



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO

SUB GERENCIA DE SANIDAD Y VIGILANCIA SANITARIA

Máximo Piana Ramírez

“Requisitos Indispensables que deben de cumplir los Establecimientos Comerciales dedicados a la elaboración, expendio y distribución de alimentos y Bebidas ». Normas Sanitarias

# BASE LEGAL

- **LEY 26842** – « Ley General de Salud »
- **LEY 27972** – « Ley Orgánica de Municipalidades »
- **D.S N° 007-98-SA-** « Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”
- **R.M N° 822-2018-MINSA** – « Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA – Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- **R.M N° 1653-2002-SA/DM** – « Aprueba Reglamentos Sanitario para Autoservicios “
- **R.M N° 066-2015-MINSA** - « Aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA – Buenas Prácticas de Almacenamiento “.
- **D.S N° 015-2012-AG** – « Reglamento Sanitario del Faenado de animales de Abastos »
- **D.S N° 029-2007-AG** – « Aprueba Reglamento Sanitario del Sistema Avícola »
- **O.M N° 006-2018-MPCH/A** – « Exigencia de Contar con Trampa Atrapa Grasa »
- **O.M N° 003-2013-MPCH/A** – « Aprueba el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones »
- **NT del DS. 060** - Chimeneas y hogares

# ORDENANZA MUNICIPAL 006-2018-MPCH/A 28/05/2018

De acuerdo al D. S N° 021-2009-VIVIENDA y su modificatoria RCD N° 009-2015-SUNASS

- **ARTICULO PRIMERO , APROBAR** La Ordenanza Municipal que DECLARA La Obligatoriedad de contar con trampas de grasa en establecimientos comerciales del Distrito de Chiclayo.
- **Articulo 1.- Alcance**
- Mercados, Lugares de Beneficio de Animales para el Consumo Humano (Camales), Curtiembres, Textiles, Centros de procesamiento primario de productos agropecuarios primarios y piensos, **Centros Comerciales, Restaurantes, Bares, Confiterías, Panaderías, Cocinas de Hoteles**, Hospitales, Clínicas y similares, donde exista el peligro de introducir grasa en cantidad suficiente para afectar el buen funcionamiento del sistema de desagüe.
- En **Veterinarias, Peluquerías, Lavanderías**, Embotelladoras, Estaciones de Servicios, Talleres de mecánica de vehículos motorizados y no motorizados y otros edificios donde exista el peligro de introducir diferentes tipos de sustancias, aceite, lubricantes al sistema de aguas residuales, ya sea en forma accidental y/o voluntaria.
- En el caso de los mercados municipales que tienen pequeñas cocinerías y que arrojan diferentes tipos de aceites y residuos salidos a las alcantarillas, serán supervisados para mejorar la calidad del servicio que se presta, considerando áreas para un pre tratamiento de agua grises antes de ingresar al sistema de alcantarillado.
- **Grandes Centros Comerciales, Supermercados** y Viviendas Multifamiliares..

# ORDENANZA MUNICIPAL 006-2018-MPCH/A 28/05/2018

## Ubicación de la Trampa Atrapa Grasa

- Las **trampas atrapa grasas** deberán ubicarse **próximas a los aparatos sanitarios**, que descarguen desechos grasosos y por **ningún motivo deberán ingresar aguas residuales provenientes de los servicios higiénicos**
- Las trampa atrapa grasas deben proyectarse de modo que sean fácilmente accesibles para su limpieza y eliminación o extracción de las grasas acumuladas.
- Se instalarán **trampas atrapa grasa en los conductos de desagua de lavaderos, lavaplatos u otros aparatos sanitarios instalados en restaurantes, cocinas de hoteles y similares**, donde exista el peligro de introducir en el sistema de desagüe grasa en cantidad suficiente para afectar el buen funcionamiento de esta.

# ORDENANZA MUNICIPAL 006-2018-MPCH/A 28/05/2018

De acuerdo al D. S N° 021-2009-VIVIENDA y su modificatoria RCD N° 009-2015-SUNASS

## Evacuación de Aguas Residuales

- El sistema de **evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento** y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento.
- Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, **contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.**

# CAMPANA EXTRACTORA DE GASES NT EM N° 060

- Artículo 1º.- GENERALIDADES
- Las **chimeneas, salidas de humos, ventilaciones, hornos, sus conexiones y transporte de productos de combustión**, cumplirán con los requerimientos de la presente Norma. En cuanto a los equipos, están comprendidos todos aquellos que son productores de calor por medio de la combustión de combustibles sólidos, líquidos o gases. **Las aplicaciones se refieren a todas aquellas actividades que requieran la utilización del calor, ejemplos calderos, incitadores y hornos.**



# NORMA SANITARIA PARA AUTOSERVICIOS

## R.M N° 1653 – 2002 - SA

- **Artículo 16°.- Adquisición y recepción de productos**
- Los **productos adquiridos deberán reunir los requisitos de calidad sanitaria e inocuidad inherentes a cada producto** ya sea alimento o bebida, y los proveedores deberán contar con la autorización municipal respectiva del lugar donde está ubicado su establecimiento a fin de verificar la procedencia y calidad sanitaria de los productos.
- **Se rechazarán los productos:** a) Envasados sin rotulado. b) Sin Registro Sanitario, de acuerdo a lo indicado en el artículo 102° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. c) Con fecha de vencimiento expirada. d) Con envases o sellos de seguridad abiertos o rotos. e) Que presenten contaminación física por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros. f) Con envases hinchados, oxidados, abollados o similar. g) Que presenten signos visibles de adulteración. h) Que presenten signos visibles de alteración. i) Los alimentos que requieren cadena de frío para su conservación y que no cuenten con dichas condiciones.

# NORMA SANITARIA PARA AUTOSERVICIOS

## R.M N° 1653 -2002 - SA

- g) Que presenten signos visibles de adulteración.
- h) Que presenten signos visibles de alteración.
- i) Los alimentos que requieren cadena de frío para su conservación y que no cuenten con dichas condiciones.
- De cada lote de productos alimenticios se realizará un muestreo y análisis sensorial a fin de verificar su calidad organoléptica y decidir la aceptación o rechazo del mismo.
- La empresa deberá llevar un registro de las personas y entidades que los proveen de productos alimenticios crudos, cocidos, envasados y otros, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica y rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos

# REGLAMENTO SANITARIO PARA AUTOSERVICIOS

R.M N° 1653-2003-SA

- **Artículo 17°.- Almacenamiento**
- Los **autoservicios** deberán disponer de ambientes apropiados para el almacenamiento a fin de proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. En dichos ambientes no se podrá depositar o guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminarlos.
- Los **productos no alimenticios** que se comercializan en el autoservicio, deberán almacenarse en un recinto separado.
- Los **alimentos perecederos** según su origen animal o vegetal, se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de malos olores
- Se deberá tener en cuenta la vida útil del producto, recomendando la utilización de la regla PEPS (el primero que entra es el primero que sale); con dicho fin se señalarán en los empaques la fecha de ingreso y de caducidad del producto,

# REGLAMENTO SANITARIO PARA AUTOSERVICIOS

## R.M N° 1653-2002-SA

### a) Alimentos no perecederos

- **Los alimentos que no requieran temperatura de refrigeración, deberán estar localizados en un área seca, ventilada y limpia.** La parihuela o anaquel que se utilice deberá estar limpio y los alimentos en ellos deberán estar a una distancia de no menos de 0,20 m del piso, dejando siempre una distancia de no menos de 0,60 m del techo.
- **Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se podrán apilar** en capas entrecruzadas hasta una altura máxima de 3 m y a no menos de 0,60 m del techo. Los sacos apilados deberán tener una separación de 0,15 m para la circulación del aire.
- Para permitir la circulación del aire y un mejor control de plagas, se deberá dejar un espacio libre de 0,50 m entre hileras de anaqueles o pilas de alimentos, y 0,50 m entre éstos y las paredes.
- Los alimentos secos deberán estar almacenados en recipientes cubiertos, cerrados, o en sus envases originales.

# REGLAMENTO SANITARIO PARA AUTOSERVICIOS

## R.M N° 1653 – 2002- SA

- **b) Alimentos perecederos**

**i. Refrigeración.-** La estiba de los productos al interior de las cámaras de refrigeración deberá permitir la circulación del aire frío y no interferirá con el intercambio de temperatura entre éste y el producto. Para ésto los productos se colocarán en estantes, parihuelas, o pilas guardando una distancia mínima de 0,10 m respecto al nivel del piso, 0,15 m respecto de las paredes, y 0,50 m respecto del techo.

