



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y ALREDEDORES DE LA JURISDICCIÓN DEL DISTRITO DE NUEVO CHIMBOTE

### ORDENANZA MUNICIPAL Nº 021- MONCH -2016

Nuevo Chimbote, 20 de setiembre del 2016

#### EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITO DE NUEVO CHIMBOTE

#### POR CUANTO:

El Concejo Municipal de Nuevo Chimbote, en Sesión Ordinaria Nº 017-2016 de fecha 20 de setiembre del 2016, y;

#### VISTO:

El Informe Nº 018-2016-MONCH-GEDETUR de la Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo, el Informe Legal Nº 137-2016-MONCH-OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica, el Dictamen Nº 001-2016 de la Comisión Permanente de Desarrollo Económico y Turismo.

#### CONSIDERANDO:

Que, el Art. 7º de la Constitución Política del Estado consagra que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, la del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa.

Que, de conformidad con el artículo 194º de la Constitución Política del Estado, por la Ley de Reforma Constitucional, Ley Nº 2768, concordado con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley Nº 27972, las Municipalidades Provinciales y Distritales son órganos de gobierno local y tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; señalando a los gobiernos locales como promotores del desarrollo y la economía local, la prestación de los servicios públicos en armonía con las políticas y planes Nacionales y Regionales de Desarrollo.

Que, de acuerdo al Art. 40 de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley No. 27972, señala que las ordenanzas son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa Municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de servicios públicos y las materias en las cuales las Municipalidades tienen competencia normativa.

Que, en el mismo sentido, en el Título Preliminar de la Ley Nº 26842 - Ley General de Salud, establece: "Que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público y por tanto es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla, siendo interés público la precisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea, y responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad.

**Urb. José Carlos Mariátegui, Centro Cívico s/n Telf: (043) 317275**

**Distrito de Nuevo Chimbote - Provincia del Santa - Región Áncash**

**[muninuevochimbote.gob.pe](http://muninuevochimbote.gob.pe)**



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

Que, en el Artículo 3º de la Ley N° 27783 - Ley de Bases de la Descentralización, adscribe: "Que la descentralización tiene como finalidad el desarrollo integral, armónico y sostenible del país, mediante la separación de competencias y funciones, y el equilibrado ejercicio del poder por los tres niveles de gobierno, en beneficio de la población". El Artículo 6º refiere, entre los objetivos a nivel social de la descentralización, debe promover el desarrollo humano y la mejora progresiva y sostenida de las condiciones de vida de la población para la superación de la pobreza. Asimismo, el Artículo 43º señala que la Salud Pública es una competencia compartida;

Que, la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Aprobado según Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, en el Artículo 1º, señala como objetivos, asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria. En el Artículo 2º, indica que de conformidad con el artículo 6º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

Que, según el Decreto Supremo N° 026-87, que aprueba el "Reglamento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares" en su Artículo 1º, refiere que la presente norma tiene por objeto establecer los principios generales de higiene y las condiciones y requisitos sanitarios a las que se debe sujetar la preparación y servido de alimentos en los centros educativos estatales, fiscalizados y particulares del país, a fin de garantizar alimentos inocuos para la comunidad escolar.

Que, según la Ley N° 28681 que Regula la Comercialización, Consumo y Publicidad de Bebidas alcohólicas, indica en su Artículo 3º: "Que la autorización, en ningún caso será otorgada a establecimientos que se dediquen exclusivamente a la comercialización de bebidas alcohólicas de toda graduación y se encuentren en locales situados a menos de 100 metros de instituciones educativas". El Artículo 4º refiere: "Que los locales o establecimientos autorizados a comercializar bebidas alcohólicas deben cumplir obligaciones como cumplir con los horarios establecidos por la autoridad competente". El Artículo 5º refiere: "Prohíbe la venta ambulatoria, distribución, suministro y el consumo de toda clase de bebidas alcohólicas en instituciones educativas de toda índole, públicas o privadas". El Artículo 9º refiere: "Prohíbe la promoción o distribución gratuita de bebidas alcohólicas en actividades destinadas a menores de edad". Asimismo, el Artículo 110º señala: "Que las municipalidades realizarán las inspecciones necesarias que aseguren el cumplimiento de lo dispuesto". Asimismo, el Artículo 2º dispone: "Que las acciones que se realicen en el marco del citado Plan serán ejecutadas con cargo al Presupuesto Institucional del Ministerio de Salud, del Seguro Integral de Salud y de los demás pliegos involucrados, según sus competencias. El citado Plan plantea entre los objetivos específicos generar entornos saludables dentro y alrededor de las instituciones educativas, mediante la articulación intergubernamental e intersectorial; y que complementa la declaratoria del interés superior del niño expresada en diversos documentos internacionales";

Que, por otro lado en, el Artículo 1º de la Ley N° 30021 - Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y, tiene como Objeto: "La promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de la persona, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones educativas básica regular".

Que, según la Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, en el Artículo 1º, indica que se aprueba la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

**Urb. José Carlos Mariátegui, Centro Cívico s/n Telf: (043) 317275**

**Distrito de Nuevo Chimbote - Provincia del Santa - Región Áncash**

**[muninuevochimbote.gob.pe](http://muninuevochimbote.gob.pe)**





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

Que, la Organización Mundial de la Salud, en la investigación sobre "Prevención de Enfermedades Crónicas, una Inversión Vital realizada en el 2005, ha definido como "La Epidemia Metabólica del Siglo XXI, la cual involucra no solo a los adultos sino también a niños y adolescentes, además califica a la obesidad como una enfermedad crónica mundial de alto costo, que disminuye las expectativas y calidad de vida de la población de todas las edades y que afecta al individuo repercutiendo en la comunidad y la sociedad en su conjunto, agregando que el desencadenante de la obesidad son la alimentación inadecuada y la disminución de la actividad física, trayendo como consecuencia las enfermedades y por ende, la muerte.

Que, en virtud a ello, la Organización Mundial de la Salud ha instado a todos los gobiernos a reconocerla como enfermedad e implementar programas de detección, educación, prevención y tratamiento, así como modificar los factores de riesgo ambientales incorporándola al listado de Enfermedades de tratamiento prioritario y obligatorio por los sistemas de salud, fomentar la capacitación de los profesionales de la salud para la prevención y control integral de la misma, estimular la investigación básica, epidemiológica y clínica, así como concientizar a la población de una acción conjunta con los niveles desde todos los sectores de la sociedad.

Que, en el Perú la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES-Perú 2010) reporto un 20% de sobrepeso y obesidad en mujeres de quince a diecinueve años y en el informe del Estado Nutricional en el Perú del 2010, realizado por ENAHQ-CENAN, nos muestra un 15.5% de sobrepeso y obesidad en niños de cinco a nueve años de edad.

Que según, el CENAN INEI-2011, en el estudio realizado sobre la Situación Nutricional en el Perú-2010, se señala que la obesidad infanto-juvenil se ha incrementado en las últimas décadas, estando presente en forma significativa en los niños de seis a nueve años y en mayor grado en adolescentes. Siendo mayor en el niño con talla corta (desnutrido crónico) que en aquel con talla dentro de límites normales.

