

## SALUD

### **Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Pasajeros en los Medios de Transporte Aéreo**

**ANEXO - RESOLUCIÓN MINISTERIAL  
N° 451-2005/MINSA**

(La Resolución Ministerial de la referencia se publicó en la edición del 18 de junio de 2005).

#### **NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE PASAJEROS EN LOS MEDIOS DE TRANSPORTE AEREO**

##### **CAPÍTULO I**

##### **GENERALIDADES**

###### **Artículo 1°.- Objeto**

La presente norma establece los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los servicios de alimentación destinados a pasajeros de medios de transporte aéreo, para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, a fin de proteger la salud de los pasajeros y de la tripulación.

###### **Artículo 2°.- Bases legales y técnicas**

La presente norma tiene como base legal el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y como bases técnicas el Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocidos y Cocidos utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades del *Codex Alimentarius* y Guías de la Asociación Internacional de Catering Aéreo (IFCA) y Asociación Internacional de Servicios de Alimentación Aéreo (IFSA) para la Seguridad Alimentaria Mundial.

###### **Artículo 3°.- Del ámbito de aplicación**

A esta norma sanitaria se sujetarán las empresas dedicadas al servicio de alimentación destinado a los pasajeros de los medios de transporte aéreo y las empresas de transporte aéreo en lo que les corresponde.

###### **Artículo 4°.- De la Autoridad Sanitaria**

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) es la autoridad sanitaria que ejerce la vigilancia sanitaria y verificación del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente Norma Sanitaria. La DIGESA, mediante resolución directoral, podrá delegar las inspecciones para la vigilancia sanitaria, solo en las Direcciones Ejecutivas de Salud Ambiental que cuenten con personal profesional calificado y entrenado por la DIGESA para tal fin, dado los riesgos sanitarios de implicancia internacional derivados de estos servicios. La autoridad sanitaria coordinará en lo pertinente con la Dirección General de Aeronáutica Civil (DGAC).

###### **Artículo 5°.- De la habilitación sanitaria**

Los establecimientos de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte aéreo, dado el consumo de alimentos y bebidas fuera de las fronteras nacionales, su condición de alto riesgo y la vulnerabilidad de los consumidores, requiere la estricta aplicación de los instrumentos de seguridad sanitaria como son las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (sistema HACCP), por lo que deberán ser objeto de un proceso de Habilitación Sanitaria por parte de la DIGESA, similar al que se aplica a los alimentos de exportación de acuerdo a las disposiciones establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.

###### **Artículo 6°.- Del incumplimiento de la norma y sanciones**

Los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte aéreo, que incumplan las disposiciones emanadas de la presente norma estarán sujetos a sanción conforme a lo dispuesto en los Artículos 121°, 123° y 125° correspondientes al Título IX "De las Medidas de Seguridad. Infracciones y Sanciones" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas – Decreto Supremo N° 007-98-SA. Las infracciones, medidas de seguridad y sanciones específicas, se contemplan en el Capítulo XI de la presente norma.

##### **CAPÍTULO II**

##### **REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y DE SANEAMIENTO BÁSICO**

###### **Artículo 7°.- Ubicación y vías de acceso**

El establecimiento debe ser de uso exclusivo para la preparación de alimentos, y desde un enfoque de riesgo, su ubicación estará sujeta a estudios de impacto ambiental realizados por entidades debidamente reconocidas y autorizadas y a los planes HACCP.

Deberá tener cerco perimetral y las vías de acceso al establecimiento, así como sus inmediaciones, deben tener una superficie pavimentada y cuando corresponda, canales de drenaje.

###### **Artículo 8°.- De la estructura física**

a) Los establecimientos deben ser de construcción sólida, con materiales fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los materiales de construcción no deben transmitir ninguna sustancia no deseada al alimento.

b) El diseño debe permitir que las operaciones de proceso, el mantenimiento y limpieza de los equipos y superficies se ejecuten con facilidad y en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada.

c) Los edificios e instalaciones se construirán teniendo en cuenta de impedir el ingreso o anidación de insectos, roedores, aves u otros animales; además de contaminaciones del medio como humo, polvo, etc.

d) Los pisos deben ser de colores claros, impermeables, lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y con una pendiente suficiente, dirigida hacia los sumideros. La junta del piso con las paredes debe ser cóncava (a media caña).

e) Las paredes deben tener una superficie de color claro, lisa, de fácil limpieza y desinfección, inadsorbente y lavables.

f) Los techos deben construirse y tener acabados que impidan la acumulación de suciedad, que reduzcan al mínimo la condensación de agua, la formación de mohos y deben ser de fácil limpieza.

g) Las puertas deben ser de superficie lisa, inadsorbente y cuando proceda, deben tener cierre automático.

h) Las ventanas deben construirse de tal manera que impidan la acumulación de suciedad, su borde inferior debe ser inclinado para evitar su utilización como repisa. Deben estar provistas de mallas, sistemas o dispositivos que impidan el ingreso de insectos, aves o roedores.

i) Los pasillos deben tener una amplitud proporcional al número de personas que transitan por ellos y a la intensidad de las operaciones que requieran su utilización. Su ancho no puede ser menor de 1.20 m y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.

