



ORDENANZA MUNICIPAL N° 034-2022-MPHy-Cz

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS.

**POR CUANTO:**

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE HUAYLAS:

**VISTOS:** La Sesión Ordinaria de Concejo Municipal N° 022-2022, de fecha 24 de noviembre del 2022; el Informe N° 265-2022-MPHy/07.22, de fecha 07 de septiembre del 2022, de la Unidad de Comercialización, Camal y Salubridad, el Informe N° 306-2022-MPHy/07.20, de fecha 08 de setiembre del 2022, del Gerente de Servicio a la Ciudad y Gestión Ambiental; el Informe Legal N° 647-2022-MPHy/05.10, de fecha 25 de octubre del 2022, del Gerente de Asesoría Jurídica; el Dictamen N° 002-2022-MPHy/Cz-CTyC, de fecha 23 de noviembre del 2022, de la Comisión Ordinaria de Regidores de Turismo y Comercialización, que propone al Concejo Municipal lo siguiente: **APROBAR** el proyecto de Ordenanza Municipal que establece y regula la vigilancia y control de la inocuidad sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos con relación al transporte y comercio local e incorpora el Cuadro de Infracciones y Sanciones dentro del ámbito jurisdiccional de la Municipalidad Provincial de Huaylas, distrito de Caraz, Provincia de Huaylas – Ancash; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley de Reforma Constitucional N° 28607, las Municipalidades Provinciales y Distritales son órganos de gobierno local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia.

Que, la Ley de Bases de la Descentralización Ley 27783, en su Artículo 42°, inciso c), indica como competencias exclusivas el administrar y reglamentar los servicios públicos locales, destinados a satisfacer las necesidades colectivas de carácter local;

Que, Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, en su Artículo II del Título Preliminar, señala *“que las municipalidades gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia”*. Asimismo, el numeral 8) del Artículo 9° de la misma Ley, establece *“que son atribuciones del Consejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas”*;

Que, el Artículo 83° de la Ley Orgánica de Municipalidades invocada, señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades Provinciales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel Provincial, en concordancia con las normas provinciales;

Que, en concordancia con la autonomía política que gozan las municipalidades, el mismo precepto constitucional ha otorgado expresamente al Concejo Municipal la función normativa en los asuntos de su competencia; la misma que de acuerdo al Artículo 46° de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972 pueden establecer, mediante ordenanzas, sanciones de multa, suspensión de autorizaciones o licencias, clausura, decomiso, retención de productos y mobiliario, retiro de elementos antirreglamentarios, paralización de obras,





demolición, internamiento de vehículos, inmovilización de productos, sin perjuicio de promover las acciones judiciales sobre las responsabilidades civiles y penales a que hubiera lugar conforme a ley;

Que, el T.U.O. de la Ley del Procedimiento Administrativo General – Ley N° 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 04-2019-JUS, en su Artículo 230° numeral 3), consigna el Principio de Razonabilidad señalando que las autoridades deben prever que la comisión de la conducta sancionable no resulte más ventajosa para el infractor que cumplir las normas infringidas o asumir la sanción; así como que la determinación de la sanción considere criterios como la existencia o no de intencionalidad, el perjuicio causado, la circunstancia de la comisión de la infracción y la repetición de la comisión de la infracción;

Que, el numeral 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 33° del Decreto Supremo 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos establece en su inciso b), que es función de los Gobiernos Locales aplicar las medidas sanitarias en alimentos y piensos; asimismo, en su inciso g), determinar la comisión de infracciones y la aplicación de sanciones en el ámbito de su competencia y de acuerdo al Título IV del presente Reglamento. Asimismo, el Artículo 37° establece que las sanciones que impongan las Autoridades competentes serán aplicadas sin perjuicios de las acciones civiles y/o penales a que hubiera lugar. La subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes. Además de las señaladas en el Artículo 22° de la Ley, las autoridades competentes podrán imponer como medida complementaria a la sanción la suspensión de actividades;

Que, el Artículo 28° del Capítulo V del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad agroalimentaria, 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, considerando que, en la jurisdicción de la Provincia de Huaylas, existen servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos a cargo de organizaciones y empresas responsables de la administración, operación y mantenimiento, las mismas que requieren ser fortalecidas en el marco de la legislación vigente.

En uso de las facultades conferidas por el numeral 12) del Artículo 9° y Artículo 40° de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal en pleno aprobó por **MAYORÍA**, con dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta para su inmediata ejecución, la ordenanza siguiente:

### **ORDENANZA QUE ESTABLECE Y REGULA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD SANITARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS CON RELACIÓN AL**





**TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL E INCORPORA EL CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES DENTRO DEL ÁMBITO JURISDICCIONAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS, DISTRITO DE CARAZ, PROVINCIA DE HUAYLAS – ANCASH**

**TÍTULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO I**

**OBJETO Y FINALIDAD, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ÓRGANO COMPETENTE**

**ARTÍCULO 1º.- OBJETO Y FINALIDAD**

La presente Ordenanza tiene como objeto establecer, regular y garantizar la vigilancia y control de la inocuidad sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos con relación al transporte y comercio local, dentro del ámbito jurisdiccional de la Municipalidad Provincial de Huaylas.