Que, el Ministerio de Salud ha reportado según la Encuesta Global de Salud Escolar Perú 2010, que existe un 23% de escolares con exceso de peso, de los cuales el 19.8% pertenecerían a alumnos de segundo a cuarto grado de secundaria con sobrepeso o riesgo de obesidad y el 3% es obeso, debido al consumo de alimentos ricos en hidratos de carbono simples y de bebidas gaseosas y de la denominada comida "chatarra", siendo el interés de la Organización Mundial de la Salud (OMS) atender la salud infantil previniendo la obesidad y sus consecuencias, que los gobiernos locales responsables del desarrollo local y de la calidad de vida de sus habitantes incorporen la promoción de estilos de vida saludable en su quehacer institucional, tal como lo establece la Guía de Gestión de la Estrategia de la Escuela de Promotores de Salud - MINSA.

Que, según la Encuesta Global de Salud Escolar MINSA - DPS. Lima 2011, el 75% de los estudiantes no realizan actividad física durante el día y el 26.6% de los estudiantes pasaron tres o más horas al día realizando actividades sedentarias (viendo TV. Jugando en el PC o en Internet), mientras que el 10.7% refirió consumir comidas rápidas, por 3 o más días de la semana.

Que, el Ministerio de Salud, ha calificado a la obesidad como uno de los problemas más frecuentes de la salud pública en el Perú y ha determinado que el 26% a 35 % de preescolares obesos serán adultos obesos y que el 40% a 76% de los escolares obesos serán adultos obesos, y como consecuencia se presentaran problemas futuros en su Salud como: caries, diabetes, hipertensión arterial, discriminación escolar, enfermedades cardiovasculares, osteoporosis y algunos cánceres.

Que, según el informe del Instituto Nutricional en el Perú- CENAN-INEI, Lima 2011, señalan que el 54% de escolares consumen por lo menos una vez ó más veces al día bebidas gaseosas, así mismo que más del 67% de escolares refieren no

**Urb. José Carlos Mariátegui, Centro Cívico s/n Telf: (043) 317275**

**Distrito de Nuevo Chimbote - Provincia del Santa - Región Áncash**

**[muninuevochimbote.gob.pe](http://muninuevochimbote.gob.pe)**



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

consumir frutas o verduras todos los días. También indica que la prevalencia de sobrepeso para los niños de 5 a 9 años es de 15.5% y para los adolescentes de 10 a 19 años es de 12.5 % en mujeres y 9.6% en varones.

Que, el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, "Perú: Enfermedades No Transmisibles y Transmisibles, 2013" en el marco de su política de promoción y difusión de estudios especializados y contribución al conocimiento de las enfermedades que aquejan al país y al diseño de políticas públicas de salud, reporta que el 18,3% de las personas de 15 y más años de edad sufren de obesidad. En la distribución por sexo, el 20,9% de personas obesas son mujeres y el 15,5% hombres; encontrándose una diferencia de 5,4 puntos porcentuales. Según el área de residencia, el 21,5% de obesos residen en el área urbana y el 8,9% en el área rural.

Que, diversos estudios señalan algunos factores de riesgo de la obesidad están relacionados con el estilo de vida, los hábitos dietéticos y, en particular, patrones de actividad física en los niños inmersos en un ambiente de sedentarismo. Se ha establecido que la obesidad infantil está relacionada con el consumo de papas fritas, snacks, dulces y bebidas azucaradas ("comida chatarra"), por lo que es importante advertir que el exceso de este tipo de alimentos debe ser evitado con base en una adecuada educación nutricional y fomentando hábitos de alimentación saludables.

Que, existen numeros estudios, como el de Orellana, C. (2010), en Nutrición, relacionados ha trastornos ocasionados por Deficit de Atención con hiperactividad, donde indica que el deficit de atención es un transtorno de la función cerebral, caracterizado por la presencia de síntomas como hiperatividad, actividad exagerada, impulsiva, e inatención. Existiendo una estrecha relación entre una dieta pobre e inadecuada y los problemas de conducta y estado de ánimo: sugieren que los alimentos pueden tener un efecto inmediato y duradero en la salud mental y la conducta de nuestros niños, por la manera en que afectan la estructura y el funcionamiento del cerebro. Llegado a la conclusión de que la mayoría de los casos de trastornos relacionados con el deficit de atención y la hiperactividad, se deberian a problemas con sustancias artificiales en los productos ultra-procesados como colorantes artificiales, azúcar, benzoato entre otros.

Que, La obesidad es un mal crónico caracterizado por un exceso de grasa corporal, y es en la actualidad la enfermedad crónica nutricional no transmisible más frecuente, así como uno de los más importantes problemas crecientes de la salud pública mundial y nacional. Nuevo Chimbote, no es ajeno a esta realidad, ya que actualmente se han registrado 276 casos de sobrepeso a través del Área de Nutrición del Hospital Eleazar Guzmán Barrón, asimismo, el distrito cuenta con gran número Instituciones Educativas Estatales y Privadas, clasificadas de la siguiente manera: 87 Instituciones Educativas de los cuales el 30%, cuentan con un quiosco escolar, para el nivel primario existen 65 Instituciones Educativas, 01 de Educación especial y 38 de Educación secundaria que cuentan al 100% con al menos un cafetín o quiosco escolar, según reporte de la UGEL- SANTA.

Que, el personal de Área de Promoción de la Salud de la Red de Salud Pacifico Sur de Nuevo Chimbote, en el marco de mejorar las condiciones de salud y alimentación de los y las estudiantes y alcanzar los logros de aprendizaje y multiplicar sus oportunidades de desarrollo, lo cual redundará en un buen desarrollo escolar, físico; y, por ende en estilos de vida saludables; propone se emita una Ordenanza Municipal a favor de la población estudiantil de la jurisdicción del Distrito de Nuevo Chimbote.

Estando a lo expuesto y de conformidad con lo establecido por el Art. 9, numeral 9, 38, 39 y 40 de la Ley No. 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, se deja al Pleno del Concejo de la Municipalidad Distrital de Nuevo Chimbote, en sesión ordinaria con/sin dispensa del trámite de lectura, se apruebe la presente ordenanza.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## Artículo 3.- Del Alcance:

Están sujetas a las disposiciones que se establecen en la presente ordenanza todas las personas naturales o jurídicas en la jurisdicción del Distrito de Nuevo Chimbote, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas.

## CAPITULO II

### DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

## Artículo 4.- De la Vigilancia Sanitaria a los Quioscos y Cafetines Escolares.

Al interior de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas, se realizará la Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

### 4.1. Vigilancia Sanitaria

La Autoridad Sanitaria, realizará evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación y el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las siguientes consideraciones:

#### A. Ubicación

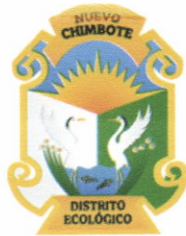
Los quioscos y/o cafetines escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos, o cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.

#### B. Estructura Física

Los Quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación. Todos los materiales de construcción deben ser tales que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Los cafetines en cambio, serán de material noble con pisos y paredes revestidos de material adsorbente, de color claro, que permita su lavado y desinfección. Debiendo tener los cables eléctricos entubados para ambos casos.

