



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

### ORDENANZA N° 261 - MDLV

La Victoria, 31 de agosto de 2015  
El Alcalde de la Municipalidad Distrital de La Victoria

### POR CUANTO:

El Concejo Municipal en Sesión Extraordinaria del día 27 de agosto de 2015;

### CONSIDERANDO:

Que, las municipalidades son los órganos de gobierno local que emanan de la voluntad popular, representan al vecindario, y fomentan el bienestar de los vecinos y el desarrollo integral y armónico de las circunscripciones de su jurisdicción conforme lo establece la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972;

Que, es necesario establecer normas reguladoras para los mercados públicos o privados, del Distrito de La Victoria, provincia de Chiclayo, estableciendo disposiciones sobre organización, obligaciones, requisitos sanitarios, servicios y otros aspectos;

Que, a tal efecto es necesario aprobar el Reglamento de los Mercados del Distrito de La Victoria, Provincia de Chiclayo, Región Lambayeque;

En ejercicio de sus atribuciones legales, aprobó la siguiente:

### **ORDENANZA QUE CONTIENE EL REGLAMENTO DE LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE LA VICTORIA, PROVINCIA DE CHICLAYO, REGION LAMBAYEQUE.**

**Artículo Primero.-** Aprobar la Ordenanza que contiene el Reglamento de los Mercados del Distrito de La Victoria, Provincia de Chiclayo, Región Lambayeque, el mismo que consta de 10 títulos, 17 capítulos, 65 artículos y forma parte de la presente Ordenanza.

**Artículo Segundo.-** Queda derogada la Ordenanza N° 240-MDLV por la cual se aprobó el Reglamento del Mercado "Virgen de Guadalupe", y todas las normas que se opongan al reglamento aprobado por la presente ordenanza.

**Artículo Tercero.-** La presente ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el diario encargado de las publicaciones judiciales de Lambayeque y en la página web de la municipalidad: [www.munilavictoriach.gob.pe](http://www.munilavictoriach.gob.pe). El texto íntegro del Reglamento de los Mercados del Distrito de La Victoria, Provincia de Chiclayo, Región Lambayeque, se publicará en dicha página web.

**POR TANTO:  
MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA.**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA  
  
Lic. Adm. Anselmo Lozano Centurión  
ALCALDE



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

### ANEXO I DE LA ORDENANZA N° 261- MDLV

#### REGLAMENTO DE LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE LA VICTORIA, PROVINCIA DE CHICLAYO, REGIÓN LAMBAYEQUE

#### TITULO I

#### BASE LEGAL

**Artículo 1°.-** Los mercados municipales se rigen por las siguientes disposiciones legales:

- a) Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos: Resolución Ministerial N° 282-2003-SAD/DM.
- b) Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades.
- c) Ley N° 27444 - Ley de Procedimientos Administrativos General.
- d) Ley N° 26842 - Ley General de Salud.
- e) D.S 007-98 - Reglamento sobre Vigilancia, Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y Norma Sanitaria de Funcionamiento de Mercados de Abasto y Ferias.
- f) D.S N° 22-95-AG-Del Reglamento Tecnológico de Carnes.
- g) R. M. N° 1653 -2002-SA/DM-Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de autoservicio de Alimentos y Bebidas.
- h) Decreto Legislativo 1062-Ley de Inocuidad de los Alimentos
- i) D.S. N° 004-2011-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- j) R.M. N° 449 -2006/MINSA-Aplicación del Sistema HACCP. en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- k) Ley N° 28976- Ley Marco de Licencia de Funcionamiento
- l) D.S. N° 058-2014-PCM-Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- m) Ordenanza N° 212-MDLV. Sobre Licencias de Funcionamiento.

**Artículo 2.- GLOSARIO.-** Para efectos de aplicación del presente reglamento, se considera:

- a) **Mercado de Abasto** - Local cerrado, en cuyo interior se encuentran distribuidos en secciones y por giros comerciales, puestos de venta individuales, dedicados a la comercialización directa al público, de productos perecibles y no perecibles, así como productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios. En ésta consideración se incluyen a los micromercados.
- b) **Mercado Municipal.-** Es Un mercado de Abasto administrado por el gobierno local.
- c) **Mercado Privado.-** Es un mercado de abasto administrado por sus propietarios.
- d) **Puesto de Venta.-** Es la unidad componente de un mercado, según un giro específico, que se encuentra debidamente identificado, autorizado y registrado en el Padrón de Comerciantes del Mercado.
- e) **Sección.-** Es el área constituida por un grupo de Puestos de Venta, que comercializan productos de características comunes.
- f) **Giro.-** Es la especialización básica de un negocio dedicado a la comercialización de productos perecibles y no perecibles.
- g) **Manipulador de Alimentos.-** se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- h) **Padrón de Comerciantes.-** Es la relación ordenada y clasificada de los conductores de puestos de venta u otro local comercial, que debe consignar nombre, domicilio fiscal, documento de identidad del conductor titular.
- i) **Calidad Sanitaria.-** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

### TITULO II GENERALIDADES

**Artículo 3°.-** El Presente reglamento de mercados establece la organización, obligaciones, requisitos sanitarios, servicios y otras disposiciones a las que debe sujetarse el funcionamiento de los mercados sean públicos o privados.

### CAPITULO I OBJETIVOS DEL PRESENTE REGLAMENTO

**Artículo 4°.-** Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

**Artículo 5°.-** Establecer los requisitos operativos y buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los mercados públicos o privados.

**Artículo 6°.-** Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los establecimientos que tengan la condición de mercado sea público o privado

**Artículo 7°.-** Normar el proceso de conducción de los puestos ubicados en el interior de los mercados públicos.

### CAPITULO II DEL ALCANCE

**Artículo 8°.-** El presente reglamento es de aplicación obligatoria para todos los mercados ubicados en el distrito de La Victoria que regula el Art. 1°, en concordancia con el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, según Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM.

### CAPITULO III MISION Y DEPENDENCIA

**Artículo 9°.-** La Misión de la Municipalidad en los Mercados, es diseñar, instrumentar, dar seguimiento y evaluar las políticas públicas que en materia de apoyo a los mercados se emitan para su mejor funcionamiento. Los mercados municipales son centros en los que se realizan actividades comerciales en beneficio del público usuario encargándose la municipalidad de administrarlos; así como efectuar las acciones necesarias que garanticen la óptima calidad de los productos que ahí se expenden y dentro del marco legal respectivo.

