

# **PROGRAMA DE INCENTIVOS A LA MEJORA DE LA GESTIÓN MUNICIPAL DEL AÑO 2020**



**PERÚ**

Ministerio  
de Economía y Finanzas

## **GUÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA META 6**

---

**MEJORA DE LA VIGILANCIA SANITARIA MUNICIPAL DE  
PUESTOS DE VENTA SALUDABLES DE ALIMENTOS  
AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS**

Guía para el cumplimiento de la Meta 6 del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020

**“Mejora de la vigilancia sanitaria municipal de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos”**

**Sr. Janios Miguel Quevedo Valle**

Jefe Nacional

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

**Sr. Oscar José Pineda Coronel**

Director General

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria – DIAIA

**Sr. Pedro Jesús Molina Salcedo**

Director

Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria - SIAG

**Elaboración de Contenidos**

Equipo técnico de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria

Equipo técnico de la Oficina General de Planificación y Desarrollo Institucional

Unidad de Planeamiento y Presupuesto

**Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA**

Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

Av. La Molina 1915, La Molina

Teléfono: 3133300 anexo 1405 / 1406

Correo electrónico: [inocuidad\\_agroal@senasa.gob.pe](mailto:inocuidad_agroal@senasa.gob.pe)

[www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

**Todos los derechos reservados**

Permitida la reproducción total o parcial por cualquier medio siempre y cuando se cite la fuente.

## PRESENTACIÓN

La escasa vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el comercio local en el país, genera una baja disponibilidad de alimentos comercializados que cumplan con estándares sanitarios de inocuidad para la población. Este hecho, sumado a las malas prácticas de higiene, trae como consecuencia alimentos contaminados y un alto número de casos de enfermedades diarreicas agudas en los consumidores.

En ediciones anteriores del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal (PI), las municipalidades han elaborado un padrón de comerciantes por mercado de abasto; asimismo, modificaron su Reglamento de Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de la vigilancia sanitaria; incluyéndose en su Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) la tipificación al incumplimiento de las normas que regulan el comercio de alimentos; finalmente, como parte de este esfuerzo se capacitó al Comité de Autocontrol Sanitario, comerciantes y transportistas de los mercados de abasto.

Como una forma de dar continuidad a lo avanzado en este punto, el Ministerio de Agricultura y Riego, a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria y en el marco de la Metas PI del año 2020, ha establecido la Meta N° 6 “Mejora de la vigilancia sanitaria municipal de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos” cuya implementación permitirá a las municipalidades asegurar el comercio de estos alimentos en lugares que cumplen las normas de inocuidad agroalimentaria en el expendio y la manipulación de alimentos en los puestos de venta.

El cumplimiento de esta Meta permitirá a las municipalidades certificar como “saludables” a aquellos puestos de venta de alimentos agropecuarios y piensos, con lo cual se contribuirá a la reducción de los peligros de contaminación, al realizar la vigilancia sanitaria, protegiendo la vida y salud de los consumidores; todo ello en cumplimiento de las funciones asignadas por la Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades y el Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y sus reglamentos.

**Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria**

Servicio Nacional de Sanidad Agraria

Ministerio de Agricultura y Riego

## INDICE

1. ASPECTOS GENERALES .....	5
1.1 Objetivo .....	5
1.2 Ámbito de aplicación.....	5
1.3 Marco normativo.....	5
1.4 Entidad responsable del proceso de evaluación.....	6
1.5 Proceso de evaluación.....	6
2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR LA META .....	7
2.1. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento .....	7
2.2. Desarrollo de las actividades a ser ejecutadas: .....	8
Pasos previos para el desarrollo de la Meta .....	8
Actividad 1: Vinculación de las unidades móviles al SIPCOP –M para el patrullaje municipal por sector. ....	9
Actividad 2: Programación y ejecución del patrullaje municipal. ....	11
Actividad 3: Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos. ....	13
3. DIRECTORIO.....	17
4. ANEXOS .....	18
5. PREGUNTAS FRECUENTES .....	38
6. ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	39
7. GLOSARIO .....	39

## 1. ASPECTOS GENERALES

### 1.1 Objetivo

La presente Guía tiene por objetivo establecer las pautas y los procedimientos a seguir por las municipalidades para el correcto cumplimiento de la Meta 6: “Mejora de la vigilancia sanitaria municipal de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos” del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020.

### 1.2 Ámbito de aplicación

**Cuadro 1: Clasificación de municipalidades del Programa de Incentivo a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2020<sup>1</sup>**

Clasificación de municipalidades del PI	Tipo	N° de municipalidades
Municipalidades pertenecientes a ciudades principales	Tipo A	74
Municipalidades de Lima Metropolitana	Tipo C	42
Municipalidades pertenecientes a otras ciudades principales	Tipo D	129

*El ámbito de aplicación de esta guía corresponde a las municipalidades tipo A, C y D.*

### 1.3 Marco normativo

Dispositivo Legal	Denominación
Ley N°29332	Ley que crea el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal
Ley N°27972	Ley Orgánica de Municipalidades
Decreto Supremo N° 362 -2019-EF	Aprueba los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y aprueba otras medidas.
Decreto Legislativo N° 1062	Ley de Inocuidad de los Alimentos.
Decreto Supremo N° 034-2008-AG	Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
Decreto Supremo N° 004-2011-AG	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI	Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG.
Resolución Ministerial N°282-2003-SA-DM	Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto.

<sup>1</sup> Decreto Supremo N° 362-2019-EF, Aprueban los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2020, y dictan otras medidas.

#### **1.4 Entidad responsable del proceso de evaluación**

La Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA) del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), son las áreas responsables del diseño, asistencia técnica, y evaluación del cumplimiento de la Meta 6: “Mejora de la vigilancia sanitaria municipal de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos”.

#### **1.5 Proceso de evaluación**

La evaluación del cumplimiento de la Meta 6: “Mejora de la vigilancia sanitaria municipal de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos” se realiza considerando las especificaciones establecidas en el Cuadro de actividades de la meta. Los resultados de la evaluación concluyen con una calificación cuantitativa del nivel de cumplimiento de cada municipalidad a través de la determinación de un puntaje final obtenido a partir de la sumatoria de los puntos correspondientes a las actividades cumplidas.

