



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCVELICA

SUB GERENCIA SECRETARIA GENERAL Y GESTION

ORDENANZA MUNICIPAL N° 013-2021-CM/MPH

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCVELICA

POR CUANTO:

El Concejo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, en Sesión Ordinaria de fecha 22 de julio 2021, con continuidad de sesión el día 27 de julio 2021.

VISTO:

El Informe N° 024-2021-UIS-SGC-GDE/MPH., de fecha 08 de abril 2021, del Inspector Sanitario de la Municipalidad Provincial, quien propone el Proyecto de Ordenanza Municipal que "Regula el faenado, comercialización y transporte de carnes de animales de abasto en la jurisdicción del distrito de Huancavelica"; Informe N° 087-2021-SGC-GDE/MPH., de fecha 09 de abril 2021, de la Sub Gerencia de Comercialización, quien solicita al respecto la opinión legal de la Gerencia de Asesoría Jurídica; Opinión Legal N° 160-2021-GAJ/MPH., de fecha 19 de abril 2021., de la Gerencia de Asesoría Jurídica, que declara procedente la aprobación de propuesta de Ordenanza y remite el expediente a la Sub Gerencia de Comercialización; Informe N° 103-2021-SGC-GDE/MPH., de fecha 21 de abril 2021, de la Sub Gerencia de Comercialización, quien remite el proyecto de Ordenanza Municipal para su aprobación a la Gerencia de Desarrollo Económico; Informe N° 140-2021-GDE/MPH., de fecha 23 de abril 2021, de la Gerencia de Desarrollo Económico, que remite el proyecto de Ordenanza Municipal al señor alcalde para su aprobación en Sesión de Concejo; y el Dictamen N° 02-2021-CADE/MPH., de fecha 21 de julio 2021, de la Comisión de Asuntos de Desarrollo Económico y Comisión de Asuntos de Gestión Ambiental del Concejo Municipal, que declaran procedente la aprobación del proyecto de Ordenanza en mención, y elevan al Pleno de Sesión de Concejo, para su evaluación y aprobación.

CONSIDERANDO:

Que, las municipalidades son organismos de gobierno local con personería jurídica de derecho público, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, conforme lo establece el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades. La autonomía que la Constitución 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 195° de la Constitución Política del Estado, establece los gobiernos locales promueven el desarrollo y la economía local, y la prestación de los servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas y planes nacionales y regionales de desarrollo. Son competentes para: 5. Organizar, reglamentar y administrar los servicios públicos locales de su responsabilidad;

Que, el inciso 8° del artículo 9° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, prevé que es atribución del concejo municipal: aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efectos los acuerdos;

Que, el artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, precisa que las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en 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 administrativa y supervisión de los servicios públicos, y las materias en que las municipalidades tienen competencias normativas; en concordancia con el artículo 200° de la Constitución Política del Perú;

Que, el primer párrafo del numeral 1.1 del artículo 83° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, dispone "Regular las normas respecto del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos, bebidas en concordancia con las normas establecidas sobre la materia";

Que, el artículo 1° del Decreto Supremo N° 015-2012-AG., Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, establece "Regular y establecer las especificaciones técnicas sanitarias referidas al faenado de los animales de abasto, con la finalidad de contribuir con la inocuidad de los alimentos de producción primaria destinados al consumo humano y la eficiencia del faenado principalmente, fortaleciendo así el desarrollo ganadero nacional";

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, estableciendo en el artículo 6. Vigilancia higiénica y sanitaria: La producción, importación y comercio de alimentos destinados al consumo humano está sujeta a la vigilancia sanitaria, a fin de garantizar su inocuidad, en protección de la salud. Cada sector deberá realizar la vigilancia higiénica sanitaria de la cadena alimentaria, según su competencia, incluyendo los piensos. Asimismo, la normativa mencionada estipula en el artículo 7. Seguridad de los Alimentos:

1. Sólo se puede comercializar alimentos inocuos.
2. Se considera que un alimento es inocuo cuando:
 - a) No sea nocivo para la salud.
 - b) Sea calificado como apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente.
 - c) No cause daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.



3. Cuando un alimento no inocuo pertenece a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presume que todos los alimentos contenidos en ese lote o en esa remesa son no inocuos, salvo que una evaluación detallada demuestre lo contrario.
4. Se prohíbe la distribución, comercialización o consumo de alimentos de procedencia desconocida o dudosa, siniestrados o declarados no aptos para consumo humano por la autoridad sanitaria competente;

Que, el Decreto Supremo N° 007-98-SA., que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, dispone en el artículo 6° Vigilancia sanitaria de los establecimientos de comercialización y de elaboración y expendio de alimentos y bebidas: La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos y bebidas, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de las municipalidades. Corresponde a estas entidades la vigilancia sanitaria de la elaboración y expendio de alimentos y bebidas en la vía pública, así como vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 15° de este reglamento. Asimismo, la normativa invocada establece en el artículo 12° Inspección veterinaria: Toda carne destinada al consumo humano directo o para industrialización deberá proceder de camales autorizados y deberá haber sido declarada apta para el consumo por el médico veterinario responsable;