**Artículo 10°.-** La acción operativa se encuentra bajo la vigilancia y control de un administrador asignado por la Municipalidad en el caso de los mercados municipales.

**Artículo 11°.-** Los mercados privados son centros de abastecimiento que no tienen dependencia administrativa de las municipalidades, pero están sujetas al control y al respectivo cumplimiento de las disposiciones municipales del presente Reglamento y otras disposiciones legales.

### CAPITULO IV IMPLEMENTACION BASICA

**Artículo 12°.-** El mercado deberá contar:

- Como mínimo con un extintor de polvo seco de 12 Kg. y con carga vigente y en caso de superar los 50 puestos deberá contar cuando menos con un extintor por cada 50 puestos.
- Con un botiquín abastecido con medicamentos básicos el que estará ubicado en la Administración del mercado para los casos de emergencia de salud que se produzcan en el interior del mismo.
- Con luz de emergencia de recarga automática eléctrica así como linternas de mano y, para otros casos el uso



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

- de silbatos; así mismo contar con un grupo electrógeno.
- d) Con la instalación de una balanza básica de precisión para el control del peso de los alimentos que se expenden, la que deberá estar controlada por la Municipalidad.
  - e) La Administración de cada mercado deberá contar con el libro de reclamaciones el que estará en un lugar visible con acceso al público consumidor.

### TITULO III ESTRUCTURA FISICA DEL MERCADO DE ABASTOS

#### CAPITULO I UBICACION E INSTALACION

**Artículo 13°.-** Los locales de los mercados deberán estar situados de acuerdo al Plan de Desarrollo Urbano de nuestro Distrito o en lugares autorizados por la municipalidad, libre de plagas, humos, malos olores o cualquier foco de contaminación; debiendo contar con la infraestructura que garantice la accesibilidad, el desplazamiento y la seguridad de los comerciantes y usuarios de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

**Artículo 14°.-** Un mercado de abasto dispondrá de espacios suficientes y distribuidos de manera tal que permitan realizar las operaciones de mantenimiento, limpieza, comercialización y el tránsito seguro de las personas; con la respectiva señalización de las vías preestablecidas para posibles evacuaciones ante cualquier siniestro.

**Artículo 15°.-** En las zonas circundantes al mercado, se prohíbe la venta ambulante de todo tipo de alimentos y cualquier otra actividad comercial ambulante.

**Artículo 16°.-** Los mercados deberán ser de uso exclusivo; no es compatible con su funcionamiento el uso de alguna área para vivienda, salas de juego u otros establecimientos que desarrollen actividades diferentes a su naturaleza para lo cual están autorizados.

**Artículo 17°.-** Los establecimientos de mercados deberán contar con un estudio de impacto vial de acceso vehicular y peatonal, que proponga una solución que resuelva el acceso y salida de vehículos sin afectar el funcionamiento de las vías desde las que se accede.

**Artículo 18°.-** Respecto a la accesibilidad para personas con discapacidad y requisitos de seguridad deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento Nacional de Edificaciones.

#### CAPITULO II DE LA CONSTRUCCION

**Artículo 19°.-** Los mercados serán de construcción de material noble, debiendo mantenerse en buen estado de conservación, teniendo en cuenta los siguientes aspectos sanitarios.

- a) Los pisos serán de material impermeable, lavable, antideslizable y sin grietas. Se les dará una pendiente suficiente no menor de 1.5 % para permitir que los líquidos escurran hacia las canaletas o sumideros convenientemente situados. Las canaletas contarán con rejillas metálicas removibles y trampas para sólidos con el fin de recuperarlos y disponerlos posteriormente.
- b) Las paredes serán de material impermeable de fácil limpieza, lavables y de colores claros. En las áreas de productos perecederos serán de mayólica o cerámica con instalación de agua y desagüe (caños-lavatorios).
- c) Los techos serán de material liso que impidan la acumulación de suciedad, la altura deberá garantizar una buena ventilación e iluminación.
- d) Las puertas de acceso serán como mínimo en número de dos (2) en mercados con 150 puestos o menos, debiendo ubicarse en lo posible en puntos extremos y aumentando una puerta por cada 100 puestos adicionales
- e) Las ventanas se construirán de manera tal que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales.
- f) Los pasadizos tendrán una amplitud suficiente para asegurar la fluidez de los usuarios y comerciantes, su anchura no debe ser menos de 2 metros.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

*Honestidad y Trabajo*

- g) La distribución de las secciones será por tipo de producto.
- h) Las áreas mínimas de los puestos serán de acuerdo al acápite correspondiente del Reglamento Nacional de Edificaciones.

**Artículo 20°.-** La iluminación de todo mercado deberá tener un alumbrado natural o artificial de acuerdo a las normas técnicas.

**Artículo 21°.- Ventilación,** debe ser suficiente de modo que se asegure la circulación del aire, las aberturas de ventilación se protegerán con mallas de material anticorrosivo.

## CAPITULO III DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS

**Artículo 22°.-** Los mercados deberán cumplir con las debidas instalaciones sanitarias mínimas siguientes:

- a) El agua que se utilice será potable en cantidad suficiente de acuerdo a las operaciones realizadas en el establecimiento.
- b) El almacenamiento de agua podrá hacerse en cisternas o tanques elevados, manteniendo su potabilidad, cubiertos con tapas herméticas.
- c) El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación sanitaria de las aguas residuales, estas deberán ponerse en la red de alcantarillado, así mismo deberán tener canaletas, sumideros, rejillas metálicas móviles y trampas para sólidos.

**Artículo 23°.- Servicios higiénicos y duchas.**

Los servicios higiénicos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Estarán separados para hombres mujeres y personas discapacitadas.
- b) No tendrán comunicación directa con los puestos de comercialización de alimentos.
- c) Se colocarán recipientes con tapa de fácil limpieza.
- d) La ventilación será suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.
- e) Las puertas deberán mantenerse cerradas.
- f) Los sanitarios serán de material de fácil limpieza y desinfección debiendo encontrarse en buen estado de conservación.
- g) Contarán con lavatorios adecuados para el lavado de manos en donde se acondicionarán dispensadores de jabón líquido y papel toalla para el secado de manos.

