



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAMELIGA

## SUB GERENCIA SECRETARIA GENERAL Y GESTION

**ORDENANZA MUNICIPAL N° 025-2017-CM/MPH**

**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAMELIGA**

**POR CUANTO:**

El Concejo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, en Sesión Ordinaria de fecha trece de noviembre del año dos mil diecisiete.

**VISTO:**

El Informe N° 221-2017-GDE/MPH., de fecha 08 de noviembre 2017, de la Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, por el cual remite la propuesta de Ordenanza Municipal de Transporte y Comercialización de Carne de Pollo con levantamiento de observaciones, solicitando su aprobación en Sesión de Concejo.

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, en concordancia con lo dispuesto en el artículo I y II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, establece que los Gobiernos Locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. La autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades, radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, el artículo 7° de la Constitución Política del Estado, 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 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 destinados al consumo humano así como las bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica sanitaria, en 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 General de Salud N° 26842 y el Decreto Supremo N° 007-98-SA., Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, faculta expresamente a las municipalidades para fiscalizar la salubridad de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas de su jurisdicción, incluso estas competencias de fiscalización permiten verificar las condiciones en las cuales se manipulan alimentos y bebidas, sujetándolas a ciertos requisitos establecidos en la norma;

Que, 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 numeral 8 del artículo 9° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, atribuciones del Concejo Municipal, establece "Aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos";

Que, el artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, establece "Las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa";

Que, el Decreto Supremo N° 029-2007-AG., aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, disponiendo en la Primera de sus Disposiciones Complementarias, las municipalidades y otros organismos públicos que ejerzan 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, brindarán el apoyo necesario para hacer cumplir lo dispuesto mediante el presente reglamento;

Que, es necesario dictar medidas preventivas en resguardo de la salud pública de los ciudadanos de la población huancavelicana, respecto al transporte y comercialización de pollos, ya que se viene notando la movilización de las carcasas o menudencias de pollos en vehículos no adecuados para el transporte, y su comercialización de manera antihigiénica y ante reglamentaria; por lo que el Concejo Municipal en Sesión Ordinaria de fecha 13 de noviembre 2017, acordó por unanimidad



aprobar con levantamiento de observaciones la propuesta de Ordenanza Municipal de Transporte y Comercialización de Carne de Pollos;

Estando a lo expuesto, al documento de vistos y contando con el voto unánime de los señores Regidores en uso de las facultades conferidas por el numeral 8 del artículo 9° y artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, el Concejo Municipal aprobó la siguiente:

## ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES DE POLLOS EN LA JURISDICCIÓN DEL DISTRITO DE HUANCAMELICA

### TÍTULO I

#### OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN Y PRINCIPIOS

**Artículo 1°.-** La presente Ordenanza norma el transporte y la comercialización de carne de pollos, en el distrito de Huancavelica, con la finalidad de salvaguardar la salud pública, siendo ésta una norma de orden público y de cumplimiento obligatorio.

**Artículo 2°.-** La Ordenanza dispone sobre el transporte y la comercialización de carne de pollos en la jurisdicción del distrito de Huancavelica.

### TÍTULO II

#### DEL TRANSPORTE DE CARNES DE POLLOS

**Artículo 3°.-** Para efectos de la presente Ordenanza, se consideran las condiciones para la movilización de las carcasas o menudencias y la comercialización de carnes de pollos.

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

**Artículo 5°.-** El compartimiento 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 6°.-** Las carcasas, menudencias y apéndices deberán de ser acondicionadas con materiales apropiados que excluyan contaminación.

**Artículo 7°.-** Las carcasas y menudencias deberán movilizarse en vehículos que comprendan compartimientos y cámaras que mantengan temperatura inferior a los -18°C.

**Artículo 8°.-** Todo vehículo deberá tener condiciones para el transporte, así mismo las jabas deben estar limpias, desinfectados higienizados y máximo por jaba de 08 a 10 carcasas de pollos, asimismo la medida de las jabas deberán ser 0.60 m de largo x 0.41 m. de ancho x 0.21m de altura.

**Artículo 9°.-** En referencia al artículo 8° 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 transportan 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 10°.-** Está prohibido el transporte de carne de pollos-pavos en vehículos de transporte que no cuentan con sistema de refrigeración y no mantengan temperaturas inferiores a -18°C, las mismas que se encuentran expuesto a una contaminación cruzada, así mismo no se deberá de transportar carne de pollo o pavo con pescado.

### TÍTULO III

#### COMERCIALIZACIÓN DE CARNES DE POLLOS

**Artículo 11°.-** Los manipuladores de alimentos deben de mantener un esmerado aseo personal y observar las siguientes prácticas:

- deberá contar con servicio de agua potable.
- Los manipuladores de alimentos utilizarán ropa protectora blanca o de color claro, que constará 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 utilizarán 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 de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- No realizar simultáneamente labores de limpieza, los cuales deben efectuarse al inicio y al concluir sus actividades específicas de manipulación.
- Así mismo contarán con certificado de salud.
- Los puestos deben de ser desinfectados y desinsectados periódicamente, deben de contar con su certificado de saneamiento ambiental.