Tiene por finalidad proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los administrados con relación al consumo; así como, promover la competitividad de los proveedores (agentes económicos) involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, en concordia con la salud pública y con sujeción a las disposiciones municipales administrativas, contenidas en la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO 2º.- ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Las disposiciones municipales administrativas contenidas en la presente Ordenanza, son de obligatorio cumplimiento para toda persona natural o jurídica de derecho público o privado, con o sin fines de lucro que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos; así como, los proveedores (agentes económicos) en relación con el transporte y el comercio en la Provincia de Huaylas.

**ARTÍCULO 3º.- EXCEPCIONES**

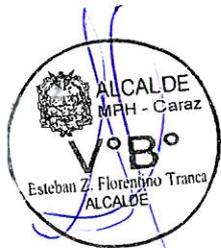
Se exceptúa de la aplicación de la presente Ordenanza, a los alimentos agropecuarios primarios provenientes de la producción doméstica o casera, destinada para el consumo propio o personal; así como, la producción y procesamiento primario de piensos, para la alimentación de los animales, destinados para el consumo propio.

**ARTÍCULO 4º.- ÓRGANO COMPETENTE**

La Gerencia de Administración Tributaria y Rentas, según el marco de sus funciones y atribuciones, es el órgano competente de realizar la fiscalización municipal; y, en coordinación con la Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental, son responsables de velar el cumplimiento a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

**CAPÍTULO II**

**DE LAS DEFINICIONES**





## **ARTÍCULO 5º.- DEFINICIONES**

Para efectos de la presente Ordenanza, se adoptan las siguientes definiciones, entendiéndose por:

- 5.1 Alimento.**- Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- 5.2 Alimento apto.**- Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- 5.3 Alimento Pesquero.**- Es la especie extraída del medio acuático, destinado al consumo humano o animal o como materia prima para la industria.
- 5.4 Alimento Acuicola.**- Son todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano o capturado durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaños comerciales y puestos en el mercado como productos alimenticios.
- 5.5 Alimento elaborado.**- Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no dispuesto para su consumo.
- 5.6 Autoridad Sanitaria Local.**- Entidad oficialmente reconocida que tiene la responsabilidad de asegurar y supervisar que se cumplan las disposiciones administrativas, lineamientos, normas y leyes relacionadas con la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- 5.7 Autorización Sanitaria.**- Es el proceso por el cual se realiza la verificación de la cadena de producción hasta el procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, con la finalidad de autorizar las actividades de los establecimientos /planta, entre otros.
- 5.8 Cadena alimentaria.**- Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 5.9 Codex Alimentarius.**- Es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.
- 5.10 Establecimientos.**- Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadoras, depósitos y establecimientos destinados a la comercialización de alimentos primarios, incluyendo los piensos.
- 5.11 Fase.**- Cualquier procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 5.12 Peligro.**- Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien, la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 5.13 Procesamiento primario.**- Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria, de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desarrollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado.
- 5.14 Producción primaria.**- Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar por ejemplo la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.





- 5.15 Productos Hidrobiológicos.-** Son todos aquellos recursos renovables como: los peces, truchas, moluscos, crustáceos, ranas, langostinos, entre otras especies marinas, que se encuentran en los océanos, lagos, lagunas, ríos y todo cuerpo de agua circundante que reúna condiciones óptimas para su buen mantenimiento de la fauna y flora, el cual pueda ser aprovechada por el hombre, satisfaciendo sus necesidades.
- 5.16 Riesgo.-** Una función de probabilidad de un efecto nocivo para salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos
- 5.17 Transformación.-** Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de estos.

## TÍTULO II

### INOCUIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

#### CAPÍTULO I

##### DE LA INOCUIDAD Y ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

###### **ARTÍCULO 6º.- INOCUIDAD / INOCUO**

Son las garantías de que los alimentos agropecuarios primarios, incluyendo los piensos, no causarán daño al administrado con relación al consumo, cuando estos se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

La inocuidad de los alimentos, incluyendo los piensos con relación al consumo, constituye función esencial de la salud pública, para la presente Ordenanza.

###### **ARTÍCULO 7º.- ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS**

Es todo alimento de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente del campo; el cual constituye las fases de la cadena alimentaria, aplicadas en la producción primaria de alimentos, que no son sometidos a transformación, no alterándose sustancialmente el producto inicial.

###### **ARTÍCULO 8º.- PIENSOS**

Es todo alimento o material simple o compuesto de origen agropecuario, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales de abasto, destinados para el consumo humano.

###### **ARTÍCULO 9º.- SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS**

Se constituye la seguridad de los alimentos agropecuarios primarios, con la prohibición de la comercialización y transporte de estos alimentos, que no tienen la condición de inocuidad, en protección de la salud pública.