#### C. Servicios:

1. Los quioscos que no dispongan de un punto de agua potable de la red pública y desagüe (incluyendo sistema de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas y trampas) al interior del mismo, expendrán solo productos envasados, los mismos que deberán contar con Registro Sanitario y demás información de etiquetado y utilizarán utensilios de material desechable.
2. Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congeladoras o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía eléctrica, con conexiones empotradas o debidamente protegidas con canaletas.
3. La basura se deben colocar en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, vaivén o sistema de elevación de tapa mediante pedal, que garanticen su adecuada disposición y con una bolsa sanitaria en el interior para facilitar la evacuación de los residuos sólidos, cuyo contenido no debe sobrepasar el límite de dos tercios de su capacidad y se



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## ORDENANZA QUE REGULA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y ALREDEDORES DE LA JURISDICCIÓN DEL DISTRITO DE NUEVO CHIMBOTE

### CAPITULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

#### DE LA PROMOCION DE HABITOS SALUDABLES

##### Artículo 1.- De la Finalidad:

La finalidad de esta norma municipal es la de promover y proteger la salud de la población infantil, a través de una alimentación saludable, contribuyendo así a la prevención de enfermedades relacionadas a la mal nutrición por excesos (sobre peso y obesidad).

##### Artículo 2.- De los Objetivos:

La presente ordenanza tiene como objetivo normar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia en los quioscos y/o cafetines en las Instituciones Educativas, promoviendo el desarrollo de hábitos de alimentación, mediante la incorporación y mejoramiento del valor nutricional de los alimentos que se ofrecen, evitando la presencia de enfermedades transmisibles y no transmisibles en los alumnos de nivel primario y secundario, así como acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los menores de edad.

- 2.1. Ejecutar acciones tendientes a mejorar el estado nutricional de niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas del Distrito de Nuevo Chimbote, incorporando alimentos nutritivos y adecuados a su edad de crecimiento y desarrollo.
- 2.2. Contribuir a la Educación Alimentaria Nutricional involucrando a la familia en este proceso, a fin de promover hábitos saludables generando estrategias para la detección temprana de la enfermedad.
- 2.3. Limitar en las Instituciones Educativas el expendio de productos alimentarios y bebidas de escaso valor nutritivo o cuyo aporte principal sea constituido por calorías vacías que contengan un alto porcentaje de azúcares simples, grasas totales, grasas saturadas, o sustancias denominadas trans.
- 2.4. Procurar y sensibilizar la toma de conciencia sobre la importancia de incorporar hábitos de vida y de alimentación que coadyuven a lograr un estado óptimo de salud, revalorizando el buen uso de las comidas en familia y hechas en casa. Restringiendo el comercio de alimentos que no sean saludables.
- 2.5. Implementar y desarrollar el Programa de Quioscos y Recreos saludables en las Instituciones Educativas del Distrito de Nuevo Chimbote, así como incentivar la práctica de deportes no competitivos en la población estudiantil de las Instituciones Educativas.
- 2.6. Promover la conformación de un Comité de Salud o similar, previamente capacitado, a cargo del autocontrol sanitario de los quioscos o cafetines en cada Institución Educativa.
- 2.7. Vigilar y controlar la elaboración, transformación, transporte, comercio, preparación, expendio de alimentos en el interior de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas: concesionarios, proveedoras de alimentos, Quioscos y cafetines.
- 2.8. Promover el expendio de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud.
- 2.9. Regular la comercialización, expendio y consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los alrededores de las Instituciones Educativas.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

mantendrán limpios en el interior y el exterior. Además se colocaran otros tachos con bolsa sanitaria para residuos fuera del quiosco y/o cafetín para el uso de los alumnos.

4. Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento, se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
5. Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.
6. La cocina deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción y en buen estado de funcionamiento, la cual deberá ser higienizada convenientemente. Dicho artefacto debe funcionar mientras el trabajo en la cocina se esté efectuando.

## D. Emergencias

En casos de emergencias, se contara con:

1. Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
2. Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica, señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad y ubicado en un lugar de fácil acceso o lo que dispongan las normas pertinentes.

## E. Hábitos higiénicos del personal

Las personas que manipulen alimentos deben mantener un esmerado aseo personal.

2. Deben lavarse las manos siempre antes de iniciar el trabajo, inmediatamente de haber ido a los servicios higiénicos, después de eliminar los residuos y tocar dinero y cada vez que sea necesario.
3. No deben toser, ni estornudar directamente sobre los alimentos, se hará tapándose la nariz o la boca con un pañuelo, para luego lavarse las manos.
4. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deben contar con Carne de Salud vigente de manera obligatoria y recibir capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Principios Generales de Higiene cada seis meses. Debe contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el quiosco o cafetín.
5. Asimismo, no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad Infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas o infecciones respiratorias).
6. El Carnet de Salud deberá ser emitido por la Municipalidad de Nuevo Chimbote, que acredita el buen estado de salud de la persona que manipula los alimentos y/o brinda atención al público.
7. El personal debe llevar las uñas cortas, sin esmalte y sin objetos de adorno inseguros, como joyas u otros.
8. El manipulador de alimentos en el quiosco y/ cafetín escolar deberá trabajar con buenas prácticas de higiene.
9. La ropa de trabajo mínima que usará el personal que manipula alimentos en el quiosco será: guardapolvo (que cubra completamente la ropa de vestir), delantal, gorro para los hombres y redecilla o pañoleta para las mujeres.
10. El color de la indumentaria será preferentemente blanco o en colores claros, mostrándose siempre limpios y en buen estado de conservación.
11. El enjuague de la vajilla se hará con agua potable corriente y para secarlos, se les dejará escurrir en una canastilla de material inocuo y no corrosivo.
12. El equipo, así como las superficies de parrillas, planchas y otras superficies de cocinar que hubieran estado en contacto con los alimentos, se deben limpiar por lo menos una vez al día y desinfectar cada vez que sea necesario.
13. En la manipulación de los productos se utilizaran guantes desechables, pinzas u otros implementos.
14. Se evitara en todo momento el contacto directo con las manos. Los productos se expendrán en papel poli grasa, bolsas de plástico u otros de material inocuo y de primer uso.
15. El personal que recibe el dinero, no podrá al mismo tiempo manipular los alimentos.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## F. Limpieza y saneamiento del local

1. El local del quiosco o servicio de alimentación debe mantenerse en buen estado de limpieza y desinfección.
2. No se permitirá guardar detergentes, desinfectantes, plaguicidas, combustibles como: Kerosene o gas dentro del local. Para éstos se debe disponer de un gabinete seguro e independiente.
3. Nunca debe barrerse el suelo en seco y mucho menos cuando se estén preparando alimentos; se utilizará para ello un paño húmedo y se deben utilizar distintos paños de limpieza para las superficies que están en contacto con los alimentos y otras superficies.
4. En caso de invasión de plagas en el local, se deben adoptar medidas de erradicación. Además de métodos físicos, podrá utilizarse plaguicidas autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado con estas sustancias, el que debe estar cerrado y protegido para evitar contaminaciones del alimento o accidentes.
5. No se permitirá usar envases de alimentos para guardar detergentes, desinfectantes o Plaguicidas con el fin de evitar accidentes.
6. No se permitirá la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.

## 4.2. Conservación y almacenamiento de los Alimentos

Los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo. Estos, así como los elementos de decoración, deberán ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil higiene. En el caso que este mobiliario se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del piso para permitir su limpieza. Los mostradores además no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

## A. Frutas, verduras y hortalizas

1. Los exhibidores deben ser de dos tipos: unos de refrigeración para los productos que lo requieran y otros no refrigerados, ambos de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
2. El empaque deberá ser en bolsas de malla, plástico, papel, u otros de material inocuo y de primer uso.
3. Los productos que requieren refrigeración son las verduras trozadas, que estarán correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico, poli estireno (tecnopor), vidrio, etc.

