

consumidor
 HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

Ordenanza el personal competente de la Municipalidad levantara el Acta de Constatación correspondiente, procediendo de acuerdo a la Directiva que norma el procedimiento para emitir sanción vigente de la Gerencia de Servicios a la Ciudad de la Municipalidad.

ARTICULO SEXTO: Las vas verificadas y comprobadas la infracción a las disposiciones de la presente

DE LAS SANCIONES

CAPITULO IV

- Dar las facilidades al personal encargado para realizar inspecciones sanitarias inopinadas.
- Pagar el costo de los análisis de los alimentos, bebidas y superficies tomadas en su establecimiento, los que son necesarios para poder determinar los criterios microbiológicos de higiene e inocuidad.
- La responsabilidad de la administración del establecimiento la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos, la misma que tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad.
- Es responsabilidad de la Administración del Restaurante o Servicios Afines el control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.
- Formular un Plan de Autocontrol Sanitario, el cual se sustentará en las bases del sistema HACCP.
- Los propietarios y/o administradores de los Restaurantes que sean calificados como Restaurantes "Aceptable" o restaurante "Saludable" y regulen la certificación correspondiente, deberá asumir el costo del certificado.

jurisdicción Distrital deberán cumplir con los siguientes:

ARTICULO QUINTO: Los propietarios y/o administradores de Restaurantes ubicados en la

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS

CAPITULO III

1. Estar sujeto a la vigilancia y tener operativo del Equipo de Autocontrol Sanitario.
2. Mantener la calificación de "Aceptable" hasta por 3 visitas consecutivas.
3. Tener capacitado a todo el personal manipulador de alimentos.
4. Contar con el programa de Higiene y Buenas Prácticas Operativas.
5. Tener operativo todos los servicios higiénicos.
6. Tener 02 evaluaciones microbiológicas consecutivas de alimentos de alto riesgo, 02 superficies vivas (manos e inertes (superficies) que inducen higiene e inocuidad.
7. Mantener una adecuada cadena de frío para los productos perecibles.

"Saludable", además de ser calificado como "Aceptable" se debe cumplir con las siguientes condiciones

ARTICULO CUARTO: Para la certificación como "Restaurante Saludable" o "Servicio Afines a la Evaluación Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".

ARTICULO TERCERO: Para que los Restaurantes y Servicios Afines puedan ser calificados como "Aceptable", deben cumplir con un mínimo de 70% de criterios sanitarios evaluados en la "Ficha de

afines está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

ARTICULO SEGUNDO: La Calificación y Certificación Sanitaria de los Restaurantes y Servicios

DE LA CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN

CAPITULO II

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANITARIAMIENTO: Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

SERVICIOS AFINES: Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, conchas, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comida al paso, salones de comidas rápidas, fuente de soda, bares, etc. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.



ALCALDE
Dr. Alfredo Zegarra Tapada
MUNICIPALIDAD DISTRITAL
JOSE L. BUSTAMANTE Y RIVERO

Abog. Luis Begoña Burga
SECRETARÍA GENERAL
MUNICIPALIDAD DISTRITAL
JOSE L. BUSTAMANTE Y RIVERO

MANDO DE REGISTRO, COMUNICACIÓN Y CUMPLA

FOR LO TANTO

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

Nº	DESCRIPCIÓN DE LA INFRACCIÓN	%	Unidad	SANCION	INFRACCIÓN	APLICABLE	OTRAS SANCIONES
15	No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan alimentos que requieren refrigeración o congelación	20	LIT	Propietario	Conductor o	Subsanción	
16	Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.	10	LIT	Propietario	Conductor o	Incautación	
17	No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria	10	LIT	Propietario	Conductor o	Regularización	
18	Actividades cuando presenten signos visibles de enfermedad y otros riesgos	20	LIT	Propietario	Conductor o	Subsanción	
19	Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos, como detergente, jabones, desinfectantes y otros de este tipo	10	LIT	Propietario	Conductor o	Subsanción	
20	Preparar alimentos con productos alimenticios falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, sin rotulo y/o con fecha de vencimiento expirada	20	LIT	Propietario	Conductor o	Incautación	
21	No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene en el área de almacenamiento y preparación de alimentos	10	LIT	Propietario	Conductor o	Subsanción	
22	No contar con abastecimiento de agua potable y desagüe	20	LIT	Propietario	Conductor o	Clausura temporal	
23	No contar con servicios higiénicos limpios y operativos	20	LIT	Propietario	Conductor o	Clausura temporal	

DISPOSICIONES FINALES
PRIMERA. INCORPORAR al codificador de infracciones y Escala de Multas de la Municipalidad Distrital de José Luis Bustamante y Rivero, las siguientes infracciones: