugares ajenos al área de preparación de alimentos, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos y bebidas.

l) Disponer de tachos para la disposición de residuos sólidos en lugares que no atente con la inocuidad de los alimentos y bebidas, así mismo deberán contar con sus respectivas tapas.

**Artículo 15°.-** Las personas naturales o jurídicas que se dedican al transporte de alimentos y bebidas, así como de materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en la elaboración de alimentos y bebidas, deben transportarse de manera tal que eviten su contaminación o su descomposición, así mismo deberán contar con el carnet sanitario correspondiente.

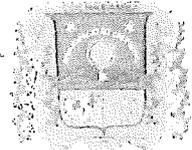
Así mismo deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

a) No deben transportar alimentos y bebidas en compartimientos donde se haya transportado productos químicos, tóxicos, residuos sólidos, agroquímicos y/o cualquier otro tipo de sustancia que pueda ocasionar la contaminación del alimento o bebida.

b) Los alimentos y bebidas no deberán estar en contacto directo con el transporte, debiendo estar adecuadamente almacenados y estibados evitando en todo momento la contaminación cruzada.

c) La empresa que transporta deberá contar con un manual o procedimiento escrito de transporte, de higienización y de desinfección debiendo elaborar reportes para la autoridad Municipal cuando lo requiera debiendo adjuntar evidencia documentaria y fotográfica de lo indicado.

**Artículo 16°.-** En concordancia de lo dispuesto en el presente Título II, las empresas naturales y jurídicas ya sean público o privadas deberán mantener las condiciones de limpieza e higiene de los espacios alternos a los directamente implicados en los procesos de elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de alimentos y bebidas, es decir techos, pasadizos y cualquier otra área no contemplado como área directa de manipulación de alimentos y bebidas pero que por su proximidad puedan significar un riesgo de contaminación de los alimentos y bebidas.



33  
36

**TITULO III  
INSPECCIONES SANITARIAS  
VIGILANCIA SANITARIA**

**Artículo 17°.-** La vigilancia sanitaria de los establecimientos de elaboración, transformación y comercialización de alimentos y bebidas, así como de transporte, está a cargo de la Municipalidad Distrital de Cochabamba, de la Municipalidad Provincial de Huaraz y de cualquier otra institución del estado que en cumplimiento de sus funciones tenga que efectuar acciones de vigilancia sanitaria.

**CAPITULO I  
INSPECCIONES**

**Artículo 18°.-** Las inspecciones sanitarias tiene como objetivo principal la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza y demás dispositivos normativos aplicables en vigencia, así mismo se verifica las condiciones de trabajo del personal, estado de la infraestructura, estado de los equipos y utensilios, superficies en contacto y no contacto, esto con el fin de garantizar que dichos aspectos mantengan condiciones adecuadas de conservación e higiene.

**Artículo 19°.-** Acorde a los dispositivos normativos aplicables en vigencia, se definen tres (03) tipos de inspecciones:

a) Inspección sanitaria por denuncia o queja vecinal, este tipo de inspección se da en atención a denuncias y/o quejas que necesitan ser comprobadas mediante inspección, en este tipo de inspección se evaluarán aspectos documentarios de cumplimiento municipal como carnets de sanidad, labores de fumigación, licencias de funcionamiento, permisos diversos, etc. Así mismo se evaluarán condiciones de trabajo diversas, personal, estructuras, sistemas de almacenamiento, este tipo inspecciones son inopinadas y en caso de incumplimiento de la normativa está sujeta a sanciones.

b) Inspección higiénico sanitaria, este tipo de inspección son de oficio y se programan según cronograma de inspecciones, estas son semestrales incluyen evaluaciones oculares, organolépticas y de toma de muestras. Los hallazgos evidenciados son notificados al administrado como observaciones subsanables sujetas a reinspecciones que pueda originar sanciones.

c) Acciones de Vigilancia Sanitaria, este tipo de inspección son inopinadas se rige de la siguiente manera:

- Una primera inspección de diagnóstico, se da a aquellos establecimientos que no hayan sido evaluados, la finalidad es de tener un diagnóstico sobre el cual ir subsanando y mejorando.