Las duchas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estar separadas de los servicios higiénicos.
- b) No tener comunicación directa con los puestos de diferente giro de negocio.

## CAPITULO IV DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y UTENSILIOS

**Artículo 24°.-** El mobiliario, equipos y utensilios que estén en contacto con los alimentos deberán ser de material resistente a la corrosión, no debiendo presentar signos de deterioro que atente contra la integridad o salud del consumidor.

Para las secciones que cuenten con balanzas deberán ser calibradas, tal como que se especifican en el literal d. del artículo 12° del presente Reglamento

Los mercados que cuenten con secciones de cocina, sus conductores deberán contar con los instrumentos de seguridad mínima siendo indispensable contar con un extintor; además disponer de servicio necesario de equipo de refrigeración y congelación, para la conservación de acuerdo a la naturaleza de los alimentos perecederos que se comercializan en estos locales.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

### CAPITULO V DE LOS PUESTOS DE VENTA

**Artículo 25°.- De la distribución.-** Será por secciones de acuerdo al giro de negocio, de tal manera que se evite la contaminación cruzada de los alimentos por efecto de la circulación de los equipos rodantes, del personal, de la proximidad de los servicios higiénicos y de los colectores de residuos sólidos.

**Artículo 26°.- De los puestos de comercialización de alimentos.-** Se construirán de material noble no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar, se deben tener en buen estado de conservación y el diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y comercialización de los alimentos en forma inocua.

Las superficies que estén en contacto directo con el alimento deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar.

### TITULO IV DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION

#### CAPITULO I DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

**Artículo 27°.- Identificación de Manipuladores.-** Los comerciantes estables y temporales deberán estar registrados en padrones, los que deberán estar en la oficina de la Administración del mercado, debiendo incluir en el registro el nombre del titular de cada puesto, el domicilio y documento de identidad, así como el tipo de alimento que comercializa.

Los registros deberán estar actualizados y a disposición de la autoridad de salud municipal cada vez que lo solicite.

Es obligación del órgano responsable del mercado cautelar que todos los manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos periódicos con el fin de descartar enfermedades transmisibles, quienes deberán contar con el carnet de salud actualizado.

**Artículo 28°.- De la higiene de los manipuladores.** Los manipuladores de alimentos deberán mantener un esmerado aseo personal a través de las siguientes prácticas higiénicas.

- Se lavarán las manos con jabón antes de manipular los alimentos e inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos. Las manos estarán libres de anillos y las uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- Utilizarán guantes cuando manipulen alimentos de alto riesgo, es decir aquellos que no se lavan ni sufren un proceso posterior como los de consumo directo.
- Están prohibidos de fumar, tomar licor y realizar prácticas anti higiénicas como escupir cuando manipula alimentos.
- No realizarán simultáneamente labores de limpieza, estas deberán efectuarse al inicio y al concluir sus actividades de manipulación.
- Se prohíbe la manipulación simultánea de alimentos preparados y carnes, con el dinero.

**Artículo 29°.- De la vestimenta de los manipuladores.** Los manipuladores de alimentos llevarán ropa protectora blanca, inclusive el delantal. En el caso de los comerciantes de carnes, pescados y mariscos, usarán además calzado de jebe y el delantal será de plástico. La vestimenta debe ser resistente al lavado continuo y debe mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

**Artículo 30°.- De la capacitación de los manipuladores de alimentos.-** El programa de capacitación se realizará por tipo de alimento:

- Productos cárnicos: carnes rojas, menudencias, aves, pescados y mariscos
- Productos vegetales: frutas, hortalizas, tubérculos etc.
- Alimentos preparados de consumo directo: comidas, bebidas, postres.
- Alimentos procesados, alimentos a granel y especerías: cereales y granos, especias secas y molidas, salsas, productos lácteos, embutidos y envasados.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

Los programas de capacitación deben contener aspectos referentes a propiedades y evaluación sensorial de los alimentos, buenas prácticas de manipulación de los alimentos y programas de limpieza y mantenimiento del establecimiento.

La capacitación a los manipuladores será brindada por municipalidades o entidades públicas o privadas o personas naturales especializadas y debidamente acreditadas y autorizadas por la Dirección General de Salud Ambiental. La capacitación se realizará con una frecuencia mínima de seis meses.

### CAPITULO II DE LA COMERCIALIZACION SEGUN EL TIPO DE ALIMENTO

**Artículo 31°.- De la comercialización de carnes y menudencias de animales de abasto.-** Las carnes y menudencia procederán de camales o centros de beneficio autorizados; queda prohibido el eviscerado de cualquier animal en los puestos de venta de los mercados. Las carnes que se encuentran a la venta deberán estar protegidas, conservadas, cubiertas de manera idónea y se almacenarán de acuerdo a su naturaleza para evitar la contaminación cruzada. El personal responsable del mercado supervisará que las carnes que se comercializan tengan la documentación que acredite su procedencia y calidad.

**Artículo 32°.- Puestos de carne y menudencias.-** Los puestos de comercialización de carnes y menudencias tendrán las siguientes características:

- Las paredes y mesas de labor serán de material noble revestidos de cerámica o porcelanato de fácil limpieza y desinfección.
- Los equipos (sierra eléctrica o manual, balanza y otros) que utilicen así como los utensilios (trinchas, cuchillos, ganchos y otros) serán de material inoxidable y en buen estado de conservación.
- Las tablas de corte serán de material plástico (poliuretano) o de otro material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita la acumulación de agua o alimento, las que estarán limpias y en buen estado de conservación.
- El empaque y despacho se hará en bolsas de plástico biodegradable de primer uso, blanco o transparente.
- Los puestos contarán con abastecimiento de surtidores de agua potable.

**Artículo 33°.- Puesto de pescados y mariscos.-** Las características para estos puestos son las siguientes.

- Las paredes y mesas de labor serán de material noble revestidos de cerámica o porcelanato de fácil limpieza y desinfección.
- Los puestos de venta contarán con lavaderos recubiertos de material liso y tendrán sus respectivos surtidores de agua potable.
- La exhibición se realizará en mostradores o en mesas revestidas con cerámica.
- Las tablas de fileteo serán de material inocuo y liso, que no permita la acumulación de residuos, estarán limpias y en buen estado de conservación.
- Los cuchillos y otros utensilios serán de material inoxidable y además se conservarán limpios y en buen estado.
- El empaque se hará en bolsas de plástico biodegradable de primer uso, de color blanco o transparente.
- Los residuos provenientes del eviscerado se colocarán en recipientes con tapa que contengan previamente en su interior una bolsa de plástico.