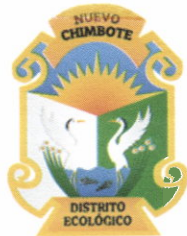
## B. Productos lácteos

1. Los productos lácteos como quesos, yogurt y otros, deberán mantenerse separados entre sí y separados de fiambres y otros derivados cárnicos.
2. Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración distribuidos por tipos de producto.
3. Los productos lácteos y sus derivados, deberán exhibirse o conservarse en equipos de refrigeración entre 2°C a 5°C. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, para no obstruir la salida ni circulación del aire frío.
4. El producto fraccionado en tajadas o trozos deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno para almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poli grasa o film plástico para alimentos.

## C. Alimentos Industrializados

1. Las latas u otros tipos de envase no deberán estar oxidados, abombados, abollados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro, y deberán contar con el rotulado correspondiente. Las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.
2. El rotulado deberá llevar impreso el código de Registro Sanitario y demás datos requeridos por DIGESA.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## D. Comidas preparadas

1. Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación.
2. En caso de ser elaborados en otro establecimiento comercial, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
3. Los alimentos preparados de fácil alteración deberán permanecer refrigerados hasta su comercialización o exhibidas en vitrinas refrigeradas. Estos equipos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene, conservación y mantener la temperatura no mayor de 5°C.
4. Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.
5. En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:
  - a. Los alimentos calientes deberán expendirse a temperaturas no menores a 60° C
  - b. La rotación para el servido de los mismos se hará en un plazo no mayor de dos horas, quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.
  - c. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
6. En cuanto al servicio se considerará:
  - a. Utilizar guantes y/o mascarillas desechables, en casos necesarios.
  - b. Los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.
7. Para frituras en general, se emplearán aceites de origen vegetal para consumo humano, de primer uso. Estos productos nunca se calentarán por encima de los 180 °C y deben conservar las características organolépticas, así como los niveles bioquímicos permisibles durante su uso. Se prohíbe la reutilización de aceites.
8. No se ofrecerán salsas, cremas, ni ají, de preparación casera o industrial.

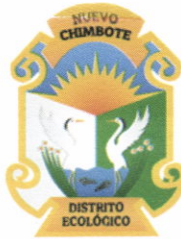
## 4.3. De la calidad nutricional:

A. En los servicios de alimentación escolar como los quioscos, cafetines escolares y los refrigerios escolares deberán sujetarse a las recomendaciones del CENAN-Ministerio de Salud, siendo los criterios técnicos de un refrigerio saludable:

1. Aportar alrededor de 200 kilocalorías máximo en promedio o no más del 10 - 15% de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria).
2. No ser alto en grasas saturadas ni azúcares simples ni en sal, no contener grasas trans. Deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.
3. Se debe considerar que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.
4. Debe contener líquido natural, bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.
5. Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (nutricionista) del establecimiento de salud de su jurisdicción o del Gobierno local.

B. Se deberá promover el expendio de alimentos de la "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas" aprobada el Ministerio de Salud en la R.M-908-2012/MINSA.

## I. Cereales



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

## 2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, quindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacon, yuca, camote, arracacha, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

## 3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente. Lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas), sin o bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbito geográfico.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, boldo, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

## 4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

## 5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají.
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni ají.

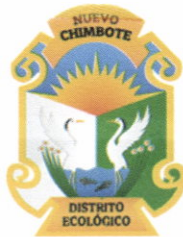
### INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

**Urb. José Carlos Mariátegui, Centro Cívico s/n Telf: (043) 317275**

**Distrito de Nuevo Chimbote - Provincia del Santa - Región Áncash**

**[muninuevochimbote.gob.pe](http://muninuevochimbote.gob.pe)**





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

▪ Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-

PR/SA:

- a) Nombre del producto
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c) Nombre y dirección del fabricante
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Registro sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable.
- g) Código o clave de lote.
- h) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

▪ Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| Bajo en azúcar | ≤ 5kg(1 cucharita) por 100 g    |
| Bajo en sal    | 1.25 g(1/4 cucharita) por 100 g |
| Bajo en aceite | ≤ 3g(1 cucharita) por 100 g     |

▪ Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos

|                |                                           |
|----------------|-------------------------------------------|
| Bajo en azúcar | 6.25 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml |
|----------------|-------------------------------------------|

▪ FUENTE: RM N° 908-2012/2012

C. Cualquier usuario podrá elevar denuncia con las respectivas pruebas, a fin de que se proceda a una inspección sanitaria inmediata por parte de la autoridad de salud de nivel local y actuar según sus atribuciones en relación al concesionario de turno o propietario.

## Artículo 5.- De las Prohibiciones.-

Prohíbese la venta y comercialización al interior de las Instituciones Educativas de alimentos altos en grasa, sal o azúcar, tales como:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

- Alimentos Chatarra: Caramelos, chupetines, chicles, gaseosas, gomitas, éstos no aportan ningún valor nutricional, solo aportan cantidades elevadas de azúcares y grasas.
- Bebidas Artificiales: Gaseosas, jugos artificiales, debido a que contienen colorantes y azúcares, causantes de alergias y favorecen la obesidad infantil.
- Alimentos con Salsa: Mayonesas, mostazas, hamburguesas, margarinas, cuyos ingredientes ayudan a la descomposición del alimento.
- Embutidos: Hot dog, salchichas, mortadelas, etc., cuyo contenido es alto en grasas y colorantes artificiales.

## Artículo 6.- De la Promoción y Difusión:

En todas las Instituciones Educativas, públicas y privadas deberán colocarse en los puntos de expendio, en un lugar visible y de manera elegible, el listado de alimentos saludables, óptimos para la salud escolar y los no saludables.

## Artículo 7.- Del comité de Autocontrol Sanitario:

El Comité de Autocontrol Sanitario y/o Comité de Salud, de las Instituciones Educativas, tanto públicas como privadas **estará conformado** por un (1) docente de la Institución y un (1) representante de los padres (opcional), con sus respectivos suplentes. Será capacitado por la entidad competente, de manera periódica en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Principios Generales de Higiene, los cuales vigilarán permanentemente el cumplimiento de los mismos.

## Artículo 8.- De la Responsabilidad Solidaria:

Con la finalidad de coadyuvar esfuerzos, el o la responsable de dirigir cada Institución Educativa, tanto las públicas como privadas se asegurará que los Quioscos y/o cafetines concesionados, cumplan con las normas de salubridad reglamentadas, oferten productos saludables, con precios razonables para la comunidad escolar y se conforme el comité de autocontrol sanitario y/o comité similar que cumpla las mismas funciones.

En los casos en que el incumplimiento de las obligaciones previstas en este dispositivo legal, corresponda a varias personas, estas responderán solidariamente, por las infracciones que cometan. Por lo tanto son responsables solidarios el infractor directo o conductor del negocio, donde se produce la infracción administrativa como y el titular de la Institución Educativa.

## CAPITULO III

### DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

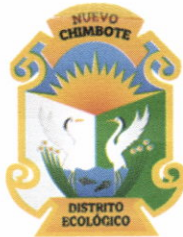
## Artículo 9.- De las Infracciones

Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria, las siguientes:

### De La Ubicación

- 1) Los quioscos y/o cafetines escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos, o cualquier otro foco de contaminación.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## De la Estructura Física

- 1) Los Quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación e higiene el área de almacenamiento y preparación de alimentos.
- 2) No deberán tener los cables eléctricos sin entubar y/o al aire libre.

## De Los Servicios:

- 1) Los quioscos que no dispongan de un punto de agua potable y desagüe, equipado con rejillas, trampas.
- 2) Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congeladoras o refrigeradoras, para respetar la cadena de frío.
- 3) La basura, deberá colocarse en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, vaivén o sistema de elevación de tapa mediante pedal, con una bolsa sanitaria en el interior. En el interior y exterior del establecimiento.
- 4) Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.
- 5) De usar cocina en la preparación de los alimentos, deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción, la cual deberá ser higienizada convenientemente.
- 6) Dar otros usos al establecimiento diferentes al autorizado.

## De las Emergencias

En casos de emergencias, se contará con:

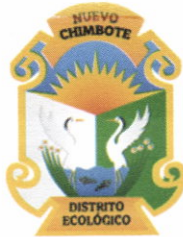
1. Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
2. Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica, señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad y ubicado en un lugar de fácil acceso o lo que dispongan las normas pertinentes.

## De los Hábitos higiénicos del personal

- 1.- Las personas que manipulen alimentos deben mantener un esmerado aseo personal.
- 2.- Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deben contar con Carne de Salud vigente, emitida por la Municipalidad de Nuevo Chimbote, que acredite el buen estado de salud de la persona que manipula los alimentos y/o brinda atención al público.
- 3.- Los manipuladores de alimentos en los quioscos y/o cafetines escolares, de manera obligatoria deben recibir capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manipulación Alimentos y Principios Generales de Higiene cada seis meses, por la entidad competente. Debiendo contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el quiosco o cafetín.
- 4.- No se deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas o infecciones respiratorias).
- 5.- El personal debe llevar las uñas cortas, sin esmalte y sin objetos de adorno inseguro, como joyas u otros.
- 6.- La ropa de trabajo mínima que usará el personal que manipula alimentos en el quiosco y/o cafetín será: guardapolvo (que cubra completamente la ropa de vestir), delantal, gorro para los hombres y redcilla o pañoleta para las mujeres.
- 7.- El color de la indumentaria será preferentemente blanco o en colores claros, mostrándose siempre limpios y en buen estado de conservación.
- 8.- En la manipulación de los productos para consumo directo, se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos.
- 9.- El personal que recibe el dinero, no podrá manipular los alimentos.

## De la Limpieza y saneamiento del local

1. El local del quiosco o servicio de alimentación debe mantenerse en buen estado de limpieza y desinfección.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

2. En caso de invasión de plagas en el local, se deben adoptar medidas de erradicación. Además de métodos físicos, podrá utilizarse plaguicidas autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, debiendo demostrarse con un certificado de fumigación, por empresa autorizada.
3. No se usaran envases de alimentos para guardar detergentes, desinfectantes. Plaguicidas con el fin de evitar accidentes.
4. No se permitirá guardar detergentes, desinfectantes, plaguicidas, combustibles como Kerosene o gas dentro del local. Para estos se debe disponer de un gabinete seguro e independiente.
5. No se permitirá la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.

## De la Conservación y almacenamiento de los Alimentos

1. Los productos alimenticios se depositaran en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo.

## De las Frutas, verduras y hortalizas

1. Las frutas y verduras se conservaran en vitrinas o exhibidores, en refrigeración las que las requieran, debiendo estar correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico, poli estireno (tecnopor), vidrio, etc. y otros no refrigerados ambos de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.

## De los Productos lácteos

1. Los productos lácteos siendo productos perecederos como quesos, yogurt y otros, deberán mantenerse en refrigeración entre 2 °C a 5 °C, separados de alimentos preparados y otros derivados cárnicos.
2. El producto fraccionado en tajadas o trozos deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno para almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poli grasa o film plástico para alimentos.

## De los Alimentos Industrializados

1. Las latas u otros tipos de envase no deberán estar oxidados, abombados, abollados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro, y deberán contar con el rotulado correspondiente. Las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.
2. Todos los alimentos industrializados que se comercialicen en el quiosco o cafetín escolar deberán estar rotulados, debiendo llevar impreso el código de Registro Sanitario, fecha de vencimiento y demás datos requeridos por DIGESA.

## De las Comidas preparadas

1. Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación.
2. En caso de ser elaborados en otro establecimiento comercial, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
3. Los alimentos preparados de fácil alteración deberán permanecer refrigerados hasta su comercialización o exhibidas en vitrinas refrigeradas. Estos equipos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene, conservación y mantener la temperatura no mayor de 5°C.
4. Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.
5. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
6. Durante el servicio se deberá utilizar guantes y/o mascarillas desechables.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

7. En cuanto al menaje como platos o los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos o las superficies que están en contacto con los alimentos.
8. Para frituras, en general, se emplearan aceites de origen vegetal para consumo humano, de primer uso. Estos productos nunca se calentaran por encima de los 180 °C y deben conservar las características organoléptica, prohibiéndose su reutilización.
9. No se ofrecerán salsas, cremas, ni aji, de preparación casera o industrial.

## De la calidad nutricional:

- Los servicios de alimentación escolar como los quioscos, cafetines escolares y los refrigerios escolares deberán sujetarse a las recomendaciones del CENAN- Ministerio de Salud, siendo los criterios técnicos de un refrigerio saludable, aportar alrededor de 200 kilocalorías máximo en promedio o no más del 10 - 15% de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género, estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria).
2. No ser alto en grasas saturadas ni azúcares simples ni en sal, no contener grasas trans. Deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.
  3. Debe contener liquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.
  4. Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (nutricionista) del establecimiento de salud de su jurisdicción o del Gobierno local.

## De la promoción de la "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas" aprobada por el Ministerio de Salud en la R.M-908-2012/MINSA.

**De los Cereales** no refinados como: la kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados se comercializarán **preparados** bajos en sal, en aceite, y/o bajos en azúcar.

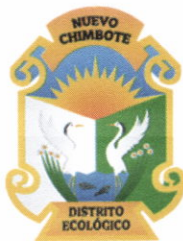
Los Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas se comercializarán con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

## De las Frutas secas y frescas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

1. Deberá comercializarse Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guíandonos, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal, con registro sanitario.
2. Las Frutas frescas de estación, se comercializaran previamente lavadas y desinfectadas.
3. Las verduras y hortalizas frescas que se comercialicen preparadas, deberán estar previamente lavadas, desinfectadas y sin cremas.
4. Los Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacon, yuca, camote, arracacha, uncucha, entre otros, deberán estar **preparados** bajos en sal.
5. Las Legumbres como: habas, tarwi (chocho), sancochadas o tostadas se comercializarán bajas en sal y/o aceite.

## De los Líquidos

1. Las frutas para preparación de los Jugos y refrescos naturales, deberán estar previamente lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas), sin o bajo contenido de azúcar y de preferencia preparados al momento.
2. Las Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, boldo, cedrón, muña, jasmín, entre otras, frías o calientes, se comercializaran sin o con bajo contenido de azúcar.
3. El agua natural que se comercialice deberá ser hervida o envasada con o sin gas.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## De los Lácteos y derivados

1. La Leche entera, semidescremada o descremadas **pasteurizadas, deberán expendirse sin saborizantes**, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
2. Los Yogures semi descremados o descremados deberán comercializarse con bajo contenido de azúcar.
3. Los Quesos frescos pasteurizados u otros, deberán comercializarse bajos en sal y grasas.

## De los Alimentos preparados permitidos

- Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:
- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales **preparados y sin cremas.**
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, **sin salsas, ni cremas ni aji.**
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien **cocidos; sin salsas, ni cremas ni aji.**

## De los Alimentos Industrializados prohibidos

Prohíbese la venta y comercialización al interior de las Instituciones Educativas de alimentos altos en grasa, sal o azúcar, tales como:

- **Alimentos Chatarra:** Caramelos, chupetines, chicles, gaseosas, gomitas, éstos no aportan ningún valor nutricional, solo aportan cantidades elevadas de azúcares y grasas.
- **Bebidas Artificiales:** Gaseosas, jugos artificiales, debido a que contienen colorantes y azúcares, causantes de alergias y favorecen la obesidad infantil.
- **Alimentos con Salsa:** Mayonesas, mostazas, hamburguesas, margarinas, cuyos ingredientes ayudan a la descomposición del alimento.
- **Embutidos:** Hot dog, salchichas, mortadelas, etc., cuyo contenido es alto en grasas y colorantes artificiales.

## Artículo 10.- De la Fiscalización del entorno

Al exterior de las Instituciones Educativas la fiscalización del comercio ambulatorio, venta de bebidas alcohólicas en el horario escolar y venta de tabaco a menores de edad.

### 10.1. Fiscalización del Comercio ambulatorio

Establecer en el perímetro de las Instituciones Educativas como zona rígida para el comercio ambulatorio, no permitiéndose en un perímetro menor de 100 m<sup>2</sup>. Aplicable a cualquiera de las siguientes actividades:

**VENTA DE ALIMENTOS:** Golosinas, alimentos preparados altos en grasas, sal o azúcar, descritas en el Artículo 5, de la presente norma.

### 10.2. Fiscalización de bebidas alcohólicas en el horario escolar

1. Se prohíbe el expendio y consumo de alcohol en horario escolar en establecimiento de venta u bodegas ubicados en el perímetro menor de 100 m<sup>2</sup> del ingreso de las Instituciones Educativas.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

2. Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas en horario escolar en la vía pública en un perímetro menor de 100 m<sup>2</sup>., del ingreso de la Institución Educativa.

3. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

## 10.3. Fiscalización de venta de tabaco a menores de edad

1. Se prohíbe fumar en el Interior de las Instituciones Educativas.

2. Se prohíbe la venta de cigarrillos a menores de edad.

## Artículo 11.- De la Publicidad

Esta prohibido exhibir dentro de las instalaciones de las Instituciones Educativas y fuera de ellas dentro de un perímetro de 100 metros, avisos que promuevan:

1. Consumo de Bebidas alcohólicas

2. Consumo de tabaco

## Artículo 12.- De las Medidas de Seguridad

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, pueden aplicarse las siguientes medidas de seguridad cuando se incurra en las citadas infracciones, según corresponda:

a) Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano.

b) Suspensión temporal o definitiva del establecimiento.

## Artículo 13.- De las Sanciones

Conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y, sin perjuicio de la aplicación de las medidas de seguridad, puede imponerse las siguientes sanciones según la gravedad de la infracción y la condición de reincidente:

a) Amonestación.

b) Multa comprendida entre el diez (10) % y cien (100) % Unidades Impositivas Tributarias (UIT)

c) Cierre temporal del establecimiento.

d) Cancelación de la autorización de funcionamiento del establecimiento.

e) Clausura definitiva del establecimiento.

## Artículo 14.- De la Aplicación de las Medidas de Seguridad y las Sanciones

Las medidas de seguridad y las sanciones son aplicadas por la Autoridad Sanitaria Municipal, previa inspección del personal profesional calificado y capacitado que ejerce la Vigilancia Sanitaria de Alimentos y el descargo del presunto infractor de ser necesario.

Las Municipalidades deben incluir en su Reglamento de Infracciones y Sanciones los criterios establecidos en la presente Norma Sanitaria.

14.1. La trasgresión a la presente Ordenanza Municipal, será sancionada con multa y de ser el caso, serán aplicables las medidas complementarias de decomiso, de conformidad con la siguiente tabla:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |      |    |                                                    |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----|----------------------------------------------------|
| 181.23.2015                                 | Por comercializar productos alimenticios fraccionados en tajadas, trozos o sobras de alimentos preparados, no vendida en el día y ser puesta a la venta en días posteriores o constituir insumo para preparaciones nuevas.                                         | 10 | 25   | G  | DECOMISO                                           |
| 176.24.2015                                 | Por no utilizar durante el servicio guantes, mascarillas desechables, no se coja adecuadamente el menaje como: platos, cucharas, tenedores, pinzas u otros no y se contaminen con las manos o las superficies que están en contacto con los alimentos.             | 10 | 25   | G  | Clausura temporal hasta que subsane la infracción. |
| 196.25.2015                                 | Por no utilizar para las frituras aceites de origen vegetal: para consumo humano, de primer uso, no conserven sus características organolépticas, se reutilicen o se use restos de grasas de origen animal.                                                        | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| <b>CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |      |    |                                                    |
| 196.26.2015                                 | Por ofrecer en quioscos y cafetines escolares refrigerios no planificados, que aportan más de 200 kilocalorías o del 15% de las calorías totales diarias, debiendo ser supervisado y validado por especialista.                                                    | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.27.2015                                 | Por ofrecer en su mayoría alimentos industrializados altos en grasas saturadas, azúcares simples, sal, y contener grasas trans, salsas, cremas, ají, de preparación casera o industrial.                                                                           | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.28.2015                                 | Por ofrecer cereales no refinados como: la kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus derivados, productos de panificación y galletería con alto contenido en azúcar, sal, aceite y grasas trans.                                         | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.28.2015                                 | Por comercializar Frutas y verduras frescas de estación, sin estar lavadas, desinfectadas y con cremas.                                                                                                                                                            | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.28.2015<br>196.30.2015                  | Por comercializar Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yuca, camote, arracacha, uncucha, entre otros, con altos contenido en sal.                                                                                           | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.31.2015                                 | Por comercializar las legumbres como: habas, tarwi (chocho), sancochadas o tostadas, altos en sal y/o aceite.                                                                                                                                                      | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.32.2015                                 | Por utilizar para jugos y refrescos naturales, frutas sin estar previamente lavadas o desinfectadas, sin o bajo contenido de azúcar y de preferencia preparados al momento.                                                                                        | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.33.2015                                 | Se comercializaran infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, Hierba luisa, boldo, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes, sin o con bajo contenido de azúcar, así como el agua natural deberá estar hervida o envasada con o sin gas. | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 196.28.2015<br>196.34.2015                  | La leche entera y sus derivados deberán expendirse semidescremada o descremadas pasteurizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar y sal.                                                                                                           | 30 | 75   | MG | DECOMISO                                           |
| 235.35.2015                                 | Por comercializar alimentos preparados permitidos, según R.M-908-2012/MINSA, Con cremas, salsas o ají.                                                                                                                                                             | 25 | 62.5 | MG | CLAUSURA Y DECOMISO                                |







# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

Construyendo un mejor futuro

## RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EMERGENCIAS.

| CODIGO      | INFRACCION                                                                                                                                                                                                                                | % UIT | % UIT | TIPO | MEDIDA COMPLEMENTARIA                               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|-----------------------------------------------------|
| 282.01.2015 | Por encontrarse ubicados a no menos de 5 metros de los servicios Higiénicos o cualquier otro foco de contaminación, los establecimientos que brinden servicios de alimentación en Instituciones Educativas en general.                    | 20    | 50    | G    | Regularización o traslado de ser el caso.           |
| 206.02.2015 | No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene en el área de almacenamiento y de preparación de alimentos.                                                                                                   | 25    | 50    | G    | Clausura temporal, Hasta que subsane la infracción. |
| 224.03.2015 | Por carecer de agua o instalaciones de agua potable y alcantarillado, los establecimientos que brinden los servicios de preparación o comercialicen alimentos preparados.                                                                 | 20    | 50    | G    | Clausura temporal, hasta que subsane la infracción. |
| 127.04.2015 | Por dar otros usos al interior o al establecimiento que prestan servicios de alimentación en Instituciones Educativas, diferentes al autorizado e Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento e higiene del establecimiento. | 5     | 10    | L    | Regularización                                      |
| 227.05.2015 | Por carecer de campana extractora o ductos, de usar cocina para la preparación de los alimentos, debiendo estar higienizados.                                                                                                             | 10    | 20    | L    | Regularización                                      |
| 233.04.2015 | Por no contar dentro y fuera del establecimiento, con recipientes o depósitos para almacenar la basura, de material inocuo, en condiciones higiénicas, con tapa y bolsa sanitaria en su interior.                                         | 10    | 25    | L    | Regularización.                                     |
| 208.06.2015 | No proveer de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado, en el ambiente de la cocina.                                                                                                | 10    | 25    | L    | Regularización.                                     |
| 86.07.2015  | Por no contar con las medidas de seguridad respectivas; extintor operativo, de primeros auxilios implementados con los medicamentos para tal fin, cables desentubados, ubicados en zona estratégica.                                      | 10    | 25    | L    | Regularización.                                     |

## SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |    |                                                     |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-----------------------------------------------------|
| 73.06.2015  | Las personas que manipulen los alimentos o brinden atención al público en estos establecimientos, sin aplicar las buenas prácticas de higiene, no mantengan un esmerado aseo personal y no cuenten con Carné de buena Salud vigente, por cada persona.                                       | 10 | 20 | G  | Clausura temporal, hasta que subsane la infracción. |
| 75.09.2015  | Por no contar el personal con certificado o constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Principios Generales de Higiene cada seis meses, por la entidad competente.                                                                                        | 10 | 20 | G  | Clausura temporal, hasta que subsane la infracción. |
| 76.10.2015  | Por no usar el personal, la ropa de trabajo o indumentaria de color blanco o colores claros, guardapolvo, que cubra completamente la ropa de vestir, delantal, gorro para los hombres y redecilla o pañoleta para las mujeres, mostrándose siempre limpios y en buen estado de conservación. | 10 | 25 | G  | Clausura temporal, hasta que subsane la infracción. |
| 179.11.2015 | Por manipular alimentos cuando se padece de alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas o infecciones respiratorias).                                                                                                                                 | 10 | 25 | MG | Clausura temporal por 60 días.                      |



Urb. José Carlos Mariátegui, Centro Cívico s/n Telf: (043) 317275  
Distrito de Nuevo Chimbote - Provincia del Santa - Región Áncash  
[muninuevochimbote.gob.pe](http://muninuevochimbote.gob.pe)





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |    |                                                     |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-----------------------------------------------------|
| 97.12.2015                                            | Las personas que manipulen alimentos deben llevar las uñas cortas, sin esmalte, joyas u otros, no recibirán el dinero de las ventas y utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos, para el servicio de los alimentos de consumo directo.                           | 10 | 25 | G  | Clausura temporal, hasta que subsane la infracción. |
| <b>LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DEL LOCAL</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |    |                                                     |
| 206.13.2015                                           | El local del quiosco o servicio de alimentación debe mantenerse en su totalidad, en buen estado de limpieza y desinfección                                                                                                                                                        | 25 | 50 | MG | Clausura temporal hasta que subsane la infracción.  |
| 210.14.2015                                           | Por la presencia de plagas o vectores en el local, y no adoptar las medidas de erradicación a través de métodos físicos o plaguicidas autorizados por el Ministerio de Salud, para subsanar se presentará certificado de fumigación, por empresa autorizada.                      | 25 | 50 | MG | Clausura temporal hasta que subsane la infracción.  |
| 182.15.2015                                           | No se permitirá guardar detergentes, desinfectantes, plaguicidas, combustibles como Kerosene o gas dentro del local.                                                                                                                                                              | 25 | 50 | MG | DECOMISO                                            |
| 185.16.2015                                           | No se permitirá, usar envases de alimentos para guardar detergentes, desinfectantes o Plaguicidas.                                                                                                                                                                                | 25 | 50 | MG | DECOMISO                                            |
| 210.17.2015                                           | Por permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.                                                                                                                                                                                            | 10 | 25 | G  | Clausura temporal hasta que subsane la infracción.  |
| <b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |    |                                                     |
| 180.18.2015                                           | Por no depositar los alimentos en anaqueles, estanterías, vitrinas u otro mobiliario, y se encuentren en contacto con el suelo.                                                                                                                                                   | 10 | 25 | G  | DECOMISO                                            |
| 197.19.2015                                           | Por no manipular o conservar los alimentos en equipos de refrigeración o congelación, en buenas condiciones de higiene y operativos, respetando la cadena de frío, colocados correctamente en recipientes cerrados, separados de alimentos preparados y otros derivados cárnicos. | 10 | 25 | G  | Regularización o Decomiso de ser el caso.           |
| <b>ALIMENTOS PREPARADOS E INDUSTRIALIZADOS</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |    |                                                     |
| 231.20.2015                                           | Las Por no verificar la calidad sanitaria e inocuidad de las comidas mediante el control de los proveedores para las comidas de consumo inmediato, preparadas en otro lugar.                                                                                                      | 10 | 25 | G  | Clausura temporal hasta que subsane la infracción.  |
| 189.21.2015                                           | Por comercializar productos industrializados en latas u otros tipos de envase, que se encuentran oxidados, abombados, abollados, rotos, rajados, o muestren algún signo de deterioro, sin rotulado, las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.                       | 20 | 40 | MG | DECOMISO                                            |
| 190.22.2015                                           | Los alimentos industrializados que se comercialicen deberán estar rotulados adecuadamente, llevar impreso el código de Registro Sanitario, composición nutricional, fecha de vencimiento y otros.                                                                                 | 20 | 40 | MG | DECOMISO                                            |



**Urb. José Carlos Mariátegui, Centro Cívico s/n Telf: (043) 317275**  
**Distrito de Nuevo Chimbote - Provincia del Santa - Región Áncash**  
**[muninuevochimbote.gob.pe](http://muninuevochimbote.gob.pe)**