## 2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIR LA META

### 2.1. Cuadro de actividades y nivel de cumplimiento

Actividad	Indicador	Valla			Medio de verificación <sup>[1]</sup>	Fecha de cumplimiento	Puntaje		
		A	C	D			A	C	D
<b>Actividad 1:</b> Realizar la inspección sanitaria a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abasto.	$I = \frac{PVI}{TPV} \times 100$ <p><b>I</b> = Indicador de la actividad.  <b>PVI</b> = Número de puestos de venta inspeccionados por la municipalidad.  <b>TPV</b> = Número total de puestos de venta empadronados por la municipalidad.<sup>[2]</sup></p>	100%	100%	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de la inspección con las actas y listas de verificación de la inspección sanitaria ejecutada a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos.<sup>[3][4]</sup></li> </ul>	31 de julio	20	20	20
<b>Actividad 2:</b> Fiscalizar a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, aplicando su Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS).	$F = \frac{PVF}{TPV} \times 100$ <p><b>F</b> = Indicador de la actividad.  <b>PVF</b> = Número de puestos de venta fiscalizados por la municipalidad.  <b>TPV</b> = Número total de puestos de venta empadronados por la municipalidad.<sup>[2]</sup></p>	Según Rango TPV <sup>[6]</sup>	Según Rango TPV <sup>[6]</sup>	Según Rango TPV <sup>[6]</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ordenanza municipal que aprueba el Reglamento de Aplicación y Sanciones (RAS), y el CUIS para el comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos.</li> <li>Registro de la fiscalización con el acta de fiscalización de puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos.</li> </ul>	30 de septiembre	40	40	40
<b>Actividad 3:</b> Certificar la salubridad de puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos.	$C = \frac{PVC}{TPV} \times 100$ <p><b>C</b> = Indicador de la actividad.  <b>PVC</b> = Número de puestos de venta certificados por la municipalidad.  <b>TPV</b> = Número total de puestos de venta empadronados por la municipalidad.<sup>[2]</sup></p>	Según Rango TPV <sup>[7]</sup>	Según Rango TPV <sup>[7]</sup>	Según Rango TPV <sup>[7]</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de la inspección sanitaria con las actas y listas de verificación de la 1ra y 2da inspección con resultado favorable.<sup>[3][4][5]</sup></li> <li>La constancia del puesto de venta salubre.</li> </ul>	30 de noviembre	40	40	40
<b>Puntaje mínimo para cumplir la meta</b>							<b>80 PUNTOS</b>		
<b>Puntaje máximo</b>							<b>100 PUNTOS</b>		

Notas:

[1] Como parte de la verificación de las actividades, se realizarán visitas de campo a lo largo del año, las cuales tendrán carácter vinculante para el cumplimiento de las actividades.

[2] Fecha de corte de la información del padrón municipal al 31 de marzo de 2020. En caso de no haber brindado la información del padrón hasta la fecha especificada, no se evaluará a la municipalidad.

[3] Las inspecciones sanitarias deberán tener un lapso de diferencia de por lo menos 30 días.

[4] El acta y la lista de verificación deben estar visadas por el área que ejerce la función de vigilancia sanitaria.

[5] La inspección sanitaria hecha en la Actividad 1 no se considera como parte de las 2 inspecciones requeridas para el cumplimiento de la Actividad 3.

[6] 50 o menos TPV corresponde el 100%; entre 51 y 200 TPV corresponde el 80%; entre 201 y 400 TPV corresponde el 70%; entre 401 y 800 TPV corresponde el 60%; más de 800 TPV corresponde el 50%.

[7] 50 o menos TPV corresponde el 35%; entre 51 y 200 TPV corresponde el 30%; entre 201 y 400 TPV corresponde el 25%; entre 401 y 800 TPV corresponde el 20%; más de 800 TPV corresponde el 18%.

## 2.2. Desarrollo de las actividades a ser ejecutadas:

### Pasos previos para el desarrollo de la Meta

#### Paso previo 01: Creación de usuario en el aplicativo informático de SENASA

Para el uso del aplicativo informático de SENASA, el/la coordinador/a de la Meta y/o el/la responsable de la unidad orgánica que ejerce la función de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos (máximo dos personas), deben enviar a los correos del directorio de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria (SIAG) la siguiente información:

- Ficha del Registro Personal llena y escaneada, cuyo formato se encuentra en el “Manual del Usuario del Aplicativo informático”.
- Copia del documento de designación por la municipalidad como coordinador PI, responsable de meta o quien haga sus veces.

Luego de recibida la información, la SIAG remite al correo en un plazo de cinco (05) días hábiles, según la ficha del registro personal, el usuario y contraseña de acceso al aplicativo informático.

Para el uso y manejo del aplicativo informático del SENASA, se debe revisar el “Manual del Usuario del Aplicativo Informático”, disponible en guías y manuales en el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-gestion-municipal-2020/>

#### Paso previo 02: Contar con padrón municipal

Aquellas municipalidades que no cuentan con un **padrón municipal** de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben ingresar la información en el aplicativo informático hasta el 31 de marzo; asimismo, coordinar con la SIAG y sedes desconcentradas del SENASA para la validación de los puestos de venta empadronados.

Aquellas municipalidades que **no cuentan** con **mercados de abasto** en su jurisdicción, deberán: i) elaborar el padrón municipal en el cual se registre a las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ii) ingresar la información en el aplicativo informático y iii) coordinar con la SIAG y sedes desconcentradas del SENASA para la validación de los puestos de venta empadronados.

Para la elaboración del padrón municipal, se deberá revisar el “Instructivo para el registro del padrón de comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, utilizando el aplicativo informático del SENASA” que se encuentra en los documentos técnicos normativos en el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-gestion-municipal-2020/>



## Actividad 1: Inspección sanitaria a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los mercados de abasto

Las inspecciones sanitarias permiten evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos en el mercado de abasto, con el objetivo de salvaguardar la salud pública.



### Pasos para el cumplimiento de la Actividad 1

#### Paso 01: Emisión y/o envío de ordenanza municipal

Se recomienda que las municipalidades que no cuenten con una unidad orgánica que ejerza la función de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos y/o necesiten actualizar dicha unidad orgánica, implementen dicha unidad mediante ordenanza municipal, pudiendo utilizar el modelo del Anexo N°01 y adjuntarla en formato PDF a través del aplicativo informático.

#### Paso 02: Identificación del número de inspecciones sanitarias a ejecutar por la municipalidad

Las inspecciones sanitarias al puesto de venta se basan en los padrones municipales actualizados por la municipalidad al 31 de marzo de 2020 y corresponden al 100% del total de puestos de ventas empadronados. En este sentido, el número de puestos de ventas a inspeccionar por cada municipalidad se indica en el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-gestion-municipal-2020/>

Se recomienda que la municipalidad elabore el programa anual para las inspecciones sanitarias a puestos de venta por mercado de abasto, en el aplicativo informático, considerando los recursos económicos, humanos y logísticos de la municipalidad, además de los materiales y equipos básicos para las inspecciones sanitarias (numeral 4.5 del Anexo N°02: Manual de inspección sanitaria para comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos), de acuerdo al siguiente formato:

Establecimiento	Programa anual de las inspecciones sanitarias											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Mercado 1												
Puesto de venta 1....n												
Mercado 2												
Puesto de venta 1....n												
Mercado n...												

#### NOTA:

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, se realiza la inspección sanitaria a cada establecimiento.

### Paso 03: Identificación del número de inspecciones sanitarias a ejecutar por la municipalidad

La municipalidad debe ejecutar la inspección sanitaria a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, por mercado de abasto, en función al Formato N° 02: Acta de inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, y el Formato N° 03: *check List* - comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Luego de efectuada la inspección, la municipalidad debe registrar el resultado de la misma a través del aplicativo informático. De igual manera, la municipalidad debe: i) remitir el acta de inspección sanitaria realizada a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos (en formato PDF); y ii) remitir el *check list* - comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos (en formato PDF). Las actas y *check lists* deben estar visadas por el área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria de la municipalidad. La fecha máxima para el registro de la información y remisión de los documentos es hasta el 31 de julio de 2020.