**Artículo 12°.-** En los puestos las aves deberán conservarse y expendirse en cadena de frío, eviscerados completamente o con sus menudencias, entendiéndose por menudencias el conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estomago muscular (molleja) desprovistos de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago.

**Artículo 13°.-** 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 material liso, 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 facilidades de refrigeración o congelación según el caso.
- Las cámaras y los exhibidores de refrigeración deberán de ser de material inoxidable, que no transmita sustancias al alimento y mantenga la cadena de frío.
- Los equipos (sierra eléctrica o manual, la balanza, moledora 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 material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita 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.

**Artículo 14°.-** Los residuos sólidos que se generen se depositarán en recipientes con su respectiva tapa, todo material impermeable de fácil limpieza y con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos sólidos y su higienización.

#### TÍTULO IV

#### SANCIONES

**Artículo 15°.-** El transportista, propietario y/o comerciante que incurra en infracciones a las disposiciones establecidas en la presente ordenanza se harán acreedores a las sanciones siguientes:

#### CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

Código	Infracciones	Multa (UIT)	Medida complementaria
GDS 93	Al transportista por movilizar apéndices y/o menudencias de las aves dentro de su carcasa	4%	Decomiso de productos y desnaturalización.
GDS 94	Al transportista por movilizar carcasas o menudencias congeladas en compartimientos o cámaras de vehículos que no mantengan la temperatura inferior a -18°C	8%	Decomiso de productos y desnaturalización.
GDS 95	Al transportista por movilizar carcasa de pollo sin el respectivo acondicionamiento del vehículo para este fin (en jvas de plástico, limpios e higiénicos y adecuados para su transporte.)	4%	Decomiso de productos y desnaturalización.

Código	Infracciones	Multa (UIT)	Medida complementaria
GDS 96	Al propietario del producto por movilizar y/o comercializar apéndices o menudencias de las aves dentro de su carcasa	2%	Decomiso de productos Y desnaturalización.
GDS 97	Al propietario de los pollos por movilizar carcasas, menudencias congeladas en compartimientos o cámaras de vehículos que no mantengan la temperatura inferior a los -18°C	2%	Decomiso de productos y desnaturalización.
GDS 98	Al propietario por movilizar carcasa de pollo sin el respectivo acondicionamiento del vehículo para este fin (en jvas de plástico, limpios e higiénicos y adecuados para su transporte)	2%	Decomiso de productos y desnaturalización.

**Artículo 16°.-** 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 a menos de -18°C.

**Almacenamiento en refrigeración.-** Es el mantenimiento de productos en cámaras a temperaturas entre +1°C y +5°C. ante - mortem.

**Apéndices.-** Conjunto de cabeza, cola y patas.

**Aspergiliosis.-** Enfermedad producida por el desarrollo de un hongo *ascomycete* en el organismo.

**Cadena de frío.-** Es una cadena de suministro de temperatura controlada. Una cadena de frío 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, vísceras y apéndices. En el caso del porcino, la carcasa comprende al animal beneficiado con su 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 materias indeseables, gérmenes patógenos o fecales en los productos cárnicos.

**Decomiso.**- Carcasas, vísceras y apéndices que no son aptas para el consumo humano pero, pueden ser transformados en subproductos para la alimentación animal.

**Desinfección.**- Aplicación de agentes físicos y productos químicos autorizados sobre superficies limpias para eliminar microorganismos.

**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.

**Inmovilizar.**- Imposibilitar el movimiento del producto.

**Inocuidad.**- Se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud.

**Menudencias.**- Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovistos de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago.

**Peritoneo.**- Membrana que cubre la superficie interior del abdomen y forma varios pliegues que envuelven las vísceras.

**Peritonitis.**- Es una inflamación del peritoneo, la membrana serosa que recubre parte de la cavidad abdominal y las vísceras.

**Producto condenado.**- Todo animal, carcasa, menudencia o parte de estas y apéndices que deben ser cremados.

**Producto decomisado.**- Todo animal, carcasa o parte de ésta, menudencias 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°C a +5°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.**- Lesión o daño de los tejidos orgánicos o de los huesos producido por algún tipo de violencia externa, como un golpe, una torcedura u otra circunstancia.

**Tumores.**- 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.

**Vísceras.**- Conjunto de órganos digestivos, respiratorios, circulatorios, urogenitales y nerviosos.

**Artículo 17°.**- DEROGAR las disposiciones de igual o menor jerarquía que se opongan a la presente Ordenanza Municipal.

**Artículo 18°.**- ENCARGAR la difusión y publicación de la presente Ordenanza, a la Unidad de Imagen Institucional y Unidad de Informática, de conformidad al artículo 44° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972.

**POR TANTO:**

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

Dado en el Despacho de Alcaldía de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, a los veintidós días del mes de noviembre del año dos mil diecisiete.

Distribución:  
Alcaldía.  
Gerencia Municipal.  
Gerencia de Desarrollo Económico.  
Gerencia de Gestión Ambiental.  
Gerencia de Desarrollo Social.  
Sub Gerencia d de Comercialización.  
Unidad de Imagen Institucional.  
Unidad de Policía Municipal.  
Unidad de Informática.  
Archivo.



GOBIERNO PROVINCIAL DE HUANCVELICA  
Arq. JULIO C. CHUMBES CARBAJAL  
ALCALDE

