



Municipalidad Provincial de
TAYACAJA
Trabajando con honestidad y transparencia...

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

ORDENANZA MUNICIPAL N°036-2018-CM-MPT

Pampas, 15 de octubre de 2018

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA;

POR CUANTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo Municipal N° 019-2018, de fecha 15 de octubre de 2018,

VISTO:

El Dictamen N° 001-2018-CDHS/MPT de fecha 03 de octubre de 2018, suscrito por los integrantes de la comisión de Desarrollo Humano y Social; Informe N° 0658-2018-GDSYSP-MPT/P, de fecha 14 de agosto de 2018, suscrito por la Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos; Opinión Legal N°0356-2018-HRMQ-GAJ-MPT/P de fecha 13 de agosto de 2018, suscrito por la Gerencia de Asesoría Jurídica; Informe N°379-2018-SGSP-MPT, de fecha 02 de agosto de 2018, suscrito por la Sub Gerente de Salud Pública, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 189° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley de Reforma Constitucional N° 27680, establece que el territorio de la república está integrado por regiones, departamentos, provincias y distritos, en cuyas circunscripciones se constituye y organiza el gobierno a nivel nacional, regional y local. El ámbito del nivel local de gobierno son las provincias, distritos y los centros poblados;

Que, el Artículo 7° de la Constitución Política del Perú, consagra que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, la del medio familiar y de la comunidad; así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, el Artículo I del Título Preliminar de la Ley General de Salud N° 26842, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bien fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, así también el Artículo 18° señala que toda persona es responsable frente a terceros por el incumplimiento de las prácticas sanitarias y de higiene destinadas a prevenir la aparición y propagación de enfermedades transmisibles, así como los actos o hechos que originen la contaminación del ambiente;

Que, la citada Ley General de Salud, en el Artículo 88° señala que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano, así como las bebidas alcohólicas están sujetos a la vigilancia higiénica sanitaria, protección de la salud y el Artículo 94° indica que el personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación;

Que, asimismo la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, en sus artículos 80° y 83° sobre saneamiento, salubridad, salud, abastecimiento y comercialización de productos y servicios, faculta a las municipalidades a regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos, comerciales, industriales y otros, como los dedicados a la venta y transporte de alimentos;

Que, el Decreto Supremo N° 029-2007-AG, aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, en cuya primera Disposiciones Complementarias, señala que las municipalidades y otros públicos que ejercen funciones o desarrollan actividades relacionadas con la sanidad Avícola y la Salud Pública, así como la Policía Nacional u Otro Organismo tutelar que haga sus veces, brindaran el apoyo necesario para hacer cumplir lo dispuesto mediante la presente ordenanza;

Que, es necesario dictar medidas preventivas en resguardo de la salud pública de los ciudadanos de la población pampina, respecto al transporte y comercialización de pollos, ya que se ha notado la movilización de carcasas o menudencias de pollo,





ORDENANZA MUNICIPAL N°036-2018-CM-MPT

Pampas, 15 de octubre de 2018

en vehículos inadecuados para el transporte, así como la comercialización de manera antihigiénica y antireglamentaria; por lo que el Concejo Municipal conforme a sus atribuciones, considera necesario aprobar la presente Ordenanza Municipal;

Que, estando a lo expuesto y al amparo del inciso 8) del Artículo 9º, inciso 5) del Artículo 20º y Artículo 40º de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades y normas complementarias, el Pleno del Concejo Municipal por mayoría aprobó:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE POLLO, EN EL DISTRITO DE PAMPAS, PROVINCIA DE TAYACAJA

TITULO I

OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN Y PRINCIPIOS.

Artículo 1º.- La presente ordenanza norma el registro las condiciones para la movilización de las carcasas o menudencias y la comercialización de carnes de pollo.

Artículo 2º.- La ordenanza dispone sobre el transporte y la comercialización de carne de pollos en la jurisdicción de la provincia de Tayacaja.

TITULO II

DEL TRANSPORTE DE CARNE DE POLLOS

Artículo 3º.- La presente ordenanza norma el registro las condiciones para la movilización de las carcasas o menudencias y la comercialización de carnes de pollo.

Artículo 4º.- Los propietarios de las carcasas o menudencias a trasportar deberán de asegurar el reconocimiento médico del personal que manipula o entra en contacto con estos productos.

Artículo 5º.- Los propietarios de carga debe de estar dotado de un sistema de refrigeración o de aislamiento térmico. Deberá estar revestido con un material resistente a la corrosión, de superficie lisa, impermeable y que pueda higienizarse fácilmente

Artículo 6º.- Las carcasas, menudencias y apéndices deberán de ser acondicionadas con materiales apropiados que excluyan contaminación.