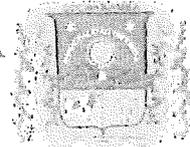
- Una segunda inspección de seguimiento, esta verifica el porcentaje de cumplimiento de aquellas observaciones y/o hallazgos evidenciados en la primera inspección de diagnóstico.

- La tercera inspección de cumplimiento, esta inspección tiene como objetivo de realizar la visita en compañía de personal de Serenazgo, se verificará el cumplimiento de indicado en la primera y segunda inspección; en caso de incumplimiento se procederá a sancionar pecuniaria y administrativamente; esta sanción estará acompañada de un acta en donde se consigne el tiempo máximo de plazo para la subsanación de observaciones.

- La cuarta inspección de cierre, esta inspección tiene como objetivo de levantar las observaciones en el plazo máximo otorgado en la tercera inspección, de no cumplir con lo dispuesto en la tercera inspección se procederá a realizar las gestiones necesarias para efectuar las medidas complementarias conexas a la sanción interpuesta en la tercera inspección, teniendo que por reincidencia luego de ejecutar la medida complementaria la Oficina de Servicios a la Comunidad evaluará la aplicación de una medida definitiva como revocatoria de licencia municipal o clausura definitiva.

Los reportes e informes respectivos serán remitidos por los inspectores sanitarios autorizados por la Municipalidad, estos informes deben ser evaluados por técnicos quienes elaborarán estadísticas de avance y cumplimiento de objetivos y metas, los cuales serán revisados periódicamente por los funcionarios del área y la alta dirección.





32  
35

#### TÍTULO IV CONTROL DE PLAGAS

**Artículo 20°.-** Las plagas constituyen una amenaza crítica para la Inocuidad e Idoneidad de alimentos y bebidas. Estas plagas proliferan cuando las condiciones del lugar así lo permiten, siendo necesario su control, prevención y erradicación por los conductores o propietarios de los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, transporte o comercialización de alimentos y bebidas.

**Artículo 21°.-** Los establecimientos deberán adoptar medidas efectivas para el control de plagas, buenas prácticas de higiene que evite la proliferación de plagas. La Municipalidad Distrital de Cochabamba efectuará acciones de vigilancia sanitaria para verificar el control de plagas por parte de los administrados.

**Artículo 22°.-** Los establecimientos deberán mantener en buenas condiciones de higiene y salubridad así como de dotar de medidas y/o mecanismos necesarios para impedir el acceso de plagas y eliminar posible lugares de proliferación de plagas (agujeros, desagües, y otros lugares por lo que puedan ingresar insectos rastreros y roedores).

**Artículo 23°.-** La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes estarán a cargo de empresas especializadas debiendo de emitir informe a la Autoridad Municipal cuando así lo requiera debiendo adjuntar como pruebas, documentos fehacientes como certificados y evidencia fotográfica. Así mismo se deberá indicar en los documentos entregados por las empresas especializadas el tiempo que debe permanecer el rodenticida, e insecticida antes de que el establecimiento pueda realizar sus labores normales y efectuar la limpieza necesaria para evitar que los roedores e insectos se encuentren dentro del establecimiento.

**Artículo 24°.-** Los establecimientos deberán tomar las previsiones del caso a fin de evitar la contaminación de alimentos y bebidas al momento de efectuar labores de fumigación, desratización y desinfección.

La Municipalidad Distrital de Cochabamba en amparo de sus funciones podrá solicitar informe del administrado en donde se detalle las acciones realizadas frente a un hecho de control de plagas, debiendo el administrado colocar las pruebas documentarias y fotográficas del hecho ejecutado.

#### TITULO V DEL CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

**Artículo 25°.-** Todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren en contacto directo con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas y procesos, deben ser afectos al control higiénico – sanitario.

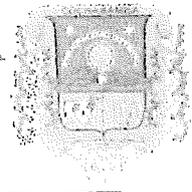
**Artículo 26°.-** Los principios generales del control de la calidad sanitaria e Inocuidad, establecen una base sólida y totalmente responsable que permite asegurar la higiene de los alimentos y bebidas, debiendo aplicar parámetros higiénicos sanitarios de las normas aplicables en materia de calidad alimentaria, criterios microbiológicos, entre otros.

**Artículo 27°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba basará sus inspecciones y controles en base al sistema HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control), dicho sistema permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos, así mismo cuando sea necesario se realizarán toma de muestras de superficies vivas, inertes, de alimentos y bebidas.