#### NOTA:

En caso la municipalidad identifique, al momento de la inspección, que existen menos puestos de venta a inspeccionar del total de puestos de venta según el padrón actualizado publicado en la página web del SENASA, la municipalidad debe comunicar al SENASA las causales que justifique el incumplimiento de las inspecciones tales como cierre definitivo, cambio de giro, siniestrado, desastres naturales, entre otros que determine el SENASA; mediante un informe técnico visado por la unidad orgánica que ejerce la función de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos dirigido al director ejecutivo de la sede desconcentrada del SENASA de su jurisdicción hasta el 31 de julio del 2020, el mismo que será adjuntado en el aplicativo informático.

#### Medios de verificación:

1. Registro de la inspección en el aplicativo informático, adjuntado las actas y *check lists* de la inspección sanitaria ejecutada a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, visadas por el área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria de la municipalidad, en formato PDF. La fecha máxima para el registro de la información y remisión de los documentos es hasta el 31 de julio de 2020.
2. En caso de no contar con la cantidad asignada de puestos de venta, informe técnico visado por la unidad orgánica que ejerce la función de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, remitido y dirigido al director ejecutivo de la sede desconcentrada del SENASA de su jurisdicción hasta el 31 de julio de 2020, el mismo que deberá ser adjuntado en el aplicativo informático.

#### RECORDAR:

La verificación de la ejecución de la actividad para el cumplimiento de la meta será realizada in situ por el SENASA en sus distintas sedes desconcentradas.

## Actividad 2: Fiscalización a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, aplicando su CUIS

La fiscalización permite evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en aplicación al CUIS, con el objetivo de salvaguardar la inocuidad agroalimentaria en los mercados de abasto.



### Pasos para el cumplimiento de la Actividad 2

#### Paso 01: Emisión y/o envío de ordenanza municipal

Las municipalidades que no cuenten con un Reglamento de Aplicación y Sanciones (RAS) o con un Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) para el comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deben emitir dicha reglamentación mediante ordenanza municipal. La ordenanza que aprueba el RAS y CUIS debe ser adjuntada en formato PDF a través del aplicativo informático hasta el 30 de septiembre de 2020.

Las municipalidades que ya cuentan con su RAS y CUIS deben adjuntar la ordenanza municipal que aprueban su creación, en formato PDF, a través del aplicativo informático hasta el 30 de septiembre de 2020.

La municipalidad puede tomar como referencia el modelo de ordenanza municipal que se encuentra en el Anexo N°03; de la misma manera, puede tomar como referencia el CUIS que se encuentra disponible en la sección de formatos, constancias y otros en el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-gestion-municipal-2020/>

#### Paso 02: Identificación del número de actividades de fiscalización a ejecutar por la municipalidad

El número de actividades de fiscalización está basado en el padrón municipal actualizado por la municipalidad al 31 de marzo de 2020. La lista se puede encontrar en el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-gestion-municipal-2020/>

Asimismo, los porcentajes de los puestos de venta a fiscalizar obedecen a los siguientes rangos:

Total de puestos de venta	Porcentaje a fiscalizar
Municipalidad con un total de puestos de venta debajo o igual de 50	100%
Municipalidad con un total de puestos de venta entre 51 y 200	80%
Municipalidad con un total de puestos de venta entre 201 y 400	70%
Municipalidad con un total de puestos de venta entre 401 y 800	60%
Municipalidad con un total de puestos de venta por encima de 800	50%

### Paso 03: Programación de las actividades de fiscalización

Se recomienda que la municipalidad elabore el programa anual (de manera mensual) de la fiscalización a puestos de venta, por mercado de abasto, en el aplicativo informático, de acuerdo al siguiente formato:

Establecimiento	Programa anual de fiscalizaciones											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Mercado 1												
Puesto de venta 1....n												
Mercado 2												
Puesto de venta 1....n												
Mercado n...												

**NOTA:**

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, se realiza la fiscalización a cada establecimiento.

### Paso 04: Ejecución de las actividades de fiscalización

La municipalidad debe ejecutar la fiscalización a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, por mercado de abasto, de acuerdo al CUIS de la municipalidad, y generando la acta de fiscalización.

Luego de efectuada la fiscalización, la municipalidad registra el resultado de la fiscalización a través del aplicativo. De igual manera, la municipalidad debe remitir el acta de fiscalización municipal de puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos. La documentación debe estar visada por el área correspondiente y ser adjuntada en formato PDF, a través del aplicativo. La fecha máxima para el registro de la información y remisión de los documentos es hasta el 30 de septiembre del 2020.

**NOTA:**

En el caso de las municipalidades que deben realizar la fiscalización al 100% de los puestos de venta e identifiquen que existen menos puestos de venta a fiscalizar del total según el padrón actualizado publicado en la página web del SENASA, la municipalidad debe comunicar al SENASA las causales que justifique el incumplimiento de las inspecciones tales como cierre definitivo, cambio de giro, siniestrado, desastres naturales, entre otros que determine el SENASA. Dicha comunicación deberá ser mediante un informe técnico visado por la unidad orgánica que ejerce la función de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, dirigido al director ejecutivo de la sede desconcentrada del SENASA de su jurisdicción hasta el 30 de septiembre de 2020, el mismo que será adjuntado en el aplicativo informático.

### Medios de verificación:

1. Ordenanza municipal que aprueba: i) el RAS; ii) el CUIS para el comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, remitido en formato PDF hasta el 30 de septiembre de 2020.
2. Registro de la fiscalización en el aplicativo informático, adjuntando las actas de fiscalización de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, visadas por el área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria de la municipalidad, en formato PDF. La fecha máxima para el registro de la información y remisión de los documentos es hasta el 30 de septiembre de 2020.
3. En caso de las municipalidades que deben fiscalizar el 100% y no cuentan con la cantidad asignada de puestos de venta, informe técnico visado por la unidad orgánica que ejerce la función de vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, remitido y dirigido al director ejecutivo de la sede desconcentrada del SENASA de su jurisdicción, hasta el 30 de septiembre del 2020, el mismo que deberá ser adjuntado en el aplicativo informático.

### RECORDAR:

*La verificación de la ejecución de la Actividad para el cumplimiento de la meta será realizada in situ por el SENASA en sus distintas sedes desconcentradas.*

### Actividad 3: Puestos de venta certificados como saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos en mercados de abastos

La realización de inspecciones sanitarias continuas en los puestos de ventas busca la sistematización del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que la certificación como “Puesto Saludable” representa un reconocimiento de la labor del comerciante en su establecimiento y constituye un incentivo a la adopción de las buenas prácticas.



### Pasos para el cumplimiento de la Actividad 3

#### Paso 01: Identificación del número de puestos de venta saludables a certificar por la municipalidad

El número de puestos de venta a certificar están basados en el padrón municipal actualizado por la municipalidad al 31 de marzo de 2020. La lista está disponible en guías y manuales en el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/programa-gestion-municipal-2020/>

Asimismo, los porcentajes de los puestos de venta a certificar obedecen a los siguientes rangos:

Total de puestos de venta	Porcentaje a certificar
Municipalidad con un total de puestos de venta debajo o igual de 50	35%
Municipalidad con un total de puestos de venta entre 51 y 200	30%
Municipalidad con un total de puestos de venta entre 201 y 400	25%
Municipalidad con un total de puestos de venta entre 401 y 800	20%
Municipalidad con un total de puestos de venta por encima de 800	18%

Para ser certificados como saludables, los puestos de venta deben presentar dos (02) inspecciones sanitarias consecutivas con resultado “Aceptable”, de acuerdo a los Formatos N° 04, 05, 06 y 07, contenidos en la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA: Formatos de evaluación sanitaria para certificación de puestos de venta saludables de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en mercados de abasto.