Estando a lo expuesto, a los documentos de vistos, y de conformidad al numeral 8 del artículo 9°, artículo 39° y 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias, el Concejo Municipal por mayoría de votos en sesión Ordinaria de Concejo del día 22 de julio 2021, con continuidad de sesión el día 27 de julio 2021, aprobó la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA EL FAENADO, COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO EN LA JURISDICCIÓN DEL DISTRITO DE HUANCVELICA

TÍTULO I

OBJETIVO, ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1° - objetivo:

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de carnes de animales de abastos, en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son faenado, transporte, recepción, almacenamiento, en los mercados, mercadillos, puestos de venta y establecimientos comerciales. Establecer las condiciones higiénico - sanitarias mínimas que deben cumplir los centros de faenamiento, puestos de venta, medios de transporte dedicados al rubro de manejo de carnes de animales de abasto para el consumo humano.

Artículo 2°.- La presente ordenanza norma el faenado, comercialización y transporte de carnes de animales de abastos en la jurisdicción del distrito de Huancavelica, con la finalidad de salvaguardar la salud pública, siendo esta una orden de salud pública y de cumplimiento obligatorio.

TÍTULO II

DEL FAENADO DE ANIMALES DE ABASTOS

Artículo 3°.- El faenado de animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con autorización sanitaria de funcionamiento expedido por el SENASA, esta autorización deberá de consignar la capacidad de faena y especies a faenar. Está completamente prohibido el faenado de animales de abasto en mataderos no autorizados por SENASA.

TÍTULO III

DEL TRANSPORTE DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTOS

Artículo 4°.- Para efectos de la presente ordenanza, se considera las condiciones para la movilización de las carcasas, vísceras y apéndices, así como la documentación necesaria que debe portar el transportista.

Artículo 5°.- El vehículo que transporte carne, vísceras y apéndices, deberá de contar con registro ante autoridad competente.

Artículo 6.- El vehículo que transporte carne, vísceras y apéndices, deberá estar dotado de un sistema de refrigeración y aislamiento térmico, revestidos internamente de material resistente a la corrosión, de superficie lisa, impermeable, con esquinas sanitarias y pueda higienizarse con facilidad, deberá estar provisto de equipos que no permitan el contacto de los productos con el piso del compartimiento. Está completamente prohibido el transporte de carnes de animales de abasto en vehículos que no presten las condiciones.

Artículo 7°.- La carne, vísceras y apéndices, requerirá obligatoriamente contar con dictamen favorable del Médico Veterinario, Certificado Sanitario de Tránsito Interno que acredite la salida de los productos y subproductos del matadero autorizado y guía de remisión.

La guía de remisión deberá contener la siguiente información:

- a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación).
- b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades.
- c) Especie a que pertenecen la carcasa, carne, vísceras, y apéndices.
- d) Lugar de destino.
- e) Número de registro del vehículo transportador.



Artículo 8°.- La carne, vísceras y apéndices, deberá de estar debidamente identificada, con fines de trazabilidad.

TÍTULO IV

DE LAS PROHIBICIONES A LOS COMERCIANTES DEL MERCADO DE ABASTOS, MERCADILLOS Y PUESTOS DE VENTA, Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Artículo 9°.- Los comerciantes del Mercado de Abastos, mercadillos, puestos de venta y establecimientos comerciales, de la jurisdicción de la municipalidad provincial de Huancavelica, están prohibido de expender productos cárnicos que no se respalden con la documentación de procedencia de un camal autorizado, estado sanitario, medio de transporte.

TÍTULO V

DE LA RETENCIÓN O DECOMISO DE CARNES CLANDESTINAS

Artículo 10°.- La retención procede:

- ✓ Cuando al momento del control y/o fiscalización se venden carnes que no acrediten su procedencia.
- ✓ Cuando se venda carne en forma ambulatoria y/o en lugares no establecidos por la Municipalidad provincial de Huancavelica.

Artículo 11°.- El decomiso procede:

- ✓ Cuando se faena carnes de animales de abasto con fines de comercio en camales no autorizados y/o viviendas.
- ✓ Por transporte de carne de animales de abasto de camales no autorizados.
- ✓ Cuando la carne presenta indicios de descomposición o estado de insalubridad.
- ✓ Cuando habiendo retención y en un plazo perentorio no se acredita su debida identificación de procedencia, estado sanitario, medio de transporte, cantidad.
- ✓ Cuando transporte carnes de animales de abasto en condiciones antihigiénicas.
- ✓ Por transporte de carnes de animales de abasto en vehículos no apropiados
- ✓ Cuando se transgreda el Decreto Supremo N° 015-2012-AG., Reglamento de Carnes.

TÍTULO VI

DEL PROCESO SANCIONADOR

Artículo 12°.- El proceso sancionador a las personas naturales o jurídicas que incumplan los títulos I, II y III será de la siguiente manera:

- Comiso de productos y sub productos encontrados durante la intervención.
- Incineración de productos y sub productos comisados.
- Por reincidencia, denuncia penal ante el ministerio público, por atentar contra la salud pública.