Se tiene la condición de inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, cuando no sea nocivo para la salud; sea calificado como apto para el consumo humano por la Autoridad Sanitaria Local competente; y no cause daño al administrado, cuando se prepare y/o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.





## **ARTÍCULO 10º.-      SEGURIDAD DE LOS PIENSOS**

Se constituye la seguridad de los piensos, con la prohibición de la comercialización, uso y transporte de este alimento, que no tengan la condición de inocuidad, en protección de la salud pública.

Se tiene la condición de inocuidad de un pienso, cuando no tenga un efecto perjudicial para los animales destinados al consumo humano, previa calificación por la Autoridad Sanitaria Local competente.

### **TÍTULO III**

## **VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS**

### **CAPÍTULO I**

#### **DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO**

### **ARTÍCULO 11º.-      VIGILANCIA SANITARIA**

Son observaciones y mediciones de parámetros sistemáticos, continuos y de higiene, necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos; asimismo, con la identificación y/o eliminación de peligros y riesgos a lo largo de todas las fases de la cadena alimentaria.

### **ARTÍCULO 12º.-      CONTROL SANITARIO**

Es la aplicación de medidas necesarias y específicas para disminuir o erradicar la no inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en todas las fases de la cadena alimentaria.

### **ARTÍCULO 13º.-      VIGILANCIA HIGIÉNICA Y SANITARIA**

Con la finalidad de salvaguardar y garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, corresponde a la Autoridad Sanitaria Local competente, ejercer el control y la vigilancia higiénica sanitaria con relación al comercio local, transporte y de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de estos alimentos.

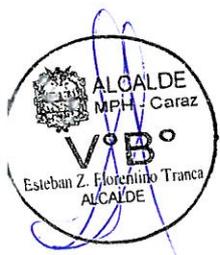
### **CAPÍTULO II**

#### **DE LOS DERECHOS DE LOS ADMINISTRADOS**

### **ARTÍCULO 14º.-      DERECHOS DE LOS ADMINISTRADOS**

Todo administrado con relación al consumo de alimentos agropecuarios primarios, tiene derecho a:

- 1) Consumir alimentos inocuos.
- 2) Recibir de los proveedores (agente económico) la información necesaria para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos; así como, para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos.
- 3) Recibir protección contra las prácticas fraudulentas o engañosas.





- 4) Recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados, o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, por la Autoridad Sanitaria Local competente.

### CAPÍTULO III

#### DE LAS OBLIGACIONES DE LOS AGENTES ECONÓMICOS

##### **ARTÍCULO 15º.- OBLIGACIONES DE LOS AGENTES ECONÓMICOS**

Los agentes económicos son responsables directos por la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, en tal sentido están obligados a:

- 1) Cumplir con las disposiciones sanitarias y de calidad establecidas y aprobadas por la Autoridad Sanitaria Local competente, en concordancia con los principios generales de higiene del Codex alimentarius.
- 2) Asegurar que el trabajador que interviene en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria cumpla con las disposiciones sanitarias y de calidad, establecidas y aprobadas por la Autoridad Sanitaria Local competente.
- 3) Asegurar que el manejo post cosecha, fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de estos alimentos, se realicen en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación, operación sanitaria e inocuidad adecuada; de conformidad con las disposiciones sanitarias y de calidad, establecidas y aprobadas por la Autoridad Sanitaria Local competente.



### TÍTULO IV

#### PROGRAMAS DE ACCIÓN CONJUNTA

##### CAPÍTULO I DE LA INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

##### **ARTÍCULO 16º.- INFORMACIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS**

Corresponde a la Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental, emitir información actualizada sobre la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el portal institucional de la entidad municipal y en algún otro medio de difusión o divulgación correspondiente.

##### **ARTÍCULO 17º.- CAPACITACIÓN DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD**

Corresponde a la Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental, en coordinación con la Gerencia Municipal, de ser necesario, desarrollar programas de capacitación y difusión para fortalecer los sistemas de vigilancia y control de la inocuidad de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

### TÍTULO V

#### DISPOSICIONES MUNICIPALES ADMINISTRATIVAS





## CAPÍTULO I

### DE LA OBLIGATORIEDAD

#### **ARTÍCULO 18º.- PROVEEDORES**

Es toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro, provee o abastece directa o indirectamente, las materias primas o insumos, alimentos agropecuarios primarios o piensos en alguna de las fases de la cadena alimentaria.