#### RECORDAR:

*La inspección que se realiza a la totalidad de puestos de venta mediante la Actividad 1 no cuenta como parte de la Actividad 3 y, por lo tanto, no forma parte de las inspecciones necesarias para la certificación.*

*Las inspecciones sanitarias deben tener un periodo de diferencia entre ellas de por lo menos 30 días, incluida la inspección que se realiza para el cumplimiento de la Actividad 1.*

#### Paso 02: Coordinar con los mercados de abastos la certificación de puestos de venta saludables

Se recomienda que la municipalidad publique y comunique a las administraciones de los mercados de abasto el proceso y el programa anual de las inspecciones sanitarias para la certificación de puestos de venta como saludables, basado en el Artículo 49° del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

#### Paso 03: Programar las inspecciones sanitarias para certificación de puestos de venta saludables

Se recomienda que la municipalidad elabore el programa anual (de manera mensual) de la certificación sanitaria a puestos de venta saludables, por mercado de abasto, en el aplicativo informático, de acuerdo al siguiente formato:

Establecimiento	Primer programa de las inspecciones sanitarias para certificación											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mercado 1												
Puesto de venta 1....n												
Mercado 2												
Puesto de venta 1....n												
Mercado n...												

Establecimiento	Segundo programa de las inspecciones sanitarias para certificación											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mercado 1												
Puesto de venta 1....n												
Mercado 2												
Puesto de venta 1....n												
Mercado n...												

#### Paso 04: Ejecución de las inspecciones sanitarias para certificación de puestos de venta saludables

La municipalidad debe ejecutar las inspecciones sanitarias a los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, por mercado de abasto, en función a los Formatos N° 04, 05, 06 y 07, contenidos en la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA, para la calificación de los puestos de venta, y de acuerdo a los criterios establecidos en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de mercados de abastos.

##### NOTA:

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, se realiza la certificación a cada establecimiento.

#### Paso 05: Calificación de los puestos de venta, como saludables

Se recomienda que la municipalidad ejecute un primer programa de inspecciones sanitarias para certificación, en la cual los puestos de venta que alcancen la condición de “aceptable” sean como mínimo el número asignado a certificar establecido en el paso 1.

##### NOTA:

En el caso de las tiendas y bodegas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, si expende más de un (01) grupo de alimentos, se deberá evaluar con las *check lists* correspondientes, asimismo debe alcanzar la condición de “aceptable” de cada grupo de alimento.

En el segundo programa de inspecciones sanitarias para certificación, la municipalidad programa a todos los puestos de venta que hayan sido calificados como “aceptable” en el primer programa. Luego de la segunda inspección sanitaria, los puestos de venta que alcanzan la condición de “aceptable” de forma consecutiva pasan a ser considerados “Puestos Saludables”. La municipalidad otorga una constancia de la condición alcanzada; para lo cual, podrá usar el modelo del Anexo N°05.

##### NOTA:

La condición de “Puesto de Venta Saludable” puede ser retirada en caso de incumplimiento de las condiciones sanitarias por las cuales se certificó.

Aquellos puestos de venta que no alcancen la condición “aceptable” en el primer programa, pueden alcanzarlo ejecutando 2 programas adicionales en el cual cumplan con los requisitos anteriormente mencionados.

Posterior a cada inspección sanitaria para certificación de puestos de venta saludables, se debe registrar el resultado de la inspección, y el llenado del *check list* de cada puesto de venta que tenga la condición de “ACEPTABLE”, en el aplicativo informático, adjuntando el Formato N° 02: Modelo de acta de inspección sanitaria y los Formatos N° 04, 05, 06 y 07 del *check list* encontrados en la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA, según corresponda, de la primera y segunda inspección, y la constancia del puesto de venta saludable.

El SENASA realizará la verificación in situ a los puestos de venta certificados como saludables. De encontrar algún incumplimiento, se remitirá un informe a la municipalidad para la modificación del registro en puntaje y porcentaje. En el caso de variar la calificación de “ACEPTABLE”, el puesto perdería la certificación de puesto de venta saludable.

### Medios de verificación

1. Registro de las inspecciones sanitarias en el aplicativo informático, adjuntando el acta y *check list* de la primera y segunda inspección sanitaria ejecutada por cada puesto de venta, visadas por el área que ejerce la función de vigilancia sanitaria en inocuidad agroalimentaria de la municipalidad, en formato PDF. La fecha máxima para el registro y remisión de los documentos es hasta el 30 de noviembre de 2020.
2. La constancia del puesto de venta saludable, deberá ser adjuntada en formato PDF a través del aplicativo hasta el 30 de noviembre de 2020.

#### IMPORTANTE:

Si al momento de la evaluación de las Actividades se detecta que se ha presentado documentación fraudulenta o adulterada, inmediatamente la municipalidad será descalificada y no se continuará con la evaluación correspondiente y se iniciarán las acciones legales que correspondan.



### 3. DIRECTORIO

Para cualquier consulta, las municipalidades podrán comunicarse con el equipo de asistencia técnica descrito en la siguiente tabla:

#### ASISTENCIA TÉCNICA SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LA META 6

Responsable	Correo	Teléfono	Anexos
Oscar José Pineda Coronel	<a href="mailto:opineda@senasa.gob.pe">opineda@senasa.gob.pe</a>	(01) 313-3323	6401
Pedro Jesús Molina Salcedo	<a href="mailto:pmolina@senasa.gob.pe">pmolina@senasa.gob.pe</a>		1405
Javier Neptali Aguilar Zapata	<a href="mailto:jaguilar@senasa.gob.pe">jaguilar@senasa.gob.pe</a>		6467
Georgi Hugo Contreras Nolasco	<a href="mailto:gcontreras@senasa.gob.pe">gcontreras@senasa.gob.pe</a>		6314
Luz Huayhua Solórzano	<a href="mailto:luayhua@senasa.gob.pe">luayhua@senasa.gob.pe</a>		6466
Amparo Pilar Cuadros Meza	<a href="mailto:acuadros@senasa.gob.pe">acuadros@senasa.gob.pe</a>		6469
Angel David Cárdenas Sánchez	<a href="mailto:adcardenas@senasa.gob.pe">adcardenas@senasa.gob.pe</a>		6412

## 4. ANEXOS

### Anexo N°01:

#### **Modelo de ordenanza municipal que incorpora la función de vigilancia sanitaria de la inocuidad agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local en el ROF, a la unidad, subgerencia o dirección de salud pública**

ORDENANZA MUNICIPAL N° -20.....-.....

.....de.....de 20.....