Los alimentos perecederos que se reciben frescos, se almacenarán en refrigeración a una temperatura entre 0° y 5°C, excepto las verduras que pueden conservarse hasta a 10 °C, y los pescados y mariscos que se conservarán entre 0° y 3° C.

**Se almacenarán en diferentes cámaras de refrigeración los siguientes grupos de alimentos:**

- Carnes rojas y blancas
- Frutas y verduras
- Pescados y mariscos
- Productos de consumo directo

# NORMA SANITARIA PARA AUTOSERVICIOS

## R.M N° 1653 – 2002 -SA

- Los **huevos se conservarán en refrigeración** a temperaturas de 8° a 10 °C por períodos no mayores de 30 días. A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.
- Dentro de cada cámara de almacenamiento se establecerán zonas específicas para cada tipo de producto, los cuales deberán permanecer por separado.
- Cuando se trata de medios o cuartos de res, o carcasa de cerdo, deberán colgarse en gancho a una altura mínima de 0,30 m del piso y una separación de 0,30 m entre piezas. La conservación de la carne de res en refrigeración no deberá exceder de 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deberán exceder de 48 horas.
- Para el caso de moldes fraccionados como embutidos, quesos y otros, deberán estar protegidos y llevar un control de la vida útil de éstos.

# NORMA SANITARIA PARA AUTOSERVICIOS

## R.M N° 1653 – 2002 - SA

**ii. Congelación.- Los alimentos que se reciben congelados, se almacenarán en las cámaras de congelación y deberán mantenerse a una temperatura no mayor a - 18° C** en el centro del producto. Igualmente, los alimentos que se reciben frescos o refrigerados, podrán conservarse en congelación.

- Se almacenarán en zonas específicas, las carnes rojas, aves, y pescado, con la finalidad de conservarlos por un tiempo mayor.

### **c) Alimentos destinados a devolución**

- **Los autoservicios contarán con áreas específicas para almacenar los alimentos destinados a devolución;** para el caso de alimentos perecederos se deberá contar con una cámara de frío independiente, o podrán almacenarse en la misma cámara, distante de los demás productos y claramente identificados. En esta cámara se almacenará por separado cada tipo de producto.
- Los alimentos destinados a devolución deberán contar con una etiqueta que detalle la fecha de ingreso del producto y el motivo de la devolución; asimismo estos productos deberán ser devueltos en el más breve plazo a fin de evitar la contaminación y la transferencia de malos olores.

# SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

Art.54 – D.S N° 007-98-SA , Literal 5.2.5 – NTS N° 142-MINSA/DIGESA

- ✓ No tener comunicación directa con el área de preparación de alimentos.
- ✓ Contar con iluminación, ventilación y medios para la higiene de manos.
- ✓ Mantenerse operativos, en buen estado y adecuada eliminación de aguas residuales

- ✓ Cantidad de inodoros y lavatorios según cantidad de trabajadores y demanda de comensales (*DS-007-98-SA, R.M-061-2021*).
- ✓ Los vestuarios deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de uso personal, con el fin que no entren en contacto unas con otras.

# **SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL**

## **ART. 54 – D.S N° 007 - 98 - SA**

Los establecimientos dedicados a la fabricación de Alimentos y Bebidas deben de estar provistos de servicios higiénicos para el personal y deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, conforme a la siguiente relación:

- a ) De 1 a 9 personas : 1 inodoro, 2 lavatorios,1 ducha, 1 urinario.
- b ) De 10 a 24 personas : 2 inodoros, 4 lavatorios,2 duchas, 1 urinario.
- c ) De 25 a 49 personas : 3 inodoros, 5 lavatorios,3 duchas, 2 urinarios.
- d ) De 50 a 100 personas : 5 inodoros, 10 lavatorios,6 duchas, 4 urinarios.
- e ) Más de 100 personas : 1 aparato sanitario adicional por cada persona.