#### **ARTÍCULO 19º.- OBLIGACIÓN DE LOS PROVEEDORES**

Son de carácter obligatorio el cumplimiento de las disposiciones sanitarias, sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene; así como, las Buenas Prácticas Agrícolas y otras normas establecidas por autoridades competentes en la materia, para los proveedores de la cadena alimentaria, con relación a los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

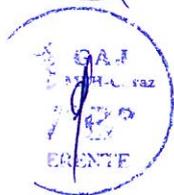
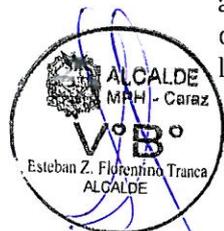
## CAPÍTULO II

### DE LAS PROHIBICIONES

#### **ARTÍCULO 20º.- PROHIBICIONES**

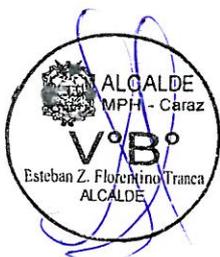
Quedan prohibidas las actividades o acciones con relación al comercio local, establecimientos y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, desarrolladas bajo las siguientes condiciones:

1. Cuando se hace reposar los alimentos en envases inadecuados.
2. Cuando no realiza la desinfección al establecimiento o puesto de venta.
3. Cuando se deja los alimentos expuestos a la contaminación con las labores de limpieza y desinfección.
4. Comer, fumar o realizar prácticas antihigiénicas, cuando se manipulan alimentos.
5. Hacer labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.
6. Hacer uso de delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto.
7. Realizar la comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos, sin autorización sanitaria otorgado por SENASA.
8. Dejar de mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que así lo requieran.
9. Realizar el despacho de alimentos agropecuarios primarios en bolsas plásticas.
10. Dejar de aplicar la cadena de frío para las carnes de las aves que se exhiben.
11. Realizar la comercialización de carne de porcino y ovino, sin previa identificación y procedencia no autorizada.
12. Hacer uso de equipos y utensilios en mal estado.
13. Hacer uso de tablas de picar en mal estado, así como utilizar troncos de árbol.
14. Realizar el comercio de frutas y verduras con mal aspecto.
15. Cuando no se mantienen los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.
16. Realizar la exhibición de los alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.
17. Realizar el almacenamiento de carne porcina y ovina, sin previa identificación.
18. Cuando no se identifica al vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).





19. Cuando no corresponde la documentación presentada del vehículo.
20. Cuando se presentan vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).
21. Cuando se presentan vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos.
22. Dejar de limpiar, lavar y desinfectar las superficies internas del contenedor.
23. Realizar el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.
24. Realizar el transporte de alimentos en forma inadecuada, propiciando su deterioro.
25. Realizar el transporte de carnes frescas junto con las carnes congeladas.
26. Realizar el transporte de productos congelados sin envasar los productos refrigerados.
27. Realizar el transporte de alimentos de origen animal junto con los alimentos de origen vegetal.
28. Realizar el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos junto con los productos hidrobiológicos.
29. Realizar el transporte alimentos agropecuarios y piensos junto con los productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo su inocuidad.
30. Realizar el transporte de productos cárnicos en contacto con el piso.
31. Realizar el transporte de carne de aves en envases inadecuados que aseguren su inocuidad del alimento.
32. Realizar el transporte productos cárnicos, sin mantener la cadena de frío correspondiente.
33. Realizar el transporte de alimentos de origen vegetal en contacto con el piso.
34. Realizar el transporte de tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.
35. Realizar el transporte de piensos que tengan contacto con el piso del contenedor.
36. No contar con dispensadores de agua y jabón y/o alcohol en gel y papel toalla, ubicados en una parte visible, asegurando que sean de acceso libre a los consumidores antes y después de realizar sus compras.
37. No garantizar que los encargados de brindar atención al público estén provistos de mascarillas, gorras, mandiles y guantes desechables colocados de forma adecuada.
38. No garantizar que los consumidores usen mascarillas de forma adecuada al ingresar al establecimiento y durante la realización sus compras.
39. No garantizar la separación mínima de un (01) metro, entre persona a persona, debiendo colocar en el piso o suelo señalizaciones o marcadores con los límites de un (01) metro, a fin de evitar aglomeraciones.
40. No garantizar que ningún personal expendedor brinde servicios si presenta algún síntoma de infección del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
41. No proceder a desinfectar el local con una solución compuesta por 100 ml. de lejía por cada 900 ml. de agua al empezar y al terminar la jornada de servicios, como mínimo.
42. No garantizar que los bienes de consumo directo se encuentren debidamente protegidos y no expuestos al ambiente en forma directa
43. No instalar carteles informativos reforzando estas medidas sanitarias para prevenir el contagio y propagación del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
44. No vigilar el correcto ingreso de los clientes en atención al aforo permitido, con la finalidad de prevenir del contagio y propagación del COVID-19. y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
45. No desinfectar las superficies y objetos que tienen contacto directo con el público.
46. No utilizar, el que expende los productos, mascarillas, gorras, mandiles y guantes desechables colocados de forma adecuada.





47. Quien expende los productos, no lavarse las manos frecuentemente con jabón por un lapso de 20 segundos, según disposiciones del Ministerio de Salud - MINSA, además, deberá utilizar desinfectantes para manos a base de alcohol y secarlas con papel toalla antes de colocarse los guantes desechables; asimismo, debe repetir el procedimiento al retirarse los guantes.
48. El expendedor, tocarse la boca y nariz.
49. Brindar servicios el expendedor, teniendo alguno de los síntomas propios del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
50. Tener contacto cercano con una persona con síntomas propios del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
51. No utilizar, el consumidor, mascarillas de forma adecuada al ingresar al local y durante la realización sus compras, cuando su uso es obligatorio, según normas del Ministerio de Salud - MINSA.
52. No lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarlas con alcohol en gel al ingresar y salir al establecimiento.
53. No mantener siempre la separación mínima de un (01) metro entre persona a persona, según las normas del Ministerio de Salud - MINSA.