**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD**.....

#### **VISTO:**

El Acuerdo de Concejo N°....20.....-MD.../... de fecha.....de..... de 20....., donde se aprueba la modificación del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de vigilancia sanitaria de la inocuidad agroalimentaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercialización a la unidad, subgerencia o dirección de salud pública, en Sesión Ordinaria del.... de.....de 20..... y;

#### **CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad con el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, las municipalidades son órganos de Gobierno Local, tienen 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 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, 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 dicha Ley establece que son atribuciones del Consejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas.

Que, el Artículo 81° de la Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales el normar, regular el servicio público de transporte terrestre.... a nivel provincial, ejercer la función de supervisión del servicio público de transporte provincial de su competencia.

Que, el Art. 83° de la Ley de Municipalidades señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales.

Que, el inciso 1.1 del Artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, señala que las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando 24 y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

Que, el Artículo 28° del 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, de acuerdo al Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, en su artículo 5° señala que la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los

mercados y la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento, está a cargo de la Autoridad de Salud Municipal y será ejercida por personal calificado y capacitado en aspectos de vigilancia sanitaria.

Que, considerando que en la jurisdicción del distrito....., 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.

Estando a lo expuesto y contando con la aprobación por unanimidad del Concejo Municipal en Pleno, en el Cumplimiento de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art. 9º y los Artículos 39º, 40º y 44º de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; se aprobó la siguiente norma:

#### **ORDENANZA MUNICIPAL**

#### **QUE APRUEBA LA MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES (ROF) INCORPORANDO LA FUNCIÓN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA DE ALIMENTOS PRIMARIOS Y PIENSOS, EN EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN A LA UNIDAD, SUBGERENCIA O DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** APROBAR la modificación del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) incorporando la función de vigilancia sanitaria de la Inocuidad Agroalimentaria de alimentos primarios y piensos, en el transporte y comercialización a la unidad, subgerencia o dirección de salud pública, por las razones expuestas es la parte considerativa de la presente ordenanza, la misma que tiene las siguientes funciones:

- a. Programar las actividades de vigilancia sanitaria de los servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para cumplimiento del plan operativo anual.
- b. Inspeccionar los vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito para garantizar las condiciones sanitarias y su aptitud para el consumo humano
- c. Sancionar a las personas naturales y jurídicas proveedoras del transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito que incumplan la normatividad de Inocuidad Agroalimentaria para proteger la vida y la salud de los consumidores. Asimismo, administrar un registro de infractores, el cual será público a través de los portales institucionales de cada Distrito u otro medio en caso de considerarse necesario.
- d. Participar conjuntamente con la autoridad competente en la toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos para el cumplimiento del plan anual de monitoreo de contaminantes. 25
- e. Mantener actualizado trimestralmente el padrón de vehículos y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos para cumplimiento de las normas de acceso a la información y transparencia.
- f. Recepcionar los reclamos de los usuarios de los servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos para resolverlos y brindar una mejor atención a la población.
- g. Desarrollar programas de capacitación y difusión para fortalecer los sistemas de vigilancia y control del transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos del distrito, en coordinación con las autoridades competentes para la mejora en la cadena de suministro de estos alimentos y piensos; así como de los consumidores locales.
- h. Mantener información actualizada sobre inocuidad agroalimentaria en sus portales institucionales y, de ser posible, en algún otro medio de difusión y divulgación; enfatizando en los servicios de transporte y comercialización existentes en el distrito para cumplimiento de las normas de acceso a la información y transparencia.
- i. Mantener comunicación estrecha con otras autoridades y asociaciones de consumidores, coordinando y ejerciendo actividades sobre los servicios de transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos para la protección de la salud de los consumidores.

- j. Actualizar los procedimientos, directivas y manuales relacionados a los servicios de transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos en coordinación con las autoridades competentes para la mejora de procesos y una mejor atención a los consumidores.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** ENCARGAR a la Gerencia Municipal, Asesoría legal y Secretaría General el seguimiento a la modificación de los instrumentos de gestión municipal (ROF, MPP, CAP, PAP y TUPA); para el cumplimiento de lo dispuesto por la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO TERCERO.-** IMPLEMENTAR un Libro para el registro de las personas naturales o jurídicas prestadoras de servicios de transporte y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos dentro del ámbito del distrito y su diseño debe de responder a las necesidades de información y actualización para lo cual la municipalidad estipulará los requerimientos pertinentes.

**ARTICULO CUARTO.-** DEJAR sin efecto cualquier disposición municipal que se oponga a la presente Ordenanza Municipal.

**ARTICULO QUINTO.-** ESTABLECER que la presente Ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el cartel y/o portal institucional de la Municipalidad [www.xxxxxxxxxxxxxx.gob.pe](http://www.xxxxxxxxxxxxxx.gob.pe)

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

**POR TANTO:**

Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase

## **Anexo N°02:**

### **Manual de inspección sanitaria para comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

#### **1. Objetivo:**

Realizar la inspección sanitaria y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos ubicado en los mercados de abasto; así como, la certificación de los puestos de venta/comercialización saludables.

#### **2. Alcance:**

Aplica al personal autorizado y calificado de las municipalidades para realizar la inspección sanitaria y el cumplimiento de las BPH en los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos en los mercados de abasto, asimismo la certificación de los puestos de venta como puestos saludables.

#### **3. Marco Legal:**

- Ley N° 27972. Ley Orgánica de Municipalidades;
- Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos;
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS. Aprueba TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos;
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria;
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI. Decreto que modifica y complementa norma del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por D.S. N° 004-2011-AG;
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto;
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

#### **4. Inspector Sanitario**

##### **4.1 Perfil del Inspector Sanitario**

El inspector debe ser una persona con las calificaciones, formación técnica, experiencia, integridad, sensibilidad y conocimiento satisfactorio de los requisitos de las inspecciones a realizar. Las principales características que debe reunir un inspector:

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

#### 4.2 Funciones del Inspector Sanitario

Principales funciones a desarrollar:

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

#### 4.3 Presentación del Inspector Sanitario

- Debe contar con la credencial u otro documento que lo acredite como personal de la Municipalidad que representa.
- Verificar que el material y el equipo que necesita para aplicar la inspección, se encuentren en buenas condiciones.
- Indumentaria adecuada para realizar las actividades de inspección.

#### 4.4 Lineamientos del Inspector Sanitario para realizar la Inspección

Realizar una adecuada presentación al comerciante o transportista, para que permita realizar la inspección de manera normal y segura. Para ello es necesario:

- Mencionar su nombre completo mostrando su credencial que lo acredite.
- Mencione el nombre de la Municipalidad que representa.
- Explique el objetivo de la inspección. "Buenos días...la inspección está referida a la vigilancia sanitaria de alimentos...
- El inspector sanitario utiliza el acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (ver Formato N° 02) para lo cual debe leer cuidadosamente las preguntas del *check list* (ver Formato N° 03) e identificar visualmente lo que se requiere en el puesto de comerciantes
- Para el proceso de certificación de los puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos se emplean el acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos. (ver formato N° 02) y la lista de verificación según el tipo de alimento (ver Formatos N° 04, 05, 06 y 07, según la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA).