**Artículo 28°.-** El Sistema HACCP aplicable servirá de modelo referencial que permitirá establecer parámetros cuyo cumplimiento será progresivo de tal forma que permita que aquellas personas naturales o jurídicas, público o privado que ejerzan labores con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas se adecuen en corto y mediano plazo.

Para lo cual la Oficina de Servicios a la Comunidad elaborará una guía de adecuación al Sistema HACCP; el cual será presentado a cada unidad orgánica a fin de recoger opiniones, para luego ser publicado en el periódico mural de la Municipalidad a manera de foro y esta sea materia de opiniones que coadyuven a mejorar.





31  
34

**TITULO VI  
CAPACITACION**

**CAPITULO I  
OBJETIVOS**

**Artículo 29°.-** Todas las personas naturales y jurídicas que se encuentren en contacto directo con alimentos y bebidas en cualquiera de sus etapas (Elaboración, Transformación, Transporte, Comercialización y Consumo), así como aquellas personas que vayan a tener contacto directo o indirecto, deberán recibir capacitación y/o instrucción, a un nivel propio de las actividades a desarrollar.

**Artículo 30°.-** La Capacitación se considera como un instrumento estratégico que permite prevenir cualquier acción que ponga en riesgo la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas, la capacitación es fundamental para desarrollar adecuadamente el Sistema Local de Supervisión y Control de la Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas en el ámbito del distrito de Cochabamba.

**Artículo 31°.-** La Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas tiene una importancia fundamental y será requisito indispensable para la gestión de permisos y/o licencias de funcionamiento. Todo el personal debe pasar satisfactoriamente capacitación debiendo ejercer su aprendizaje al momento de desarrollar su función.

**CAPITULO II  
CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES**

**Artículo 32°.-** La Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas tiene una importancia fundamental todos el personal deberá pasar capacitación antes de iniciar cualquier labor de manipulación directa o indirecta de alimentos y bebidas, esta medida en aras de proteger a los alimentos y bebidas contra acciones que los exponga a contaminación y deterioro.  
Los conductores y/o propietarios ya sea personas naturales o jurídicas, público o privadas de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano, son los responsables que el personal a su cargo cuente con el conocimiento y entrenamiento adecuado, debiendo presentar certificados de capacitación cuando la autoridad municipal así lo requiera.

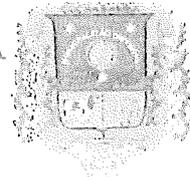
**Artículo 33°.-** Aquel personal que ejerce labores de limpieza y desinfección dentro del establecimiento deberá recibir entrenamiento adecuado a fin de evitar que los productos químicos utilizados para el ejercicio de sus labores no pongan en riesgo de contaminación y deterioro a los alimentos y bebidas.

**Artículo 34°.-** La Municipalidad a través de la Oficina de Servicios a la Comunidad así como el Centro Médico Municipal, brindarán la capacitación y/o instrucción requerida para la correcta manipulación de alimentos y bebidas, no obstante los conductores y/o propietarios ya sea personas naturales o jurídicas, público o privadas de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano podrán acceder a capacitaciones en otras instituciones y/o centros de capacitación.

**CAPITULO III  
PROGRAMAS DE CAPACITACION**

**Artículo 35°.-** Entre los módulos que como mínimo deben contener la capacitación figuran los siguientes:

- Desarrollo de Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación y Almacenamiento de Alimentos y Bebidas.
- Control de la Idoneidad de Alimentos y Bebidas.
- Manipulación y Envasado de Alimentos y Bebidas.
- Gestión de Residuos Sólidos.



**Artículo 36°.-** La Capacitación se desarrollará de manera anual como mínimo, para los trabajadores de los establecimientos donde se elabore, transforme, transporte, comercialice y consuma alimentos y bebidas de consumo humano. Este tiene carácter de obligatorio para seguir ejerciendo actividades comerciales y cuya principal finalidad es la de Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

#### CAPITULO IV INSTRUCCIÓN Y SUPERVISION

**Artículo 37°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba efectuará evaluaciones periódicas de la eficacia y efectividad de los programas establecidos en la presente Ordenanza tanto de los controles, inspecciones y programas de capacitación, esto con el fin de asegurar que los procedimientos se cumplan y de esta forma garantizando que los alimentos que se expenden en el Distrito de Cochabamba cumplen con las condiciones de Inocuidad e Idoneidad Alimentaria.