DE LAS SANCIONES ECONOMICAS

Artículo 13°.- El propietario, transportista y/o comerciante que incurra en infracciones a las disposiciones establecidas en la presente ordenanza se harán acreedores de las sanciones siguientes.

CODIGO	INFRACCIONES	MULTA UIT	MEDIDA COMPLEMENTARIA
1	Cuando al momento del control y/o fiscalización se venden carnes que no acrediten su procedencia.	8%	Retención hasta que acredite su procedencia
2	Cuando se venda carne en forma ambulatoria y/o en lugares no establecidos por la Municipalidad provincial de Huancavelica.	4%	Retención
3	Cuando se faena animales de abasto con fines de comercio en camales no autorizados y/o viviendas.	4%	Decomiso y disposición final
4	Cuando la carne presenta indicios de descomposición o estado de insalubridad.	4%	Decomiso y disposición final
5	Cuando se transporta carnes de animales de abasto en condiciones antihigiénicas.	8%	Decomiso y disposición final
6	Por transporte de carnes de animales de abasto en vehículos que no mantenga la cadena de frio.	8%	Decomiso y disposición final
7	Por transporte de carne de animales de abasto de camales no autorizados por SENASA.	8%	Decomiso y disposición final
8	Por transporte de carnes de animales de abasto en vehículos no registrados.	8%	Retención hasta que acredite su procedencia
9	El transportista por no presentar la guía de remisión, dictamen favorable del médico veterinario, y certificado sanitario de tránsito interno.	8%	Suspensión precautoria del vehículo

Artículo 14°.- Son medidas de seguridad:

- El decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de productos cárnicos sean considerados no aptos para el consumo humano.

- Suspensión temporal de puestos de ventas, establecimientos comerciales dedicados a la comercialización de carnes de animales de abastos comprometidos con el riesgo identificado.

TERMINOLOGÍA Y DEFINICIONES:

Animales de abasto: Son los bovinos, bufalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y équidos (caballar, asnar, burdégano y mular), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en camales autorizados y controlados sanitariamente.

Buenas prácticas de manipulación: Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.

Cadena de Frío: Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.

Contaminación cruzada: Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.

Faena clandestina: Es una actividad comercial prohibida que consiste en sacrificar animales para el consumo humano sin garantizar la procedencia, la higiene y el estado de salud de los mismos.

Decomiso: Es la privación definitiva de la propiedad de las mercancías y la disposición final de los artículos de consumo humano adulterados, falsificados, perecibles en estado de descomposición, contaminados, así como productos que constituyen peligro para la vida o la salud, cuya circulación, venta o consumo se encuentran legalmente prohibidos.

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

Inadsorbente: Es la propiedad de que tiene una superficie, material o producto de impedir la captación superficial de la humedad del medio que lo rodea.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se han destinado.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Retención: Consiste en la acción de la autoridad municipal conducente a retirar productos y bienes materia de comercio no autorizado en la vía pública o que contando con la autorización incumplan las condiciones establecidas en ellas, para internarlos en el depósito municipal hasta que el infractor cumpla con cancelar la multa o sanción impuesta.

Manipulador de alimento: Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimento.

Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprenden: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos e intestinos sin contenido, bazo, timo, páncreas, hígado, pulmones, ubres, riñones y testículos.

Puesto 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.

Programa de higiene y saneamiento: Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, aplicadas a la estructura, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.

TÍTULO VII

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primero.- La Administración del Camal en coordinación con la Sub Gerencia de Comercialización, Policía Municipal y/o Serenazgo, ejecutarán las acciones necesarias para el estricto cumplimiento del presente reglamento.

Segundo.- Facúltase al Alcalde de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones pertinentes y cuando resulte conveniente, para la correcta aplicación del presente reglamento.

Tercero.- Comunicar a la Policía Nacional del Perú, Ministerio Público, Poder Judicial y a los sectores competentes del Gobierno Central, el tenor del presente reglamento a efecto de que brinden el apoyo necesario para su cumplimiento.

Cuarto.- Dejar sin efecto, toda norma que se oponga a la presente disposición.

Quinto.- Encargar su publicación y difusión de la presente Ordenanza, a la Unidad de Imagen Institucional y a la Unidad de Informática de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, de conformidad al artículo 44º de la Ley Orgánica de Municipalidades Nº 27972, bajo responsabilidad.

POR TANTO:

MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA

Dado en el Despacho de Alcaldía de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, a los dieciocho días del mes de agosto del año dos mil veinte uno.

Distribución:
 Alcaldía.
 Gerencia Municipal.
 Gerencia de Desarrollo Económico.
 Gerencia de Gestión Ambiental.
 Sub Gerencia de Comercialización.
 Unidad de Policía Municipal.
 Administrador del Mercado de Abastos.
 Inspector Sanitario
 Unidad de Informática.
 Unidad de Imagen Institucional.
 Archivo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
 HUANCVELICA
 ALCALDÍA
Ronulo Cayllhua Payán
 ALCALDE