#### 4.5 Materiales y Equipos básicos para las Inspecciones Sanitarias

Los inspectores sanitarios para realizar sus actividades deben de contar con los siguientes equipos y materiales (por inspector):

**PERÚ**Ministerio  
de Economía y Finanzas**PERÚ**Ministerio  
de Agricultura y Riego**SENASA**  
**PERU**

GASTOS OPERATIVOS	Unidad de Medida	Cantidad
<b>Equipo de Protección Personal (EPP)</b>		
Pantalón	Unidad	2
Chaleco	Unidad	2
Botas dieléctricas con punta de acero	Unidad	1
Casco blanco	Unidad	1
Mochila de Nylon	Unidad	1
Gorro de drill	Unidad	2
Polo de algodón	Unidad	5
Fotocheck Institucional	Unidad	1
<b>Materiales y equipos personales</b>		
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/- 2°C	Unidad	2
Guantes de látex descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)	Caja	4
Gel refrigerante x 250 G (Caja x 12 unidades)	Caja	12
Bolsa de polietileno con cierre automático zipper (Paquete x 100 unidades)	Paquete	1
Caja de poliestireno (20x30x20)	Unidad	24
Cinta de embalaje (x unidad) para embalaje de muestra	Unidad	2
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)	Unidad	4
Alcohol de 96° (x litro)	Unidad	4
Máscaras de protección descartables (Caja x 50 unidades)	Unidad	4
Papel film para embalaje de muestra	Rollo	2
Cooler para el transporte de muestra con geles	Unidad	2
Cuchillo de acero inoxidable	Unidad	4
Pinzas de acero inoxidable diente de ratón	Unidad	2
Tijeras quirúrgicas para la toma de muestra	Unidad	2
Memoria USB	Unidad	2
Cámara fotográfica digital de 16 mpx	Unidad	1
<b>Útiles de Escritorio</b>		
Archivador de Palanca	Unidad	2
Folder	Unidad	2
Lápiz de carbón	Caja	1
Lapicero	Caja	1
Corrector	Unidad	2
Borrador	Unidad	3
Resaltador	Unidad	2
Pos-it	Unidad	2
Engrapador tipo alicate	Unidad	1
Grapas	Unidad	2
Sacagrapas	Unidad	1
Perforador	Unidad	1
Regla	Unidad	1
Tajador	Unidad	1
Papel bond tamaño A4	Millar	3
Tablero acrílico	Unidad	2
Plumón de tinta indeleble - varios colores	Unidad	1



## **5. De la Inspección sanitaria a los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

### **5.1 Infraestructura**

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

### **5.2 Iluminación**

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

### **5.3 Ventilación**

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

### **5.4 Buenas Prácticas de Higiene**

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

### **5.5 Buenas Prácticas de Manipulación**

#### **5.5.1 Identificación de manipuladores de alimentos**

- a) Estar registrado ante la administración, junta directiva o entidad responsable en el mercado de abasto, consignando: domicilio, documento de identidad y alimentos que comercializa.

#### **5.5.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos**

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

#### **5.5.3 De la vestimenta de los manipuladores**

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

#### **5.5.4 De la capacitación a los manipuladores**

Contar con certificados de capacitación en temas de manipulación de alimentos, los cuales se tomarán en cuenta durante la evaluación del puesto de venta.



## 5.6 Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos

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

### 5.6.5 Carnes y menudencias

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

### 5.6.6 Frutas y hortalizas

- a) Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- b) Las frutas y verduras no deben tener daños físicos, ni tener sustancias que aceleren el proceso de maduración, deben mantenerse frescas hasta el momento de la venta al público.
- c) Los productos se colocarán sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0.20 m de altura con respeto al piso.
- d) Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.

### 5.6.7 Alimentos envasados y a granel

- a) Sus recipientes se mantendrán limpios y tapados.
- b) Los mostradores y andamios de productos sin refrigeración presentarán su nivel más inferior a una altura no menor de 0,2 m por encima del piso.
- c) No se permite la exhibición de envases deteriorados ni antihigiénicos en los estantes.
- d) Las especies a granel deben estar libres de partículas extrañas, sin mohos ni mal olor, almacenados en recipientes que los aislen de la humedad.
- e) Los productos secos no requieren de refrigeración, pero el ambiente de exhibición debe estar libre de contaminantes.

### 5.6.8 Piensos

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

## 5.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos

### 5.6.1 Almacén de productos secos

- a) Las estructuras físicas de estos deberán estar limpios, en buen estado, adecuadamente ventiladas, secas, libres de mohos, plagas y suciedad.
- b) Los alimentos empacados se rotularán para verificar su vida útil, su fecha de ingreso y de salida.
- c) Los alimentos no estarán en contacto con el suelo, paredes o techos, sino colocados en anaqueles, tarimas o parihuelas con las siguientes distancias: 0.20 m del piso, 0.50 m entre hileras y 0.50 m de la pared; si son sacos, se apilan entrecruzadamente hasta una altura de 3

m y no menos de 0.60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15 m para facilitar la circulación del aire.

- d) Antes de abrir cualquiera de los sacos, cajas u otros envases deben desempolvarse externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- e) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

#### 5.6.2 Almacén en frío

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

### 6. De la Inspección Sanitaria para la certificación de los puestos de venta/comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos

Los puestos inspeccionados serán calificados por los Inspectores sanitarios de la Autoridad de Salud Municipal, según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimento. De acuerdo al puntaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en los Formatos N° 04, 05, 06, 07 encontrados en la Resolución Directoral N° 0019-2018-MINAGRI-SENASA-DIAIA, la calificación será ACEPTABLE, REGULAR o NO ACEPTABLE. Los puestos que obtengan la calificación ACEPTABLE y mantengan dicha calificación mediante un mínimo de dos (02) vigilancias consecutivas, serán distinguidos, como PUESTOS SALUDABLES, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento (Artículo 49° de la Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM).

Se utilizarán los formatos actualizados y aprobados por Resolución Directoral de la DIAIA del SENASA, para la inspección sanitaria y control de los cuatro (04) grupos de alimentos agropecuarios primarios: a). carnes, menudencias y huevos; b). frutas y hortalizas; c). alimentos envasados y a granel; y d). piensos; de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, aprobado por Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

### 7. Formatos

Formato N° 01:	Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de los alimentos.
Formato N° 02:	Acta de Inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
Formato N° 03:	Check List - Comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

**Formato N° 01:**  
**Tabla de temperaturas sugeridas para la conservación de alimentos**

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

Fuente: FAO (1989). Manual para el mejoramiento pos cosecha de frutas y hortaliza, Parte II (control de calidad, almacenamiento y transporte). Recuperado de:  
<http://www.fao.org/docrep/x5056s/x5056S00.htm#Contents>

**Formato N° 02:**  
**Acta de inspección sanitaria a comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

**N°..... - 20.....-MD...**

Siendo las... horas del día.....del mes de.....del 20....., se realiza la inspección sanitaria del puesto de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de propiedad de:

<b>I. Mercado de abasto</b>	
Nombre del mercado de abasto: _____	
Dirección del mercado de abasto: _____	
Ubigeo: Región: _____ Provincia: _____ Distrito: _____	

<b>II. Puesto de venta</b>	
Nombre del puesto de venta: _____ Número: _____	
<b>Persona Natural</b> <input type="checkbox"/>	<b>Persona Jurídica</b> <input type="checkbox"/>
DNI: _____	RUC: _____
Nombres y apellidos del propietario o arrendatario: _____	Razón Social: _____
_____	_____

III. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)						
N°	DNI	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de Carnet Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

**1.- Constatándose lo siguiente:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2.- Otras observaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**3.- Acciones a adoptar o recomendaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

\_\_\_\_\_  
Firma del comerciante

Apellidos: .....

Nombres: .....

DNI N°: .....

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector Sanitario

Apellidos: .....

Nombres: .....

DNI N°: .....

**Formato N° 03:**  
**Check List - comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

**IV. Mercado de abasto**

Nombre del mercado de abasto: \_\_\_\_\_

Dirección del Mercado de abasto: \_\_\_\_\_

Ubigeo: Región: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_ Distrito: \_\_\_\_\_

**V. Puesto de venta**

Nombre del puesto de venta: \_\_\_\_\_ Número: \_\_\_\_\_

**Persona Natural**

☐

**Persona Jurídica**

☐

DNI: \_\_\_\_\_

Nombres y apellidos del propietario o  
arrendatario: \_\_\_\_\_

RUC: \_\_\_\_\_

Razón Social: \_\_\_\_\_

**VI. Datos de los trabajadores (Expendedores de alimentos o vendedores)**

N°	DNI N°	Nombres y Apellidos	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de Carnet Sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
			Si	No		

**PERÚ**Ministerio  
de Economía y Finanzas**PERÚ**Ministerio  
de Agricultura y Riego**SENASA**  
**PERU**

De la Inspección Sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.1 Infraestructura				
a	Piso limpio, impermeable y sin grietas.			
b	Paredes limpias, impermeables y sin grietas.			
c	Se evita el ingreso de plagas y animales domésticos y silvestres.			
d	Cuenta con agua potable, desagüe y electricidad.			
6.2 Iluminación				
a	Cuenta con alumbrado natural o artificial, evita el exceso de brillo o sombras,			
b	Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.			
6.3 Ventilación				
a	Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.			
6.4 Buenas prácticas de higiene				
a	Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.			
b	Desinfecta el puesto de venta.			
c	Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.			
6.5 Buenas prácticas de manipulación				
6.5.1 Identificación de manipuladores de alimentos				
a	Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.			
6.5.2 De la higiene de los manipuladores de alimentos				
a	Cabello corto o recogido.			
b	Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
c	Sin maquillaje facial.			
d	No come, fuma, o realizar prácticas antihigiénicas, cuando manipulan alimentos.			
e	No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos.			
6.5.3 De la vestimenta de los manipuladores				
a	Uniforme completo, limpio y de color claro.			
b	Usa calzado y delantal apropiado cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.			
c	Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.			

**6.6 Expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

a	Proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.			
b	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos.			
c	Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.			
d	Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso <sup>2</sup>			

**6.6.5 Carnes y menudencias**

a	No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			
b	Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que se exhiben.			
c	Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
d	Carne de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.			
e	Equipos y utensilios en buen estado y limpios			
f	Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
g	Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			

**6.6.6 Frutas y hortalizas**

a	Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.			
b	Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición			
c	Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,20 m de altura con respeto al piso.			
d	Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación y deterioro.			

**6.6.7 Alimentos a granel**

a	Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.			
b	Estiba a una altura mínima de 0,20 m del piso.			
c	Exhibe en envases limpios y en buen estado.			

<sup>2</sup> Según la Ley N° 30884, artículo 4° Casos exceptuados, numeral 4.1 Las bolsas de base polimérica para contener y trasladar alimentos a granel o alimentos de origen animal, así como aquellas que por razones de asepsia o inocuidad son utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o pre-elaborados, de conformidad con las normas aplicables sobre la materia.



**PERÚ**Ministerio  
de Economía y Finanzas**PERÚ**Ministerio  
de Agricultura y Riego**SENASA**  
**PERU**

d	Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.			
e	Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.			
<b>6.6.8 Pienso</b>				
a	Exhibe ordenadamente y por separado en recipientes de fácil limpieza.			
<b>6.7 Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos.</b>				
<b>6.7.1 Almacén de productos secos:</b>				
a	Estructuras físicas en buen estado y limpios.			
b	Los alimentos se encuentran rotulados.			
c	Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.			
d	Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.			
e	Alimentos secos, almacenados en envases originales.			
<b>6.7.2 Almacén en frío:</b>				
a	Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.			
b	Registra temperaturas 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.			
c	Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.			
d	Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.			
e	Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.			
f	Las carcasas son colocadas en ganchos y rielaría a 0,30 m del piso y 0,30 m entre piezas.			
g	Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabas protegidas por plástico transparente de primer uso			
h	Almacena carne de animales de abasto identificados.			

Firma del Inspector Sanitario

Nombres: .....

Apellidos: .....

DNI N°: .....

### Anexo N°03:

## Modelo de ordenanza municipal que aprueba del Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos

ORDENANZA MUNICIPAL N° -20.....-.....

.....de.....de 20.....

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD.....

### VISTO:

El Acuerdo de Concejo N° ....20.....-MD.../... de fecha.....de..... de 20....., donde se aprueba el Régimen de Aplicación de Sanciones (RAS) y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en Sesión Ordinaria del .... de .....de 20..... y;

### CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, las municipalidades son órganos de Gobierno Local, tienen 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 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, 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 dicha Ley establece que son atribuciones del Consejo Municipal aprobar, modificar o derogar Ordenanzas.

Que, el Artículo 81° de la Ley 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales el normar, regular el servicio público de transporte terrestre.... a nivel provincial, ejercer la función de supervisión del servicio público de transporte provincial de su competencia.

Que, el Art. 83° de la Ley de Municipalidades señala como funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales.

Que, 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 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 Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General en su artículo 248° 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; asimismo, las sanciones a ser aplicadas deben ser proporcionales al incumplimiento calificado como infracción;

Que, el inciso 1.1 del Artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, señala que las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*. La inocuidad de

los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

Que, el Artículo 33° del Decreto Supremo 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos establece en el inciso b), que es función de los Gobiernos Locales aplicar las medidas sanitarias en alimentos y piensos; asimismo, en el 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 del distrito....., 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.

Estando a lo expuesto y contando con la aprobación por unanimidad del Concejo Municipal en Pleno, en el Cumplimiento de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art. 9º y los Artículos 39º, 40º y 44º de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; se aprobó la siguiente norma:

**ORDENANZA MUNICIPAL**  
**QUE APRUEBA EL RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS) Y EL CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI) EN EL TRANSPORTE Y COMERCIO LOCAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS DE LA MUNICIPALIDAD.....**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** APROBAR el RÉGIMEN DE APLICACIÓN DE SANCIONES (RAS), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad de ....., el mismo que consta de xx (xx) Título Preliminar, xxxxxx (xx) Capítulos, xxxxxxxx (xx) Artículos, xxxxxx (xx) Disposiciones Finales y Transitorias, y sus anexos.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** APROBAR, el CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI), en el transporte y comercio local de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de la Municipalidad de....., cuyo texto forma parte integrante de la presente Ordenanza Municipal.

**ARTÍCULO TERCERO.-** ADMINISTRAR, el registro de infractores a la vigilancia sanitaria de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos según lo establecido en las normas de Inocuidad Agroalimentaria.