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |    |                                                    |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----|----------------------------------------------------|
| 235.36.2015                      | Por expendir: <u>Alimentos chatarra</u> : caramelos chupetines, chicles, gaseosas, gomitas, que no aportan ningún valor nutricional, solo cantidades elevadas de azúcares y grasas. <u>Bebidas Artificiales</u> : Gaseosas, jugos artificiales, que contienen colorantes y azúcares, causantes de alergias y favorecen la obesidad infantil. <u>Alimentos con Salsa</u> : Mayonesas, Mostazas, margarina hamburguesas, cuyos ingredientes ayudan a la descomposición del alimento. <u>Embutidos</u> : Hot dog, salchichas, mortadelas, etc., cuyo contenido es alto en grasas y colorantes artificiales. | 25 | 62.5 | MG | CLAUSURA Y DECOMISO                                |
| <b>FISCALIZACIÓN DEL ENTORNO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |    |                                                    |
| 115.37.2015                      | Se prohíbe el comercio ambulatorio en el perímetro de las Instituciones Educativa menor de 100 m2, de alimentos chatarra, Bebidas Artificiales, Alimentos con Salsas, Embutido y alimentos preparados altos en grasas, sal o azúcar, sin registro sanitario, otras descritas en el Artículo 5, de la presente norma.                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5  | 10   | G  | DECOMISO Y RETIRO                                  |
| 118.38.2015                      | Se prohíbe el expendio y consumo de alcohol en horario escolar en establecimiento de venta u bodegas ubicados en el perímetro menor de 100 m2, del ingreso de las Instituciones Educativas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 20 | 30   | G  | Clausura temporal hasta que subsane la infracción. |
| 118.39.2015                      | Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas en horario escolar en la vía pública en un perímetro menor de 100 m2., del ingreso de la Institución Educativa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 20 | 30   | G  | DECOMISO Y RETIRO                                  |
| 118.40.2015                      | Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad, en los establecimientos que expenden alimentos en las instituciones educativas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 50 | 100  | MG | DECOMISO Y CIERRE DEFINITIVO                       |
| 118.41.2015                      | Se prohíbe fumar en el Interior de las Instituciones Educativas, así como la venta de cigarrillos a menores de edad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 50 | 100  | MG | DECOMISO Y CIERRE DEFINITIVO                       |
| 308.42.2015                      | Está prohibido exhibir dentro de las instalaciones de las Instituciones Educativas y fuera de ellas dentro de un perímetro de 100 metros, avisos que promuevan el Consumo de Bebidas alcohólicas y el Consumo de tabaco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 50 | 100  | MG | RETIRO.                                            |
| 462.48.2015                      | Obstaculizar o negarse a prestar las facilidades necesarias para la adecuada realización de las inspecciones de vigilancia sanitaria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20 | 50   | MG | CLAUSURA TEMPORAL                                  |

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS:

**PRIMERA.-** Los establecimiento actualmente existentes al interior de la Instituciones Educativas, que comercializan alimentos a los escolares, deberán modificar su oferta gastronómica y estructura de sus ambientes de preparación, a lo dispuesto en esta norma Municipal, teniendo un plazo de 6 meses para su adecuación, desde la fecha de su publicación.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## DISPOSICIONES FINALES COMPLEMENTARIAS:

**PRIMERA.-** Incorpórese el cuadro de infracciones y escala de multas, las sanciones que se establecen en el Artículo 14, de la presente Ordenanza.

**SEGUNDA.-** Encargar el cumplimiento de la presente Ordenanza a la Gerencia Municipal, Administración, Asesoría Legal, Gerencia de Desarrollo Social, Educación y Cultura, Salud y Salubridad.

**TERCERA.-** Facultar al Alcalde de la Municipalidad Distrital de Nuevo Chimbote, el dictado de normas complementarias y reglamentarias con sujeción a la presente Ordenanza.

**CUARTO.-** Disponer la publicación de la presente Ordenanza en el Portal Institucional.

**POR TANTO:**

***REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE.***



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
NUEVO CHIMBOTE

Med. Valentín Fernández Bazán  
ALCALDE

**DISTRITO  
ECOLÓGICO**





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

## ANEXO I GLOSARIO DE TERMINOS

**Alimentación Saludable:** es aquella que contienen los tres grupos de alimentos: energéticos, constructores y reguladores, en la cantidad, variedad y combinación adecuada teniendo en la edad de la persona, sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza. Esta permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo y disminuir el riesgo de padecer enfermedades.

**Alimento o Bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.

**Bebidas alcohólicas:** Abarca todos los productos o subproductos derivados de los procesos de fermentación y destilación destinados a ser consumidos por vía oral; (cerveza, vino, destilados y otros), macerados, licores de fantasía.

**Comida chatarra:** Comida que contiene altos niveles de grasa, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed y numerosos aditivos alimentarios.

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

**Concesionario:** Persona natural o jurídica a quien la Institución Educativa otorga la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en el quiosco y/o cafetín.

**Consumo de alcohol:** Es la etapa de la cadena alimentaria en la que el consumidor compra, adquiere o ingiere cualquier bebida alcohólica de toda graduación.

**Contaminación:** La presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico, biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.

**Contaminación cruzada:** Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.

**Comercialización de bebidas alcohólicas:** Es el proceso que comprende el suministro de las bebidas alcohólicas de toda graduación desde el productor hasta el consumidor final.

**Comercio ambulatorio:** Es una actividad económica que se desarrolla en zonas reguladas de la vía pública, cuya comercialización y/o servicios se realiza en forma directa y en mínima escala respecto a productos preparados, industrializados y/o naturales.

**Comité de Autocontrol Sanitario:** Conformado por un (I) representante (docente) de la Institución Educativa y un (I) representante de la APAFA o similar, con sus respectivos suplentes.

**Estilos de vida saludables:** Son los hábitos, conductas, comportamientos e interacciones sociales que tienen las personas, las familias y comunidades para un buen estado de salud y calidad de vida.

**Golosinas:** Dulce o manjar que se come por placer, alimento poco nutritivo y perjudicial para la salud, Alimento industrializado, nutricionalmente desbalanceado, con elevado contenido de hidratos de carbono, grasas y/o sal.

**Grasas trans,** son un tipo de grasa vegetal que al ser sometida a procesos industriales de hidrogenación, se transforma del estado líquido al sólido. Compuestos que carecen de valor nutritivo, pero la industria alimentaria las utiliza para extender el tiempo de caducidad de un producto y se encuentran principalmente en la comida rápida, los alimentos fritos, la margarina, los pasteles y las galletas.

**Higiene de los alimentos:** Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción, o manufactura, hasta el consumo final.



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NUEVO CHIMBOTE

*Construyendo un mejor futuro*

**Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que un alimento no causara daño a la salud humana, de acuerdo con el uso al que se destina.

**Institución Educativa:** Comunidad de aprendizaje, es la primera y principal instancia de gestión del sistema educativo descentralizado. Ámbito físico y social, establece vínculos con los diferentes organismos de su entorno y pone a disposición sus instalaciones para el desarrollo de actividades extracurriculares y comunitarias, preservando los fines y objetivos educativos, así como las funciones específicas del local institucional.

**Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable, que pueda perjudicar la salud del educando.

**Manipulador de alimentos:** Toda persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

**Plagas:** Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

**Publicidad de bebidas alcohólicas:** Es toda forma de comunicación pública que busca fomentar directa o indirectamente la adquisición y/o el consumo de bebidas alcohólicas.

**Quiosco escolar:** Son ambientes ubicados dentro de la infraestructura educativa, para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las Instituciones Educativas.

**Quiosco escolar saludable:** Es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, en el que se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

**Quiosco tipo Cafetín:** Aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, posee servicios básicos complejos y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.

**Vigilancia Sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

**Zonas rígidas:** Son aquellas áreas del distrito en las que por razones de desarrollo urbano, transporte, promoción del turismo, defensa ecológica, zonas reservadas de seguridad, se encuentran terminantemente prohibido el ejercicio del comercio ambulatorio, en cualquier forma y modalidad, así como también las zonas reguladas por la Municipalidad de Nuevo Chimbote y el Ministerio de Transportes y Comunicaciones.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
NUEVO CHIMBOTE

Med. Valentín Fernández Bazán  
ALCALDE

ECOLÓGICO