**Artículo 38°.-** Las personas que tengan contacto directo o indirecto en cada una de las etapas (Elaboración, Transformación, Transporte, Comercialización y Consumo) de los alimentos y bebidas, deberán tener el conocimiento suficiente sobre principios y buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas para poder identificar y evaluar los posibles riesgos teniendo que reportarlos al titular, responsable o dueño del establecimiento, teniendo este último que adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias. La Municipalidad Distrital de Cochabamba podrá verificar las medidas adoptadas tanto por los trabajadores como por el titular, responsable o propietario.

**Artículo 39°.-** El programa de Capacitación deberá estar en constante actualización, debiendo siempre tener concordancia con lo indicado en las normas y guías sanitarias emitidas por las autoridades sanitarias competentes. Los asistentes a los cursos podrán contribuir constructivamente en la mejora de los cursos del Programa de Capacitación.

Así mismo el personal, conductor y/o propietario podrán solicitar capacitaciones de actividades específicas a sus necesidades.

#### TÍTULO VII DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES

**Artículo 40°.-** En aplicación de las normas sobre vigilancia de la calidad sanitaria, Inocuidad e Idoneidad de alimentos y bebidas, así como las normas sanitarias y demás disposiciones obligatorias que se indican en la presente Ordenanza, por lo que las acciones y medidas de seguridad, infracciones y sanciones la Municipalidad Distrital de Cochabamba podrá aplicar las siguientes:

- Decomiso, incautación, movilización, retiro de mercado y destrucción de alimentos y bebidas.
- Suspensión temporal del ejercicio de actividades de producción y comercio de alimentos y bebidas.
- Cierre Temporal o definitivo de instalaciones o de todo el establecimiento.

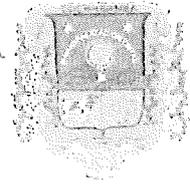
**Artículo 41°.-** La aplicación de medidas de seguridad, infracciones y sanciones se hará con estricto arreglo a los criterios que señala el artículo 135° de la Ley General de Salud.

**Artículo 42°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba podrá efectuar las toma de muestras tanto de superficies inertes, vivas, de alimentos y bebidas necesarias que tomará como sustento para poder aplicar una medida de seguridad, infracción y sanción.

**Artículo 43°.-** En caso de evidenciar infracciones que pongan en riesgo inminente la seguridad, salubridad, Inocuidad e Idoneidad de los alimentos y bebidas se procederá a efectuar la suspensión temporal del ejercicio de actividades y cierre temporal del establecimiento, hasta que el riesgo inminente sea controlado por el titular, responsable, conductor y/o propietario.

**Artículo 44°.-** La Oficina de Servicios a la Comunidad, contará con un registro detallado de las medidas aplicadas por establecimiento, debiendo de notificar a aquellos establecimientos recurrentes a las





28  
32

autoridades sanitarias correspondientes; así como de informar a la Gerencia Municipal en aplicación de sus funciones inicie el proceso de revocatoria de licencia de funcionamiento.

**TÍTULO VIII  
 DE LOS INCENTIVOS**

**Artículo 45°.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba a manera de incentivo creará el Programa "Restaurantes Saludables" orientado a aquellos establecimientos comerciales con giro de restaurantes y servicios afines.

**CAPÍTULO I  
 DEL PROGRAMA DE "RESTAURANTES SALUDABLES"**

**Artículo 46°.-** El Programa de "Restaurantes Saludables" tiene como objetivo de incentivar a los conductores de restaurantes a aplicar adecuadamente la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines RM N° 363-2005/MINSA, en la Inocuidad, higiene, conservaciones y manipulación de alimentos, otorgándole un Certificado de "RESTAURANTE SALUDABLE" en el Distrito de Cochabamba.

→ NTS N° 142 - MINSA 2018 | PROCESO "NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES"

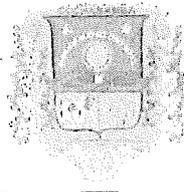
Así mismo tiene como objetivos específicos:

- a) Prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) a través de un control y vigilancia sanitaria permanente de la preparación de comidas y bebidas en los restaurantes y servicios afines ubicados en el Distrito de Cochabamba.
- b) Difundir en la población los beneficios de la certificación sanitaria a restaurantes y servicios afines cumpliendo las normas sanitarias vigentes.
- c) Concientizar en temas de salud ambiental y salubridad a la población que brinda los servicios de restaurantes y servicios afines y los consumidores.
- d) Promover la mejora de la calidad de los restaurantes y servicios afines al mejorar, manejar y mantener sostenidamente la infraestructura, equipos, expendio de alimentos y bebidas.
- e) Acreditar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, almacenaje y los principios generales de higiene.
- f) Lograr obtener el óptimo desempeño en todas las áreas del restaurante.
- g) Mejorar las condiciones sanitarias, condiciones de trabajo, proteger la salud de los consumidores, reducir las enfermedades transmitidas por alimentos que no aplican las normas sanitarias para restaurantes y servicios afines.
- h) Monitorear y controlar la aplicación de las normas sanitarias para los restaurantes y servicios afines.
- i) Cambiar los hábitos y percepción del riesgo en los consumidores.

**Artículo 47°.-** El Programa de "Restaurantes Saludables" dentro de las actividades que lo conforman está las siguientes:

- a) Evaluación de la aplicación de la Norma Sanitaria de Restaurantes y Servicios afines de los postulantes.
- b) Evaluación microbiológica de alimentos, bebidas, superficies viva y superficies inertes.
- c) Servicio de capacitación, asesoría y asistencia técnica en normativa sanitaria y condiciones normales de higiene específica al personal del establecimiento.





d) Acreditación y Certificación Sanitaria de los restaurantes y servicios afines.

**Artículo 48°.-** El Programa de "Restaurantes Saludables", tiene las siguientes etapas:

- Convocatoria.
- Inscripción.
- Primera Visita y Primera Toma de Muestra.
- Primera Capacitación.
- Segunda Visita.
- Segunda Capacitación.
- Tercera Visita y Segunda Toma de Muestras.
- Taller.
- Certificación.

### TÍTULO IX DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

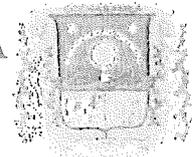
**Primera.-** La Municipalidad Distrital de Cochabamba dispondrá de los recursos e infraestructura necesaria para el cumplimiento de la presente Ordenanza, la que podrá ser mediante el desarrollo de servicios propios o de terceros, los que deberán ser acreditados por la Oficina de Servicios a la Comunidad.

*opcional* { **DEFINICIONES** } *[firmas]*

Para los fines de la presente Ordenanza las siguientes expresiones tiene el significado que se indica a continuación:

- **Contaminación:** Intromisión de un agente ajeno (contaminante) en los alimentos y bebidas que pueda alterar significativamente su composición pudiendo causar daño a la población.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancia no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.
- **Colector Doméstico:** Significa la tubería o alcantarilla construida para evacuar los líquidos domésticos.
- **Colector Industrial:** Significa la tubería o alcantarilla construida para evacuar los líquidos industriales.
- **Industrial:** Por este término se entenderá a cualquier firma, empresa, agencia, compañía que está conectada a la red pública de desagüe.
- **Ph:** Se entenderá por tal, al logaritmo de base 10 de la recíproca de la concentración de iones hidrógeno expresado en moles por litros.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Idoneidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **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.
- **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- **Peligro:** Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.
- **Producción primaria:** Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.
- **Sistema HACCP:** Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- **Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCHABAMBA  
HUARAZ - ANCASH  
CREACION POLITICA 30 DE SETIEMBRE DE 1943  
LEY N° 9826



26  
30

- **Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- **Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- **Diagrama de Flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fase u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Límite Crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. Medida Correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los OCC indican pérdida en el control de proceso.
- **Plan de HACCP:** Documentos preparados de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.
- **Cuerpo receptor:** Cualquier corriente de agua natural o cuerpo de agua receptor de efluentes líquidos.
- **Contaminación Cruzada:** Transferencia microbiana de un alimento de alto riesgo a otro vulnerable por ser consumido directamente.

**POR TANTO:**

**Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase.**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
COCHABAMBA  
*Cloto Marcelino Chavez Ramirez*  
Cloto Marcelino Chavez Ramirez  
ALCALDE