**Artículo 34°.- Puestos de frutas y hortalizas.-** Las características de estos puestos son las siguientes:

- Los productos no ocuparán el espacio de los pasadizos de circulación.
- Los mostradores y andamios serán de material de fácil limpieza, y el anaquel inferior deberá estar como mínimo a 0.20 metro del piso.
- Las frutas que no han alcanzado su madurez comercial permanecerán a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- Se retirarán las frutas que tengan signos de deterioro.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

**Artículo 35°.- Puestos de alimentos procesados, envasados y a granel.-** La comercialización de estos productos industrializados y envasados deberán tener procedencia autorizada, que cuenten con registro sanitario y que consignen la fecha de envase y vencimiento en su etiqueta o envase.

Las características y operaciones del puesto de comercialización de productos envasados serán las siguientes:

- Los mostradores y andamios para los productos industrializados que no requieran refrigeración tendrán el anaquel inferior a 0.20 metros del piso.
- Los empaques de los productos industrializados deberán estar en buenas condiciones, rotulados y sin signos de deterioro.
- Para el corte de quesos y derivados se contará con cuchillos de acero inoxidable, de uso exclusivo y en buen estado de conservación.
- Los productos lácteos y derivados cárnicos se empacarán en papel poligrasa o en bolsas de plástico biodegradables y de primer uso.
- Los condimentos preparados artesanalmente que necesiten refrigeración se conservarán en frío. Su empaque se hará en bolsas de plástico o recipientes desechables y de primer uso.

**Artículo 36°.- Comercialización de comidas y bebidas,** Las comidas y bebidas de consumo inmediato y para llevar, se prepararán en condiciones higiénicas sanitarias y operativas adecuadas; manteniendo buenas prácticas de manipulación.

Las comidas preparadas no deberán expendirse después de seis (6) horas de su preparación. Asimismo, la comida no vendida en el día no será comercializada en días posteriores, ni se utilizará como insumo para preparaciones nuevas.

La preparación de jugos y bebidas se hará con agua hervida, filtrada o procesada; con frutas frescas, en buen estado, lavadas, desinfectadas y manipuladas en forma higiénica. No se podrá utilizar fruta picada del día anterior.

Deberá protegerse los alimentos en exhibidores de refrigeración cerrados, campanas de malla o tapas acrílicas transparentes, según corresponda.

**Artículo 37°.- Puestos de comidas y bebidas,** Las características de los puestos de comercialización serán las siguientes:

- Los puestos de preparación y expendio, se ubicarán en una sección separada de la zona de comercialización de alimentos crudos, de los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos o de cualquier otro punto de contaminación.
- Los puestos deberán contar con agua potable en forma independiente para la preparación de alimentos y limpieza de utensilios y materiales.
- Los mostradores y mesas deberán ser de material inocuo y de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
- Se deberá disponer de un refrigerador en caso de que se expendan alimentos preparados de fácil alteración.
- Se utilizarán cucharas, tenedores, pinzas y otros para servir alimentos.

### TITULO V

#### **DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTO**

**Artículo 38°.- Operaciones de limpieza y desinfección.**

El mercado deberá disponer de un programa de limpieza y desinfección; así como de tratamiento sanitario que contemple las siguientes condiciones:

- Limpieza mínima diaria y desinfección trimestral del mercado. Si la autoridad sanitaria determina su realización en menor plazo, así se dispondrá.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

- b) Las cisternas y los tanques de agua deberán limpiarse y desinfectarse por lo menos una vez cada seis meses, con la finalidad de mantener la calidad del agua.
- c) La frecuencia de la limpieza de los baños estará en función de la afluencia del público debiendo limpiarse, desodorizarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.
- d) Los puestos de venta de carne, menudencia, pescados y mariscos deben limpiarse diariamente, inmediatamente al término de las labores.
- e) Los programas de desratización se llevarán a cabo en forma semestral.
- f) La verificación de los procedimientos de limpieza, desinfección y la desratización lo realizará la autoridad sanitaria municipal.

### **Artículo 39°.- De la prohibición de mascotas.**

Queda terminantemente prohibida la presencia de mascotas en los mercados, se colocarán carteles visibles advirtiendo sobre la prohibición de traer consigo perros u otro animal al interior del mercado, por significar un riesgo para la salud pública. Quedando bajo responsabilidad de la administración de los mercados, el control del cumplimiento de esta disposición.

### **Artículo 40: De la erradicación de animales en los mercados:**

Queda bajo responsabilidad de la administración de los mercados, la erradicación de animales en abandono (gatos, perros y otros) que puedan encontrarse al interior de los mismos.

**Artículo 41°.- Eliminación de residuos.-** Los residuos sólidos que se generen en cada puesto de venta, deberán ser clasificados en orgánicos, inorgánicos y electrónicos; los que se depositarán en recipientes con tapa, debiendo utilizarse un recipiente por cada tipo de residuo. El titular o responsable del puesto está en la obligación de mantener el recipiente de los residuos sólidos, limpio; tarea que realizará diariamente. Su evacuación deberá realizarse estrictamente a la hora que pasa el servicio de recolección de basura.

Al interior del mercado se prohíben las actividades de reciclaje, pudiendo en todo caso ejecutarse tareas de esta naturaleza únicamente cuando exista convenio entre la municipalidad y las asociaciones de recicladores de la jurisdicción. Debiendo éstos respetar los horarios programados para su atención.

## TITULO VI

### VIGILANCIA SANITARA DE LOS ALIMENTOS DE LOS MERCADOS

**Artículo 42°.-** En el sistema de vigilancia sanitaria de los mercados deben intervenir la autoridad de salud municipal, quien se encargará de la evaluación higiénico-sanitaria; el Comité de autocontrol sanitario del mercado y, el consumidor.

**Artículo 43°.- De la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario.-** La autoridad municipal debe autorizar la conformación del Comité de Autocontrol Sanitario del mercado, el cual debe estar integrado por:

- a) Administrador del mercado.
- b) Un representante de los comerciantes.
- c) Un consumidor.