### CAPÍTULO III

#### DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

##### ARTÍCULO 21º.- INFRACCIONES ADMINISTRATIVAS

Constituyen infracciones administrativas a la presente Ordenanza las siguientes:

1. Dejar reposar los alimentos en envases inadecuados.
2. No desinfectar el establecimiento o puesto de venta.
3. Permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.
4. Por comer, fumar o realizar prácticas antihigiénicas cuando se manipulan alimentos.
5. Realizar labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.
6. Por usar delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto.
7. Comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos, sin autorización sanitaria otorgada por el SENASA.
8. No mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que así lo requieran.
9. Despachar alimentos agropecuarios primarios en bolsas plásticas.
10. Por no aplicar cadena de frío para las carnes de las aves que se exhiban.
11. Comercializar carne de porcino y ovino, sin identificar y de procedencia no autorizada.
12. Usar equipos y utensilios en mal estado.
13. Utilizar tablas de picar en mal estado, así como utilizar troncos de árbol.
14. Comercializar frutas y verduras con mal aspecto.
15. No mantener los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.
16. Exhibir los alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.
17. Almacenar carne porcina y ovina sin previa identificación.
18. Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).
19. Por no corresponder la documentación presentada del vehículo.
20. Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).





21. Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos.
22. No limpiar, lavar y desinfectar las superficies internas del contenedor.
23. Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos, sin la autorización sanitaria competente.
24. Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro
25. Transportar carnes frescas junto con las carnes congeladas.
26. Transportar productos congelados sin envasar con los productos refrigerados.
27. Transportar alimentos de origen animal junto con alimentos de origen vegetal.
28. Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con los productos hidrobiológicos.
29. Transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo su inocuidad.
30. Transportar productos cárnicos en contacto con el piso.
31. Transportar carne de aves en envases inadecuados que aseguren su inocuidad del alimento.
32. Transportar productos cárnicos, sin mantener la cadena de frío correspondiente.
33. Transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso.
34. Transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.
35. Transportar piensos en contacto con el piso del contenedor.
36. No contar con dispensadores de agua y jabón y/o alcohol en gel y papel toalla, ubicados en una parte visible, asegurando que sean de acceso libre a los consumidores antes y después de realizar sus compras.
37. No garantizar que los encargados de brindar atención al público estén provistos de mascarillas, gorras, mandiles y guantes desechables colocados de forma adecuada.
38. No garantizar que los consumidores usen mascarillas de forma adecuada al ingresar al establecimiento y durante la realización sus compras.
39. No garantizar la separación mínima de un (01) metro, entre persona a persona, debiendo colocar en el piso o suelo señalizaciones o marcadores con los límites de un (01) metro, a fin de evitar aglomeraciones.
40. No garantizar que ningún personal expendedor brinde servicios si presenta algún síntoma de infección del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
41. No proceder a desinfectar el local con una solución compuesta por 100 ml. de lejía por cada 900 ml. de agua al empezar y al terminar la jornada de servicios, como mínimo.
42. No garantizar que los bienes de consumo directo se encuentren debidamente protegidos y no expuestos al ambiente en forma directa
43. No instalar carteles informativos reforzando estas medidas sanitarias para prevenir el contagio y propagación del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
44. No vigilar el correcto ingreso de los clientes en atención al aforo permitido, con la finalidad de prevenir del contagio y propagación del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
45. No desinfectar las superficies y objetos que tienen contacto directo con el público.
46. No utilizar, el que expende los productos, mascarillas, gorras, mandiles y guantes desechables colocados de forma adecuada.
47. Siendo expendedor de productos, no lavarse las manos frecuentemente con jabón por un lapso de 20 segundos, según disposiciones del Ministerio de Salud - MINSA, además, deberá utilizar desinfectantes para manos a base de alcohol y secarlas con papel toalla antes de colocarse los guantes desechables; asimismo, debe repetir el procedimiento al retirarse los guantes.
48. Siendo expendedor de productos, tocarse la boca y nariz.





49. Siendo expendedor, brindar servicios, teniendo alguno de los síntomas propios del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
50. Tener contacto cercano con una persona con síntomas propios del COVID-19 y/o de cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.
51. Siendo consumidor, no utilizar mascarillas de forma adecuada al ingresar al local y durante la realización sus compras, cuando sea obligatorio hacerlo, según normas del Ministerio de Salud – MINSA..
52. Siendo consumidor, no lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarlas con alcohol en gel al ingresar y salir al establecimiento.
53. Siendo consumidor, no mantener siempre la separación mínima de un (01) metro entre persona a persona, cuando ello sea obligatorio según normas del Ministerio de Salud – MINSA.

#### **ARTÍCULO 22º.- SANCIONES ADMINISTRATIVAS**

Las infracciones administrativas a la presente Ordenanza, son procesadas conforme al Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA) y sancionadas conforme a lo dispuesto en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS), aprobado por la Municipalidad Provincial de Huaylas.

#### **ARTÍCULO 23º.- MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD**

Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, frente a un peligro o riesgo para la salud pública. Está a cargo de la Gerencia de Administración Tributaria y Rentas, según el marco de sus funciones y atribuciones, en coordinación con la Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental.

Las medidas sanitarias de seguridad, se dictarán en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, siendo entre ellas:

- a. **Inmovilización.-** Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo en condiciones de seguridad los alimentos agropecuarios primarios y piensos de dudosa naturaleza o condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición.
- b. **Retiro.-** Medida que consiste en remover del mercado de abasto, establecimiento y/o puesto de venta, alimentos agropecuarios primarios y piensos no inocuos, saludables y aptos para el consumo.
- c. **Incautación.-** Medida que consiste en la toma de posesión forzosa de alimentos agropecuarios primarios, en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, mientras se determina su situación legal definitiva.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA**

#### **ARTÍCULO 24º.- PERSONAS DE RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA**

Se constituyen en personas de responsabilidad administrativa, para la presente Ordenanza:

- a) Proveedores.
- b) Conductor de establecimiento.
- c) Conductor de transporte.





**d) Conductor de negocio.**

Cualquiera de las personas en mención sin excepción (nacional o extranjero), son pasibles de ser sancionados por la comisión de las conductas infractoras, previstas en la presente Ordenanza.

**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS GENERALES Y FINALES**

**PRIMERA.- APROBAR E INCORPORAR** al Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas (RASA) y al Cuadro de Infracciones y Sanciones (CUIS) de la Municipalidad Provincial de Huaylas, las infracciones contenidas en el Anexo de la presente Ordenanza.

**SEGUNDA.- DISPONER** el fiel cumplimiento de la presente ordenanza a la Gerencia Municipal, Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental, Gerencia de Transportes, Gerencia de Administración Tributaria y Rentas y áreas involucradas.

**TERCERA.- ENCARGAR** a la Gerencia de Administración Tributaria y Rentas, en coordinación con la Gerencia de Servicios a la Ciudad y Gestión Ambiental, y las autoridades sanitarias de la Provincia de Huaylas, la realización de campañas que busquen promover acciones de sensibilización y concientización, respecto a la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos; así como del cumplimiento de las disposiciones municipales administrativas, durante un período de sesenta (60) días posteriores a la publicación de la presente Ordenanza.

**CUARTA.-** La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación de acuerdo a Ley.

**QUINTA.-** Deróguese toda disposición municipal administrativa que se oponga a lo establecido en la presente Ordenanza.

**SEXTA.- ENCARGAR** a la Secretaría General, la publicación de la presente Ordenanza conforme a Ley, bajo responsabilidad.

**SÉPTIMA.- DISPONER** a la Unidad de Comunicaciones su difusión respectiva y a la Unidad de Tecnologías de la Información, la publicación en el Portal Institucional ([www.municaraz.gob.pe](http://www.municaraz.gob.pe)).

**POR TANTO:**

**MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE, COMUNIQUE Y CUMPLA.**

Dado en el Palacio Municipalidad, en la Ciudad de Caraz, a los treinta días del mes de noviembre del año dos mil veintidós.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYLAS - CARAZ  
  
Esteban Zosimo Florentino Tranca  
ALCALDE





ANEXO

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

SALUD Y SALUBRIDAD VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS  
PRIMARIOS Y PIENSOS

Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE</b>					
A01	Dejar reposar los alimentos en envases inadecuados.	Descargo	L	0.25	
A02	No desinfectar el establecimiento o puesto de venta.	Descargo	G	1.00	
A03	Permitir la contaminación de los alimentos con las labores de limpieza y desinfección.	Descargo	G	1.00	
<b>HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>					
A04	Por comer, fumar o realizar prácticas antihigiénicas cuando se manipulan alimentos.	Descargo	G	1.00	
<b>VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>					
A05	Por usar delantal inapropiado, cuando se manipula carnes y menudencias de animales de abasto.	Descargo	L	0.25	
<b>EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS</b>					
A06	Comercializar alimentos agropecuarios primarios y piensos, sin autorización sanitaria otorgado por el SENASA.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A07					
D08	No mantener la temperatura de frío, para aquellos alimentos que así lo requieran.	Descargo	G	1.00	Decomiso