**ARTÍCULO CUARTO.-** DEROGAR toda disposición que se oponga a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO QUINTO.-** ENCARGAR, a la Dirección de Planeamiento y Presupuesto, efectuar los trámites que correspondan para la publicación y su posterior entrada en vigencia.

**ARTÍCULO SEXTO.-** ENCARGAR, a..... (Mencionar el área que corresponda, ejemplo unidad, sub gerencia, dirección, etc.) Subgerencia de Ejecución Coactiva y de más unidades orgánicas competentes, el cumplimiento de la presente Ordenanza.

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

**POR TANTO:**

Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase.

**Anexo N°04:**

**Modelo de acta de fiscalización a puestos de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

N° ..... - 20.....-MD.....

Siendo las.....horas del día.....del mes de.....del 20....., se realiza la fiscalización del puesto de venta de alimentos agropecuarios primarios y piensos, denominado.....conducido por:

(Llenar según sea el caso):

- a) Persona Jurídica:.....RUC N°:.....  
Representante Legal:.....DNI N°: .....
- b) Persona Natural:.....RUC N°:.....  
Nombres y apellidos del propietario o arrendatario: .....  
.....DNI N°: .....

Autorizado ante esta Municipalidad con licencia de funcionamiento N°..... ubicado en el mercado de abasto..... con dirección.....región.....provincia.....distrito .....con ( ) sin ( ) presencia del responsable Sr. (a): .....con DNI N°.....

1. Constatándose lo siguiente:

.....  
.....  
.....  
.....

2. Otras observaciones:

.....  
.....  
.....  
.....

3. Acciones a adoptar o recomendaciones:

.....  
.....  
.....  
.....

\_\_\_\_\_  
Firma del comerciante  
Apellidos: .....  
Nombres: .....  
DNI N°: .....

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector Sanitario  
Apellidos: .....  
Nombres: .....  
DNI N°: .....

**Anexo N°05:**

**Modelo de Constancia de Puesto de Venta Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos**

Municipalidad Distrital/Provincial de.....
<b>Certificado N° .....-2020-XX-XXX-XXXX</b>
<b>Puesto de Venta Saludable de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos</b>
Se otorga el presente certificado al Sr/Sra.: ( <i>“nombres y apellidos del propietario(a)/arrendatario(a)”</i> ), del Puesto de Venta ( <i>“nombre del puesto de venta”</i> ), con N°....., ubicado en el Mercado de Abasto ( <i>“nombre del mercado de abasto”</i> ), como <b>SALUDABLE</b> por la comercialización de: ( <i>“mencionar el grupo/grupos de alimentos calificados y aprobados”</i> ), al haber cumplido las normas de inocuidad agroalimentaria.
Lugar, fecha (dd/mm/aa) de expedición del certificado
<p>Firma del Alcalde</p> <p>Registro N°: XXX-2020-XX-XXX</p>

## 5. PREGUNTAS FRECUENTES

### 5.1 ¿Existen plazos de prórroga o subsanación para el cumplimiento de la meta?

No, los plazos no pueden ser prorrogados ni tampoco las metas pueden ser subsanadas luego de vencido el plazo para su cumplimiento. En ningún caso se evalúa la información remitida de manera extemporánea.

### 5.2 ¿Qué es un alimento agropecuario?

Son los alimentos de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente en el campo, excepto los de origen pesquero y acuícola.

### 5.3 ¿Qué son alimentos agropecuarios primarios?

Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.

### 5.4 ¿Qué son alimentos elaborados industrialmente?

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados partir de materia prima de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de éstos y que contienen aditivos alimentarios, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

### 5.5 ¿Qué es un pienso?

Alimentos destinados a la alimentación de animales de abasto.

### 5.6 ¿Cuál es la diferencia entre un pienso y alimentos para mascotas?

Los piensos son los alimentos de origen agropecuarios destinados a la alimentación de los animales de abasto (bovinos, bufalinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos, camélidos sudamericanos, aves, cobayos y lagomorfos); y los alimentos para mascotas son alimentos para los animales domesticados, ellos no son considerados como animales de abasto.

### 5.7 ¿La refrigeración ayuda a la conservación de alimentos de origen vegetal y animal?

Sí, porque prolonga el tiempo de conservación evitando su deterioro.

### 5.8 ¿Las carnes de equinos y camélidos sudamericanos pueden venderse en mercados de abasto?

Si, la carne debe preceder de establecimientos autorizados por SENASA (mataderos y centros de faenamiento). El tipo de carne debe ser informado a sus clientes por los comerciantes.

### 5.9 ¿Qué son contaminantes?

Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

## 6. ABREVIATURAS Y SIGLAS

- **BPH:** Buenas Prácticas de Higiene
- **CUIS:** Cuadro Único de Infracciones y Sanciones
- **DIAIA:** Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria
- **RAS:** Reglamento de Aplicación y Sanciones
- **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad Agraria
- **SIAG:** Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria




## 7. GLOSARIO

- **Alimento agropecuario primarios:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano.
- **Animales de abasto:** Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y equinos (caballar, asnal, burdégano y mula), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
- **Autorización Sanitaria:** Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción incluye el procesamiento primario de alimentos agropecuarios 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) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, se realiza con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.
- **Buenas Prácticas de Producción e Higiene:** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las áreas de producción primaria de alimentos agropecuarios primarios, en referencia a las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.
- **Buenas prácticas de manipulación:** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, disminuyendo los riesgos de contaminación.
- **Cadena de frío:** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Certificación:** Procedimiento por el cual la autoridad nacional competente u organismo de certificación debidamente autorizado por el SENASA, garantiza por escrito que los alimentos o los sistemas de producción, procesamiento o control de los alimentos se ajustan a los requisitos establecidos. La certificación de alimentos puede estar basada, según corresponda, en una serie de actividades de inspección que puede incluir la inspección continua en línea, la auditoría de los sistemas de garantía de la calidad, y el examen de los productos terminados.
- **Congelación:** Proceso por el cual se mantienen los alimentos a temperaturas menores de -18°C y cuya finalidad es conservarlos.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismo presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
- **Envase primario:** Recipiente en contacto directo con el alimento agropecuario primario o pienso, para protegerlo de su deterioro, contaminación y adulteración; facilitando su manipulación.
- **Establecimientos:** Espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadora, mercados, supermercados, almacenes., empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado quien ha cumplido los requisitos establecidos por la autoridad competente de nivel nacional, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección, la toma de muestras; entre otras actividades establecidas en la legislación vigente.
- **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:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra medida objetable.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos. En los mercados de abasto, se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.
- **Menudencias de animales de abasto:** Se consideran dos tipos: (i) Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos; (ii) Menudencias de aves de corral: Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son consideradas despojos o apéndices.
- **Mercado de abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios.
- **Pienso:** Alimentos de origen agropecuario destinados a la alimentación de animales de abasto.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Programa de higiene y saneamiento:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.
- **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, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- **Puestos de Comercialización:** Denomínese a los espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.




## MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

 [www.mef.gob.pe](http://www.mef.gob.pe)  Jr. Junín 319, Lima 1 - Perú  (511) 311 5930

Síguenos en:

 @MEF\_Peru

 Ministerio de Economía y Finanzas - Oficial