Su reglamento de competencias y funciones será elaborado por la autoridad municipal.

**Artículo 44°.- De la capacitación del Comité de Autocontrol Sanitario.-** La capacitación de los miembros del comité de Autocontrol Sanitario abarcará los temas siguientes:

- a) Propiedades y evaluación sensorial de los alimentos.
- b) Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- c) Principios de higiene personal.
- d) Programas de higiene y saneamiento.
- e) Programas de prevención de epidemias y enfermedades infectocontagiosas.
- f) Programas de prevención en defensa civil.
- g) La capacitación podrá ser brindada por la municipalidad o por otra entidad pública o privada, o por personas naturales especializadas.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

**Artículo 45°.- De la evaluación higiénico-sanitaria.-** Las evaluaciones serán realizadas por personal profesional técnico calificado acreditado.

**Artículo 46°.- De los formatos para la vigilancia sanitaria.-** Se utilizarán los formatos auto- instructivos para la vigilancia sanitaria y control de los diferentes alimentos, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la autoridad municipal.

### TITULO VII FUNCIONAMIENTO DE LOS MERCADOS

#### CAPITULO I DEL HORARIO

**Artículo 47°.- El horario de funcionamiento de los mercados.-** El horario de funcionamiento de los mercados estará fijado en carteles que se colocarán en un lugar visible, al ingreso y al interior del mismo.

La atención se establecerá en el siguiente horario:

- Cargadores y carretillas; 5:30 a.m. a 8.00 a.m.
- Comerciantes: 5:00 a.m. a 6:00 p.m.
- Público en general; 6:00 a.m. a 5:30 p.m.

**Artículo 48°.-** Está prohibido en el interior de los mercados lo siguiente:

- La presencia de personas en estado etílico o bajo los efectos de alguna sustancia psicotrópica.
- La circulación de vehículos menores (mototaxis, motocar, triciclos, bicicletas, carretillas y similares), fuera del horario establecido.
- El ingreso de comerciantes y personas no autorizadas fuera del horario que se estipula.
- La exhibición de propaganda comercial, sindical o política sin autorización municipal.
- El consumo de bebidas alcohólicas dentro del recinto comercial.
- El uso de los puestos de venta para fines de vivienda u otras actividades ajenas a las autorizadas.

### TITULO VIII DE LOS COMERCIANTES

#### CAPITULO I DERECHOS Y OBLIGACIONES

**Artículo 49°.-** Los comerciantes de los mercados existentes en el distrito de La victoria, tienen las siguientes **DERECHOS:**

- Tienen el derecho de acceder a la conducción de un puesto de venta en la oportunidad y con las formalidades que se establezcan en las normas respectivas.
- Acceder al registro de comerciantes del mercado con las formalidades que su reglamento exija.
- Desarrollar su negocio en condiciones sanitarias y ambientales idóneas-
- A ser capacitado para cumplir con las exigencias sanitarias y de seguridad del reglamento.
- A elegir y ser elegido como representante de su organización comercial.
- Podrán establecerse guarderías de acuerdo a las posibilidades de los mercados.

**Artículo 50.-** Los comerciantes de los mercados existentes en el distrito de La victoria, tienen las obligaciones siguientes:

- Conducir personalmente su giro de negocio.
- Estar debidamente empadronados en el registro municipal, así como en la administración de su mercado en el caso de los privados.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

- c) Mantener su puesto limpio y en buenas condiciones de salubridad e higiene.
- d) Tener su carné de salud vigente y portarlo diariamente.
- e) Tener la documentación de su puesto y giro al día en el caso del mercado municipal.
- f) Tener la documentación respectiva (documento de procedencia) carnes y similares
- g) Usar la vestimenta adecuada de acuerdo a la disposición municipal.
- h) Cubrir con el material adecuado de alimentos que se exhiban y requieran de su protección (queso, pan, comidas, etc.)
- i) Despachar los artículos solicitados sin condicionamiento alguno y en material de acuerdo al alimento.
- j) Tener la balanza, pesas y medidas operativas y en buen estado de conservación.

### CAPITULO II PROHIBICIONES

**Artículo 51°.-** Está prohibido a los comerciantes de los mercados del distrito de La Victoria lo siguiente:

- a) Permanecer dentro del local fuera del horario establecido en caso del mercado municipal.
- b) Subarrendar el puesto o tienda.
- c) Exender artículos que no se ajustan a lo autorizado en la Resolución de Adjudicación en caso de mercados municipales.
- d) Exender alimentos que no cumplan con los requisitos de ley.
- e) Exender carnes de diferentes especies con vísceras en una misma mesa de expendio.
- f) Tener artículos descompuestos en venta.
- g) Dejar el puesto a cargo de un menor de edad.
- h) Ser reemplazado en su puesto por parientes o particulares de manera permanente.
- i) Hacer uso de megáfono o alto parlantes.
- j) Consumo de licor en general o sustancias psicotrópicas.
- k) Acumular basura o desperdicios fuera del lugar señalado
- l) Instalar estantes o mesas en lugares no señalados por la administración.
- m) Ocupar mayor extensión que la que corresponde al área del puesto
- n) La venta ambulatoria y circulación de comercio hasta una distancia de 100 mts. al perímetro del mercado.
- o) Utilizar balanzas de pesas y medidas descalibradas y fraudulentas.
- p) Vender con falta de peso.

### CAPITULO III CIERRE DE ACTIVIDADES

**Artículo 52°.-** Se procederá al cierre de puestos en los siguientes casos:

- a) Hacer uso del puesto en un giro diferente al autorizado
- b) Violar las normas de sanidad y seguridad dentro del desarrollo de sus actividades.
- c) No cumplir con el pago de la merced conductiva durante 30 (treinta) días como máximo.
- d) Contar con más de un puesto en el mismo mercado o en otro mercado municipal dentro del distrito.
- e) Abandonar el puesto municipal por más de 20 (veinte) días como máximo, salvo justifique con documento sustentatorio dicho abandono.
- f) Por no acatar las disposiciones reglamentarias o reincidir en infracciones cometidas.
- g) Por el uso indebido del puesto como vivienda.
- h) Otros que establezca la Ley.

El cierre de las actividades puede ser temporal o definitivo, conforme a la Escala de Infracciones y Sanciones de la Municipalidad, determinado por el órgano municipal competente.



# MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

**Artículo 53°.-** Se puede ejecutar el cierre temporal de actividades a solicitud del interesado sin que este exceda de 60 (sesenta) días por razones de salud u otra de fuerza mayor justificable, previa presentación de certificado médico o justa prueba del caso.

El cierre de actividad temporal o definitiva del puesto municipal se hará por Resolución de la Gerencia de Seguridad Ciudadana y Servicios Públicos.

### CAPITULO IV INFRACCIONES

**Artículo 54°.-** Constituye infracción toda conducta tipificada en el Cuadro Único de Infracciones que contravenga las disposiciones del presente Reglamento y demás disposiciones oficiales de cualquier orden.

**Artículo 55°.-** Las infracciones serán impuestas por la Policía Municipal o por personal autorizado por la Municipalidad.

**Artículo 56°.-** Se impondrán multas a los comerciantes que cometan infracciones que contravengan a lo estipulado en este Reglamento las que se encuentran tipificadas en el cuadro único de infracciones y sanciones y las que serán impuestas según la falta, los daños que hayan producido o puedan producir en la salud de las personas y la condición de reincidencia del infractor a una o más sanciones como: amonestación, decomiso, multa, cierre temporal del puesto y clausura.

**Artículo 57°.-** Las multas que se impondrán a los comerciantes de los mercados del Distrito de La Victoria se determinarán de acuerdo al Cuadro de Infracciones, contenida en el Anexo II del presente Reglamento.

### TITULO IX FUNCIONES DE LA ADMINISTRACION

#### CAPITULO I DE LAS ADMINISTRACIONES.

**Artículo 58°.-** Las funciones, atribuciones y deberes específicos del administrador de los mercados del distrito de La Victoria son las siguientes:

- Planificar, programar, coordinar y controlar las actividades administrativas y de mantenimiento del Mercado.
- Mantener actualizado el padrón de comerciantes.
- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones técnico- sanitario y legal que afecten el funcionamiento del mercado.
- Velar por el cumplimiento de las ordenanzas y disposiciones para la administración del mercado.
- Coordinar con la División de Seguridad Ciudadana y Policía Municipal o de otro personal autorizado para imponer papeletas de infracción a quienes se hagan merecedores.
- Otras que le corresponden por función.

**Artículo 59°.-** La administración del mercado municipal velará para que los conductores de los puestos se encuentren al día de sus pagos y documentación correspondiente así como mantener actualizado el Registro de Comerciantes.

**Artículo 60°.-** Las funciones y deberes de la guardiana municipal son las siguientes:

- Cumplir puntualmente su servicio de guardiana.
- Informar por escrito al jefe inmediato superior de la labor desplegada al término del turno.
- El que está de turno tiene la responsabilidad de las llaves, cuidar de las cosas que estén en el interior del mercado.
- Deberá cumplir con el horario establecido.
- En el servicio no hará abandono de su puesto, salvo casos de suma urgencia demostrada, circunstancia en la que deberá solicitar permiso a sus superiores.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA VICTORIA

## *Honestidad y Trabajo*

**Artículo 61°.-** Las cobranzas por merced conductiva estarán a cargo de la administración del mercado, siendo depositado semanalmente a la oficina respectiva de la municipalidad previo giro del recibo o ticket a los comerciantes debiendo al mismo tiempo efectuar el descargo respectivo del pago en sus tarjetas personales que para tal efecto deberá tener cada comerciante.

**Artículo 62°.-** Los puestos que no cuenten con una estructura de material noble y que se encuentren en el interior del mercado deberán cancelar en forma diaria, laboren o se encuentren ausentes en sus puestos.

### TITULO X ADJUDICACIÓN DE PUESTOS EN MERCADOS MUNICIPALES

**Artículo 63°.-** Para que un puesto del mercado municipal sea adjudicado a un comerciante, éste debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Solicitud dirigida al Alcalde.
- b) Copia del D.N.I.
- c) Constancia de poseer una conducta adecuada a las normas sociales de su comunidad, emitida por la autoridad pertinente.
- d) Declaración jurada de no poseer otro puesto, ni pertenecer a un mismo núcleo familiar que cuente con uno.
- e) Informe favorable del Administrador del mercado respecto de la libre disponibilidad del puesto materia de la solicitud.
- f) Recibo de pago por derecho de adjudicación de puesto.
- g) El solicitante deberá acreditar mediante Declaración Jurada Simple, que constituye una familia independiente, la misma que se encuentra bajo su responsabilidad.

**Artículo 64°.-** El trámite del expediente para la adjudicación, se hará de acuerdo a las normas del procedimiento administrativo, para contar con la autorización a través de la Resolución de Alcaldía en la adjudicación del puesto fijo, previa opinión favorable de la Gerencia de Seguridad Ciudadana y Servicios Públicos.

**Artículo 65°.-** El pago por el derecho de emisión de la Resolución, será el establecido por el respectivo T.U.P.A. de la municipalidad.