ALCALDE  
MPH - Caraz  
V°B°  
Esteban Z. Florentino Tranca  
ALCALDE

SG  
MPHY - Caraz  
V°B°  
SECRETARIA GENERAL

GAJ  
V°B°  
GERENTE





Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
A09	Despachar alimentos agropecuarios primarios en bolsas plásticas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
<b>CARNES Y MENUDENCIAS</b>					
A10	Por no aplicar cadena de frio para las carnes de las aves que se exhiban.	Descargo	G	1.00	
A11	Comercializar carne de porcino y ovino, sin identificar y de procedencia no autorizada.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A12	Usar equipos y utensilios en mal estado.	Descargo	G	1.00	Retención
<b>FRUTAS Y HORTALIZAS</b>					
A13	Comercializar frutas que aún no han alcanzado una madurez comercial.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A14	Comercializar frutas y verduras con mal aspecto.	Descargo	L	0.05	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A15	Comercializar frutas y verduras que están en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A16	Por no tener ordenadamente y por separado las frutas y hortalizas, además de contar con recipientes inadecuados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
<b>ALIMENTOS A GRANEL</b>					
A17	No mantener los alimentos a granel en recipientes limpios y tapados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A18	Comercializar alimentos a granel que están en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A19	Exhibir los alimentos a granel en envases sucios y en mal estado.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso





Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
A20	Por encontrarse en los alimentos a granel materiales extraños; y, con un inadecuado almacenado.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
A21	Por exhibir productos secos en ambientes expuestos a contaminantes.	Descargo	G	1.00	Decomiso
<b>PIENSOS</b>					
A22	Por exhibir los piensos de manera desordenada, sin separarlos y en recipientes inadecuados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
<b>ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS</b>					
<b>ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS:</b>					
B01	No contar con estructuras físicas que estén en buen estado y limpio los almacenes.	Descargo	L	0.25	
	No rotular los alimentos que se encuentran almacenados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
B02	No almacenar los alimentos adecuadamente, incumpliendo con las distancias establecidas.	Descargo	L	0.05	
B03	Por desempolvar en un lugar cercano de la exhibición de alimentos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
B04	Almacenar alimentos secos en envases distintos a los originales.	Descargo	L	0.25	
<b>ALMACÉN EN FRÍO:</b>					
B05	No almacenar en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.	Descargo	G	1.00	
B06	Por registrar temperaturas superiores de 5°C en caso de cámaras de refrigeración y 18°C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.	Descargo	G	1.00	
B07	Almacenar los alimentos inadecuadamente, de acuerdo a su origen.	Descargo	G	1.00	
B08	Por extender las 72 horas de guardado, las carcasas de res y de las 48 horas de otros tipos de carne, aves y menudencias.	Descargo	G	1.00	



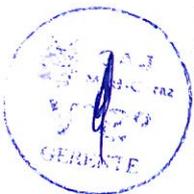
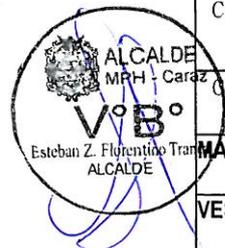


Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
B09	Por no almacenar en anaqueles o tarimas incumpliendo las distancias establecidas.	Descargo	L	0.05	
B10	Por no colocar las carcasas en ganchos y en rielera a 0,3 m., del piso y 0,3 entre piezas.	Descargo	G	1.00	
B11	Por no evitar la contaminación de las piezas cárnicas congeladas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
B12	Almacenar carne de équidos y camélidos sudamericanos sin previa identificación.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de Productos y/o Decomiso
<b>VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS</b>					
<b>DOCUMENTACIÓN</b>					
C01	Por no identificar el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).	Descargo	L	0.05	
<b>VERIFICACIÓN EXTERNA</b>					
C02	Por no corresponder la documentación presentada del vehículo.	Descargo	L	0.05	
<b>CONDICIONES GENERALES DEL VEHÍCULO</b>					
<b>SUPERFICIE INTERNA DEL VEHÍCULO</b>					
C03	Por presentar vehículos sucios, con materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).	Descargo	G	1.00	
C04	Por presentar vehículos con olores característicos de putrefacción, combustibles, pinturas, productos químicos	Descargo	G	1.00	
C05	No limpiar, lavar y desinfectar las superficies internas del contenedor.	Descargo	L	0.25	
C06	Por dejar material puntiagudo y oxidado, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y la salud de sus operarios.	Descargo	G	1.00	
C07	Por no evitar que se produzcan fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.	Descargo	L	0.25	
<b>MATERIALES Y EQUIPOS AUXILIARES</b>					





Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
C08	Transportar materiales y equipos auxiliares de carga y descarga dentro del contenedor.	Descargo	G	1.00	
<b>ILUMINACIÓN</b>					
C09	Carecer de una adecuada iluminación dentro del contenedor, con luminarias protegidas.	Descargo	G	1.00	
<b>EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN</b>					
C10	Carecer de registros de temperatura, mantenimiento y calibración.	Descargo	G	1.00	
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS</b>					
C11	Falta de limpieza y registro del procedimiento de lavado y desinfección de los vehículos.	Descargo	G	1.00	
C12	No utilizar desinfectantes autorizados en los vehículos.	Descargo	L	0.25	
<b>MANIPULADOR</b>					
<b>VESTIMENTA DEL PERSONAL</b>					
D01	Por no utilizar el personal involucrado en la carga y descarga, la vestimenta adecuada y limpia.	Descargo	L	0.25	
<b>ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL</b>					
D02	Por presentar síntomas de enfermedad el personal (tos, estornudos, vómitos fiebre, etc.).	Descargo	G	1.00	
<b>HÁBITOS Y COSTUMBRE</b>					
D03	Por carecer el personal de transporte, de buenos hábitos de higiene.	Descargo	L	0.05	
<b>CARGA DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS</b>					
D04	Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos de establecimientos sin la autorización sanitaria correspondiente.	Descargo	G	1.00	
D05	Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos en recipientes contaminados, propiciando su deterioro.	Descargo	G	1.00	Decomiso
D06	Transportar alimentos en forma inadecuada propiciando su deterioro.	Descargo	L	0.25	Inmovilización de productos y/o Decomiso
<b>CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>					





Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
D07	Transportar carnes frescas junto con las carnes congeladas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D08	Transportar carnes frescas junto con las carnes refrigeradas.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D09	Transportar productos congelados sin envasar con los productos refrigerados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D10	Transportar alimentos de origen animal junto con alimentos de origen vegetal.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D11	Transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con los productos hidrobiológicos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D12	Transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo su inocuidad.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D13	Transportar al personal en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
<b>ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL</b>					
D14	Transportar productos y subproductos cárnicos en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D15	Transportar huevos en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D16	Transportar subproductos de origen animal en envases inadecuados, poniendo en riesgo las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos cárnicos.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D17	Transportar productos cárnicos en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso





Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
D18	Transportar carne de aves en envases inadecuados que aseguren su inocuidad del alimento.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D19	Transportar productos cárnicos, sin mantener la cadena de frío correspondiente.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
<b>ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>					
D20	Transportar alimentos de origen vegetal en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D21	Transportar alimentos de origen vegetal en contacto con el piso.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D22	Transportar frutas y hortalizas frescas en envases de difícil higienización, evitando su deterioro y contaminación.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D23	Transportar tubérculos y granos en contacto con el piso y las paredes del contenedor.	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
D24	Transportar en vehículos sin condiciones que minimicen los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).	Descargo	G	1.00	Inmovilización de productos y/o Decomiso
<b>PIENSOS</b>					
D25	Transportar piensos en vehículos no autorizados.	Descargo	G	1.00	Decomiso
D26	Transportar piensos en contacto con el piso del contenedor.	Descargo	G	1.00	Decomiso
D27	Transportar en envases que no protegen a los piensos de la contaminación e higienización.	Descargo	L	0.25	Decomiso
<b>COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS</b>					
<b>RESPECTO AL VENDEDOR</b>					
E01	No instalar carteles informativos reforzando las medidas sanitarias para prevenir el contagio y propagación del COVID-19, cuando fuere obligatorio hacerlo según normas expedidas por el MINSA.	Descargo	L	0.25	
E02	Permitir el ingreso de los clientes a su establecimiento, en número que supere al aforo permitido, con la finalidad de prevenir del contagio y propagación del COVID-19, según normas emitidas por la Municipalidad y/o el MINSA.	Descargo	L	0.25	





Código	Infracción	Procedimiento previo	Escala	Monto de la Multa(UIT)	Medida Complementaria
E03	Atender a los consumidores que no usen mascarillas de forma adecuada al ingresar al establecimiento y durante la realización sus compras, cuando fuere obligatorio según normas del MINSA.	Descargo	L	0.25	
E04	No colocar en el piso o suelo señalizaciones o marcadores con los límites de un (01) metro, entre persona a persona, a fin de evitar aglomeraciones, cuando fuere obligatorio según normas emitidas por el MINSA.	Descargo	G	0.5	
E05	No desinfectar las superficies y objetos que tienen contacto directo con el público.	Descargo	G	0.5	
E06	No garantizar que los bienes de consumo directo se encuentren debidamente protegidos y no expuestos al ambiente en forma directa	Descargo	G	0.5	
E07	No proceder a desinfectar el local con una solución compuesta por 100 ml. de lejía por cada 900 ml. de agua al empezar y al terminar la jornada de servicios, como mínimo.	Descargo	G	0.5	
E08	No lavarse las manos frecuentemente con jabón por un lapso de 20 segundos, según disposiciones del Ministerio de Salud – MINSA; y no utilizar desinfectantes para manos a base de alcohol y secarlas con papel toalla antes de colocarse los guantes desechables; y no repetir el procedimiento al retirarse los guantes.	Descargo	G	0.5	
E09	No contar con dispensadores de agua y jabón y/o alcohol en gel y papel toalla, ubicados en una parte visible, asegurando que sean de acceso libre a los consumidores antes y después de realizar sus compras.	Descargo	MG	1.00	Clausura del Establecimiento
E10	No garantizar que los encargados de brindar atención al público estén provistos de mascarillas, gorras, mandiles y guantes desechables colocados de forma adecuada.	Descargo	MG	1.00	Clausura del Establecimiento
E11	Permitir que su personal expendedor brinde servicios si presenta algún síntoma de infección del COVID-19 y/o cualquier otra enfermedad infectocontagiosa.	Descargo	MG	1.00	Clausura del Establecimiento