Artículo 7º.- En la fiscalización de transporte de carne de pollo se determinará deconiso parcial (carnes de pollos con abscesos y heridas supurantes localizadas, tumores sin metástasis, proceso inflamatorio supurativo en un solo órgano o región de cuerpo, Tetano sinovitis o poliartritis aviar localizados, tejidos con afecciones micóticas, traumatismo localizados, hematomas.

Artículo 8º.- las carcasas y menudencias deberán movilizarse en vehículos que comprendan compartimientos y cámaras que mantengan temperatura inferior a los - 18°C.

Artículo 9º.- Todo vehículo deberá tener condiciones para el transporte, asimismo las jabas deben estar limpias, desinfectadas, higienizadas y máximo por jaba de 12 a 14 carcasas de pollos.

Artículo 10º.- En referencia al Artículo 9º aquellos furgones que transportan carne de pollo con más de 6 horas de viaje será obligatorio que cuenten con un sistema de refrigeración o de aislamiento térmico; en aquellos furgones que trasportan carne de pollo a cortas distancias que dure menos de 3 horas de viaje no será indispensable que los vehículos cuenten con un sistema de refrigeración, sin embargo las jabas deben de contener hielo para mantener la cadena de frío, es obligatorio que todo los furgones que transportan carne de pollos tengan un termómetro ambiental para medir la temperatura.

Artículo 11º.- Está prohibido el transporte de carne de pollo – pavo en empresa de transporte que no cuentan con sistema de refrigeración y no se mantiene temperaturas inferiores a 18° C, las mismas que se encuentran expuestos a una contaminación cruzada, así mismo no se deberá de transportar carne de pollo o pavo con pescado.



ORDENANZA MUNICIPAL N°036-2018-CM-MPT

Pampas, 15 de octubre de 2018

TÍTULO III

COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE POLLO

Artículo 12°.- Los manipuladores de alimentos deben de mantener un esmerado aseo personal y observar las siguientes prácticas:

- Deberán contar con servicio de agua potable.
- Los manipuladores de alimentos utilizarán ropa blanca o de color claro, que constara de chaqueta o mandil guardapolvo y gorro que cubra completamente el cabello.
- Se lavarán las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (cajas, bultos, jabas, dinero entre otros). Las manos estarán libres de anillos y de cualquier otro adorno; y las uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- No utiliza durante sus labores, sustancias o productos que puedan afectar los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como perfumes, maquillajes, crema, entre otros.
- Están prohibido comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir cuando manipulen alimento.
- No realizar simultáneamente labores de limpieza, los cuales deben efectuarse al inicio y al concluir sus actividades específicas de manipulación.
- Así mismo contar con certificado de salud.
- Los puestos deben ser desinfectados y desinsectados periódicamente, deben de contar con su certificado de saneamiento ambiental.

Artículo 13°.- En los puestos de aves deberán conservarse y expendirse en cadena de frío, eviscerados completamente o con sus menudencias, entendiéndose por menudencia el 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 tráqueas y esófago.

Artículo 14°.- Los puestos de comercialización de carnes y menudencias de animales de abasto tendrán las siguientes características:

- Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.
- Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de materiales lisos, sin grietas.
- El surtidor de agua deberá de tener llave de cierre automático.
- La comercialización de aves, carnes y menudencias en los mercados se hará solo en aquellos que cuenten con facilidad de refrigeración o congelación según el caso.
- Las cámaras y los exhibidores de refrigeración deberán ser de material inoxidable, que no transmitan sustancias al alimento y mantenga la cadena de frío.
- Los equipos (sierra eléctrica o manual, la balanza, moladora y otros) que se utilicen, así como los utensilios (trinchas, cuchillos con mangos de plástico, ganchos y otros) serán de material inoxidable y se conservarán en buen estado de limpieza y desinfección.
- Las tablas de corte serán, de materiales inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permitan la acumulación de agua o residuos cárnicos, estarán limpias y en buen estado de conservación.
- Los puestos de expendio debe ser en espacios propios para cada especie.





ORDENANZA MUNICIPAL N°036-2018-CM-MPT

Pampas, 15 de octubre de 2018

TITULO IV

SANCIONES

Artículo 15°.- Al transportista por movilizar apéndices o menudencias de las aves dentro de su vehículo, a menos que estén debidamente aislados y empacados, se le infraccionará con una multa de 12% UIT vigente, y al propietario del establecimiento se le sancionará con una multa de 10% de la UIT vigente.

Artículo 16°.- Al transportista por movilizar carcasas o menudencias congeladas en compartimientos o cámaras de vehículos que no mantengan la temperatura inferior a los -18 C, se le infraccionará con una multa de 15 % UIT.

Artículo 17°.- Por no contar con un sistema de refrigeración o de aislamiento térmico por transportar carcasas sin el respectivo acondicionamiento en jabas de plástico, limpias e higiénicas y adecuadas para su transporte, de ser el conductor del vehículo quien cometa la infracción se le sancionará con una multa de 14 % de la UIT, y de ser reincidente el del infractor estará sujeto, de las sanciones siguientes:

- Amonestación
- Multa desde un décimo (0.1) de la UIT a una UIT.
- Decomiso
- Cierre temporal.
- Clausura total.

Artículo 18°.- Son medidas de seguridad

- El decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano,
- Suspensión temporal de la comercialización de los alimentos y bebidas comprometidos con el riesgo identificado.

TERMINOLOGÍA Y DEFINICIONES

- **ABSCESO.-** Cavidad que contiene pus debido a una infección localizada.
- **ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN.-** Es el mantenimiento de los productos.
- **ALMACENAMIENTO DE REFRIGERACIÓN.-** Es el mantenimiento de productos en cámaras a temperaturas entre + 1° C y + 5°. Ante - mortem.
- **APENDICES.-** conjunto de cabezas, cola y patas.
- **ASPERGIOLOSIS.-** Enfermedad producida por el desarrollo de un hongo ascomiceto en el organismo.
- **CADENA DE FRIOS.-** Es una cadena de suministro de temperatura controlada. Una cadena de fríos que se mantiene intacta garantiza al consumidor que el producto de consumo que recibe se ha mantenido dentro de un intervalo de temperaturas durante la producción, el transporte, el almacenamiento y la venta.
- **CARCASA O CANAL.-** Cuerpo de cualquier animal beneficiado, desprovisto de piel, cabeza y patas.
- **CONGELACIÓN.-** Proceso por el cual se disminuye la temperatura del centro de la carcasa pieza, cuarto, músculo y vísceras, a temperaturas de -18° C a -20° C, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de congelación por aire, a una temperatura de -30°C A -40°C, humedad relativa de 95% a 97 % y velocidad aproximada a 0.2 m/seg.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA.-** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas generalmente nocivas para la salud.
- **CONTAMINACIÓN.-** Presencia de materiales indeseables, gérmenes patógenos o fecales en los productos cárnicos.
- **DECOMISO.-** pena que implica la privación del producto de los instrumentos de un ilícito (incautado a modo de castigo).
- **DESINFECCIÓN.-** Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.





ORDENANZA MUNICIPAL N°036-2018-CM-MPT

Pampas, 15 de octubre de 2018

- **EVISCERACIÓN.-** Extracción de los órganos digestivos, respiratorios, reproductores, circulatorios y nerviosos.
- **HIGIENIZACIÓN.-** Limpieza por acción del lavado con agua caliente o vapor de agua, de manera que disminuya la contaminación.
- **INOCUIDAD.-** Se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la indigestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud.
- **PERITONITIS.-** En una inflamación del peritoneo, la membrana serosa que recubre parte de la cavidad abdominal y las vísceras.
- **PRODUCTO CONDENADO.-** Todo animal, carcasa o parte de esta, menudencia y apéndices no aptos para consumo humano directo, que pueden ser destinados a proceso industrial para la obtención de subproductos o ser sujetos a condena.
- **REFRIGERACIÓN.-** Proceso por el cual se logra disminuir la temperatura de la superficie de las carcasas, piezas cuartos, músculos, vísceras, etc., a niveles de $+1^{\circ}$ a $+5^{\circ}$ C, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de refrigeración por aire a 1° C, con humedad relativa de alrededor de 90 % y a velocidad de 2m/seg.
- **RESIDUOS ORGÁNICOS.-** Son los elementos residuales del beneficio de los animales. Comprende: sangre, tejido adiposo, agallas, huesos, esófago, vejiga, jugos orgánicos, hiel, piel, pezuñas, bazofias y estiércol.
- **TRAUMATISMO.-** Cualquier alteración de los tejidos que produzca un aumento de volumen. Es un agrandamiento anormal de una parte del cuerpo que aparece, por lo tanto, hinchada o distendida.
- **VISCERAS.-** Conjunto de órganos digestivos, respiratorios, circulatorios, urogenitales y nerviosos.

Artículo 19°.- La presente ordenanza entra en vigencia al día siguiente de su publicación a cargo de la Unidad de Imagen Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 44° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, quedando derogada toda disposición de igual o menor jerarquía que se opongan a la presente Ordenanza Municipal.

Artículo 20°.- Encargar a la Unidad de Relaciones Publica e Imagen Institucional la publicación de la presente Ordenanza Municipal en el portal institucional www.munitayacaja.gob.pe.

POR TANTO:

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
TAYACAJA
Sócrates Cicerón Pérez Gamara
ALCALDE