CODIGO	INFRACCION	SANCION EN UIT %	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS		
			TIP	PROVISIONAL	DEFINITIVO
3800	C) DE MERCADOS DE ABASTO				
3900	C.1) DE LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS				
3901	Por no contar con servicios higiénicos (lavabo, water, urinarios) limpios y operativos	10	G	Clausura temporal por 7 días	
3902	Por no contar con una adecuada instalación sanitaria de servicios higiénicos teniendo estos comunicación directa con el recinto de comercialización de alimentos, cocina, almacenes u otros ambientes exclusivos para alimentos.	10	G	Clausura temporal por 15 días	
3903	Por no tener papelera con tapa y con bolsa plástica en su interior.	1,13	L	Clausura temporal por 7 días	
3904	No tener jabón o dispensador de jabón, toalla para secado de mano, no tener papel higiénico.	1,13	L	Clausura temporal por 7 días	
3905	Por no tener ventilación suficiente para evitar concentración de malos olores.	10	G	Clausura temporal por 15 días	
3906	Tener las puertas de ingreso en mal estado de conservación y anti-higiénicas.	10	G	Clausura temporal por 7 días	
3907	Por usar o permitir otros usos diferentes al autorizado (almacenar y preparar alimentos, almacenar ropa, mercadería, Utensilios, bultos, cajas, etc	10	G	Clausura temporal por 30 días	
4000	C.2) DE LOS VESTUARIOS Y DUCHAS				
4001	Por no ser independientes con respecto a los servicios higiénicos.	10	G	Clausura temporal por 15 días	
4002	Por no estar separados para hombres y mujeres Tener comunicación directa con la sala de ventas de alimentos Y con otros ambientes exclusivos para alimentos o sus envases	10	G	Clausura temporal por 15 días	
4003	Por no contar con casilleros de ropa.	10	G	Clausura temporal por 7 días	
4004	Por almacenar mercadería, alimentos, utensilios o artículos de limpieza	20	G	Clausura temporal por 7 días	
4100	C.3) DE LOS PASADIZOS				
4101	Por tener pasadizos de menos de 2m. De ancho	50	MG	Clausura temporal por 15 días	
4102	Por hacer uso de ocupación indebida de los pasadizos	50	MG	Clausura temporal por 15 días	
4200	C.4) DE LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS				
4201	Por Comercializar productos alimenticios sin el respectivo Registro Sanitario obligatorio (a excepción de aquellos Alimentos en estado natural como granos, huevos entre otros)	50	MG	Decomiso	
4202	Por Comercializar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirado.	50	MG	Decomiso	
4203	Por Comercializar productos alimenticios adulterados.	50	MG	Decomiso	
4204	Por Comercializar productos alimenticios de origen desconocido	50	MG	Decomiso	
4205	Por Comercializar productos alimenticios deteriorados o contaminados	50	MG	Decomiso	

4206	Por Comercializar productos alimenticios con envase abollado, oxidado o sin rotulo (etiqueta)	G	20	Decomiso	
4207	Por No contar con equipos operativos (refrigeradoras, conservadoras, exhibidores) que aseguren la cadena de frío Cuando se almacenen y expendan alimentos que requieran refrigeración o congelación.	MG	50	Clausura temporal por 30 dias	
4208	Por Exhibir, almacenar y comercializar alimentos juntamente con productos tóxicos como: detergentes, jabones, Desinfectantes, y otros de alto riesgo.	MG	50	Clausura temporal por 30 dias	
4209	Por Comercializar combustibles como gas, kerosene, ron de quemar y otros juntos o en las proximidades de Productos alimenticios.	MG	50	Clausura temporal por 30 dias	
4210	Por Permitir la presencia de mascotas u otros animales domésticos en los ambientes del puesto de comercio.	G	25	Clausura temporal por 30 dias	
4300	<b>C.6) DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>				
4301	Por Tener las manos sucias, con cortes, granos, hongos, anillos, con vendajes o curitas antihigiénicas, las uñas Sucias y sin cortar, pintadas con esmalte	G	20	Clausura temporal por 7 dias	
4302	Por Tener las manos con anillos o con cualquier otro adorno.	G	20	Clausura temporal por 7 dias	
4303	Por Tener el cabello suelto, largo y sin gorro blanco	G	0	Clausura temporal por 7 dias	
4304	Por presentarse en condiciones antihigiénicas o inapropiadas que atentan contra la moral y las buenas costumbres.	G	10	Clausura temporal por 7 dias	
4305	Por manipular durante sus labores sustancias o productos que puedan afectar los alimentos	G	10	Clausura temporal por 7 dias	
4306	Por consumo de bebidas alcohólicas cuando manipulan alimenos	MG	50	Clausura temporal por 7 dias	
4307	Por realizar simultáneamente labores de limpieza y manipulación de alimentos.	G	20	Clausura temporal por 5 dias	
4400	<b>C.6) DE LA VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>				
4401	Por no tener gorro ó mandil ó guardapolvo ó mascarilla	G	10		
4402	Por No tener calzado adecuado (bota o calzado cerrado)	G	10		
4403	Por Tener el gorro y/o guardapolvo sucio antihigiénico, roto, etc.	G	10		
4404	Por NO participar en la capacitación obligatoria en la manipulación de alimentos.	L	5		
4405	Por Tener guantes y mascarilla antihigiénicos y en mal estado de conservación.	G	10	Clausura temporal por 7 dias	
4406	Por Trabajar bajo signos visibles de enfermedad	G	20		
4407	Por trabajar en estado visible de embriaguez	G	20	Clausura temporal por 7 dias	
4408	Por no contar con la libreta de compra venta de carnes rojas o blancas	G	10		
4409	Por mantener en uso la libreta de compra y venta de carnes rojas o blancas con fecha vencida o desactualizada	G	10		
4500	<b>C.7) DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS</b>				
4501	Por transportar el alimento en condiciones antihigiénicas	MG	50	Decomiso e internamiento del alimento y de la unidad	

4502	Por transportar alimentos perecibles como pollo, carnes, menudencias, pescados, mariscos, en condiciones que No aseguren la cadena de frío o en vehículos no acondicionados	G	20	
4503	Por comprar alimentos que han sido transportados mezclados con otros productos que amenacen la inocuidad del alimento.	MG	30	Clausura temporal por 15 días
4600	<b>C.8) DEL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS</b>			
4601	Por tener los almacenes sucios, antihigiénicos, en mal estado de conservación	MG	30	Clausura temporal por 15 días
4602	Por almacenar material inservible como cartones, cajas costales, costalillos u otro material o sustancia tóxica que pueda contaminar los alimentos	G	20	Decomiso
4603	Por tener almacenado productos en almacenes sin ventilación, luz y temperatura adecuada	G	20	
4604	Por no tener protectores de bombillas, fluorescentes, que impidan la caída de vidrio al alimento (en caso de tener luz eléctrica)	G	10	
4605	Por la presencia de insectos, roedores o mohos en los alimentos.	MG	50	Decomiso y Clausura temporal por 7 días
4606	Por no tener parihuelas o tarimas y exponer los alimentos en contacto con el suelo	G	10	
4700	<b>C.9) DE LA COMERCIALIZACION DE CARNES Y MENUDENCIAS</b>			
4701	Por beneficiar y eviscerar cualquier animal de abasto en los puestos de venta	G	15	
4702	Exponer las aves evisceradas así como la menudencia sin la debida conservación	G	10	
4703	No tener en regla los documentos que acrediten la procedencia del producto.	MG	30	Decomiso
4704	Por expender o vender, carnes y menudencias en estado de descomposición o contaminación.	MG	50	
4800	<b>C.10) DE LOS PUESTOS DE CARNE Y MENUDENCIAS DE ANIMALES DE ABASTO</b>			
4801	Por Tener el puesto de venta en estado antihigiénico, deteriorado, sucio.	G	10	
4802	Tener los equipos de refrigeración y congelación no operativas o antihigiénicas.	G	15	
4803	Por Tener los equipos o utensilios (sierra eléctrica o manual, balanza, tabla, moladora u otros) en estado antihigiénico o Deteriorados.	G	10	
4804	Por usar troncos para el picado de huesos corte de carne.	G	10	
4805	Por no empacar las carnes en bolsas de plástico biodegradables (blancos o transparentes).	G	10	
4900	<b>C.11) DE LA COMERCIALIZACION DE PESCADOS Y MARISCOS</b>			
4901	Por no conservar el pescado o mariscos fresco a una temperatura adecuada de mantenimiento.	G	10	
4902	Por Exponer y comercializar pescados o mariscos descopuestos, adulterados o contaminados	MG	50	Decomiso y Clausura temporal por 7 días
4903	Por exponer y comercializar pescados o mariscos en papel de diarios o periódicos	G	15	Decomiso
5000	<b>C.12) DE LOS PUESTOS DE PESCADOS Y MARISCOS</b>			

5001	Por tener los puestos deteriorados o antihigiénicos.	G	10	Clausura temporal por 15 días
5002	Por Tener equipos o utensilios en estado antihigiénico o deteriorado	G	10	Decomiso
5003	Por no hacer el empaque en bolsas de plástico de primer uso.	G	10	
5004	Por botar los residuos provenientes de eviscerado y fileteado al piso	G	10	
5005	Por No tener o no usar basurero con bolsa plástica donde botar los residuos provenientes del eviscerado y escamado.	G	10	
5100	<b>C.13) DE LA COMERCIALIZACION DE FRUTAS Y VERDURAS</b>			
5101	Por utilizar sustancias que aceleren o provoquen la madurez forzada de la fruta que entrañen riesgo para la salud de los Consumidores.	G	20	Decomiso
5102	Por expender en estado de descomposición o adulterado o contaminado	G	20	Decomiso
5103	Por no transportar, almacenar o manipular en condiciones de higiene	G	20	
5200	<b>C.14) DE LOS PUESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS</b>			
5201	Por Colocar los productos directamente en el piso	G	10	
5202	Por Tener los mostradores, andamios, tarimas o parihuelas, antihigiénicos, o en mal estado de conservación.	G	10	
5203	Por Tener el anaquel inferior a menos de 0.20 m del piso.	G	10	
5300	<b>C.15) DE LA COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS PROCESADOS, ENVASADOS Y A GRANEL</b>			
5301	Por No mostrar los documentos, cuando la autoridad lo requiera, que acrediten la procedencia de los productos que comercializa.	G	10	
5302	Por Comercializar productos industrializados y envasados, que no cuenten con registro sanitario y no consignen fecha De vencimiento en su etiqueta o envase.	G	20	Decomiso
5303	Por Comercializar productos industrializados y envasados, a granel, productos secos a granel y salsa y condimentos Preparados artesanalmente: contaminados, adulterados, falsificados, de origen desconocido, o en descomposición	G	20	Decomiso
5304	Por Comercializar o vender las salsas y condimentos en condiciones antihigiénicas.	G	10	Decomiso
5305	Por Comercializar o vender salsa y condimentos cerca de productos tóxicos.	G	15	Clausura temporal por 30 días
5306	Por tener los recipientes, vajillas utensilios en estado antihigiénico, oxidados y sucios.	G	10	Decomiso
5307	Por Comercializar o vender salsa y condimentos de preparación artesanal preparados con insumos que no reúnan Calidad sanitaria e inocuidad.	G	10	Decomiso
5400	<b>C.16) DE LOS PUESTOS DE ALIMENTOS PROCESADOS, ENVASADOS Y A GRANEL</b>			
5401	Por exhibir productos lácteos y derivados carnicos de consumo directo sin adecuado mantenimiento.	G	20	Decomiso
5402	Por tener mostradores y andamios a menos de 0.20m del piso	G	10	

5403	Por tener los empaques de los productos industrializados y envasados en malas condiciones, sin rotulo, con signos de deterioro	G	10	
5404	Por tener las especias a granel, frescas o secas con materias extrañas, con signos de deterioro	G	15	Decomiso
5405	Por exhibir los productos secos y ahumados cerca de contaminantes.	G	10	Decomiso
5406	Por tener los equipos de corte y cuchillos para queso y derivados carnicos en mal estado de conservación, y antihigiénico.	G	10	Decomiso
5407	Por empacar los productos lácteos y derivados carnicos en papel periódico u otro material que no sea papel poligrasa o Bolsas plásticas de primer uso.	G	0,1	
5500	<b>C-17) DE LA COMERCIALIZACION DE COMIDAS Y BEBIDAS</b>			
5501	Por preparar las comidas y bebidas en condiciones antihigiénicas sin observar las buenas prácticas de manipulación.	G	15	Clausura temporal por 30 días
5502	Por vender o expender comidas preparadas del día anterior	G	15	Decomiso
5503	Por preparar jugos con fruta picada del día anterior.	G	10	Decomiso
5600	<b>C-18) DE LOS PUESTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS</b>			
5601	Por tener los puestos de preparación y expendio de comidas y bebidas ubicadas en zonas de comercialización de Alimentos crudos, de los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos y de cualquier otro punto de contaminación.	G	15	Clausura temporal por 15 días
5602	Por no tener agua potable en cantidad suficiente, para la preparación de los alimentos y limpieza de los utensilios Y mesas del puesto	G	10	Clausura temporal por 15 días
5603	Por tener los mostradores y mesas de servicio en estado de antihigiene y mal estado de conservación.	G	10	Decomiso
5604	Por tener el refrigerador la conservadora y el exhibidor de frío, sucio, antihigiénico, oxidado y en mal estado operativo.	G	10	Clausura temporal por 15 días
5605	Por tener los utensilios en mal estado de conservación, antihigiénicos oxidado.	G	15	Clausura temporal por 15 días Decomiso
5606	Por usar baldes para lavar y enjuagar los utensilios y vajilla (tres aguas)	G	15	Clausura temporal por 15 días

3218