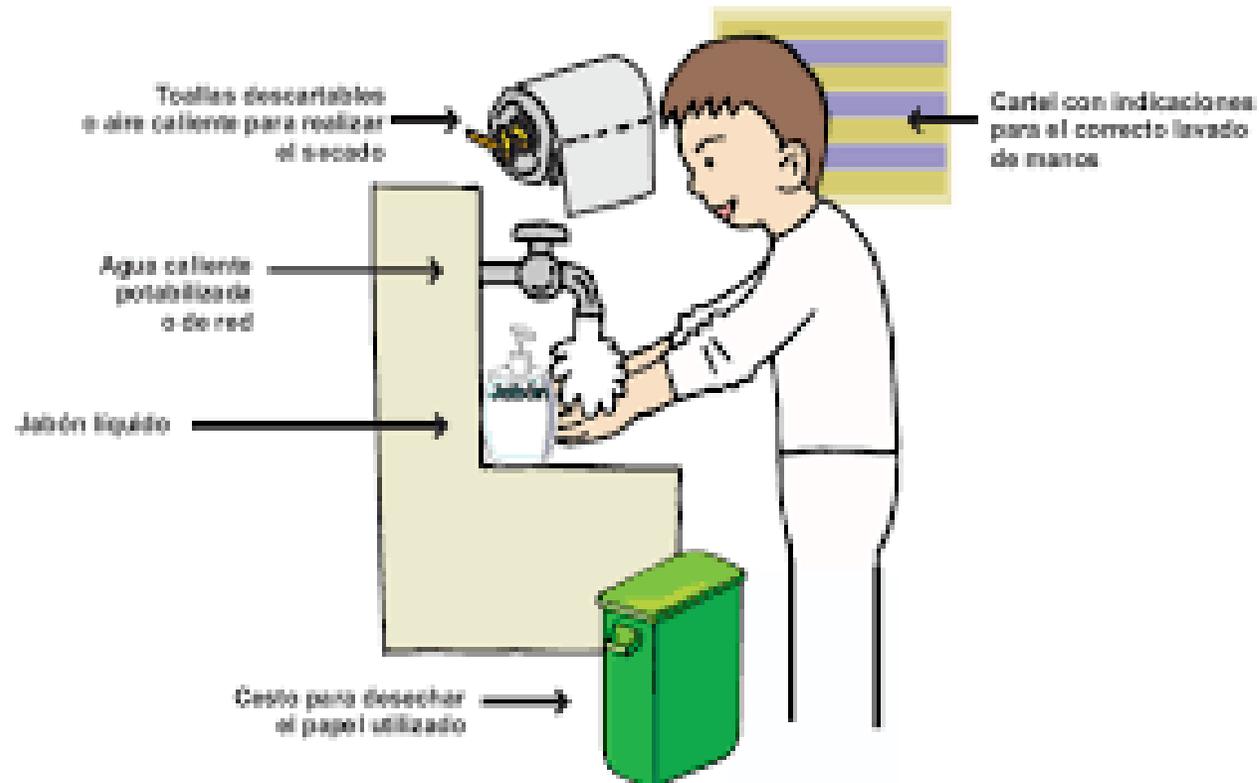
**Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de loza.**

# FACILIDADES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

## ART. 55. D.S N° 007-98 - SA.

Toda persona que labora en la zona de fabricación del producto debe, mientras está de servicio, lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado.

Se colocarán instructivos del correcto Lavado y Desinfección de manos.



# 6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

## NTS N° 142-MINSA-2018/DIGESA

- El personal que realiza las operaciones vinculadas a la preparación, elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:
- **6.3.1. Salud**
- No presentar signos vinculados con ETAs, tales como procesos, ictericia, diarreicos, vómitos, procesos, respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.
- El empleador tendrá la responsabilidad de que sus manipuladores de alimentos **sean sometidos a exámenes médicos** vinculados a las ETAs, **por lo menos cada seis ( 6 ) meses**, estando estos documentos (Certificados Médicos ) disponibles para la Vigilancia Sanitaria que realice la Autoridad Competente.

## 6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

### NTS N° 142-MINSA -2018/DIGESA

- **6.3.2. Higiene.**

- Mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros).

- **6.3.3. Vestimenta**

- La vestimenta ( gorro, mandil, calzado cerrado, otros ) deben ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso diario.
- La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, debiendo el personal **del área de cocina utilizar preferentemente ropa de color claro.**



# MUNICIPALIDAD ROVINCIAL DE CHICLAYO

SUB GERENCIA DE SANIDAD Y VIGILANCIA SANITARIA

*Merecemos vivir mejor*

**GRACIAS**