###### **Artículo 9°.- De la iluminación y ventilación**

a) Todo el establecimiento debe tener un alumbrado natural o artificial que garantice una intensidad mínima de:

- 540 lux en el área de recepción de la materia prima y armado
- 220 lux en las áreas de cocina y almacén
- 110 lux en las otras áreas

La iluminación de fuente artificial debe tener una distribución que no permita efectos de sombras y brillos sobre las áreas de trabajo.

Las bombillas y lámparas suspendidas sobre las áreas de manipulación de los alimentos deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

b) Las áreas de preparación y manipulación de los alimentos, deben estar provistas de sistemas de aire con filtros en buen estado de conservación e higiene para garantizar la pureza del aire que ingresa.

#### **Artículo 10°.- De las instalaciones sanitarias**

a) El agua debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el Ministerio de Salud.

b) El abastecimiento debe ser permanente, a presión adecuada, para lo cual se requerirá de tanques y/o cisternas que deben recibir mantenimiento, limpieza y desinfección en forma periódica.

b) El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable y de los alimentos, así como de las instalaciones donde se realicen los procesos operacionales del servicio.

#### **Artículo 11°.- De los residuos sólidos**

La empresa debe hacerse cargo de todos los residuos sólidos generados en su establecimiento y de los residuos de alimentos procedentes de las aeronaves a las que suministra el servicio.

Los residuos de alimentos, bebidas y envases provenientes del servicio en las aeronaves, deben llegar al establecimiento en los mismos contenedores en los que se embarcaron. En el establecimiento se separará el material reutilizable (vajilla de loza) para su lavado y desinfección. La vajilla u otro material desechable, así como los residuos de alimentos y bebidas, previamente a su disposición final, serán inutilizados y tratados con sistemas que neutralicen los riesgos de contaminación cruzada.

La recolección de los residuos sólidos del establecimiento y de los vuelos nacionales e internacionales, ya inutilizados, así como su transporte y disposición final, serán responsabilidad de la empresa prestadora de servicios de residuos sólidos, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento de la Ley N° 27314, Ley General de Residuos Sólidos, aprobado por Decreto Supremo N° 057-2004-PCM.

En casos de emergencias por razones de sanidad humana o animal los residuos se dispondrán conforme a las normas internacionales y de los Ministerios correspondientes.

#### **Artículo 12°.- De los servicios higiénicos**

Las duchas suministrarán agua fría y/o caliente y debe haber duchas por separado para varones y mujeres, conforme a la relación siguiente:

- de 1 a 9 personas : 2 ducha
- de 10 a 24 personas : 3 duchas
- de 25 a 49 personas : 4 duchas
- de 50 a 100 personas : 8 duchas
- más de 100 personas : 1 ducha adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos no deben tener comunicación directa con la zona de manipulación de alimentos y contarán con iluminación y ventilación adecuadas, así como puertas de cierre automático. Contarán con aparatos sanitarios conforme la relación siguiente:

- de 1 a 9 personas : 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario
- de 10 a 24 personas : 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario
- de 25 a 49 personas : 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios
- de 50 a 100 personas : 5 inodoros, 10 lavatorios, 4 urinarios
- más de 100 personas : 1 aparato sanitario adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos para mujeres se reemplazarán los urinarios por inodoros.

Los lavatorios deben ser accionados a pedal y dispondrán de jabón líquido desinfectante y toallas de papel o secador de aire caliente para las manos.

#### **Artículo 13°.- De los vestuarios**

Los ambientes destinados a vestuarios deben ser exclusivos para tal fin y separados para varones y mujeres; deben tener dos áreas bien definidas y señalizadas, una para la ubicación de la ropa de vestir y otra para la ropa de trabajo, incluido el calzado. La vestimenta de trabajo debe estar disponible, limpia y para el uso del día, y una vez utilizada por el operario, debe ser sometida a un proceso de lavado y desinfección antes de un nuevo uso.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS**

#### **Artículo 14°.- Equipos y utensilios**

Las superficies de los equipos fijos o móviles que se encuentren en contacto directo con los alimentos deben ser de acero inoxidable y estar diseñadas para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección.

Los utensilios deben ser de materiales que no contaminen con sustancias tóxicas, ni impregnen de olores o sabores desagradables a los alimentos, los materiales deben ser además inabsorbentes, resistentes a la corrosión y soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las cámaras de refrigeración y congelación deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y estar provistas de un termómetro, el cual debe colocarse en un lugar visible a fin de realizar los controles de temperatura.

Los equipos de cocción deben estar provistos de dispositivos de seguridad y de control de temperaturas, que permita verificar los procedimientos del tratamiento aplicado.

El servicio deberá contar con un Programa de Mantenimiento y Renovación de los equipos con el propósito de mantenerlos operativos.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DE LOS PROCESOS OPERATIVOS**

#### **Artículo 15°.- Adquisición de insumos**

El Servicio de Alimentación es responsable de la adquisición y recepción de los productos y materias primas que adquiere, sean nacionales o importados, los que deben satisfacer los requisitos de calidad sanitaria y proceder de establecimientos autorizados. Los alimentos industrializados deben cumplir con los requisitos de rotulado, entre los cuales se verificará el Registro Sanitario y la fecha de vencimiento vigente.

La empresa debe conocer y aplicar los criterios de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas establecidos por el Ministerio de Salud. Asimismo, debe elaborar manuales de calidad para cada uno de los productos o grupos de productos, a fin de que el personal responsable del control de calidad que reciba los alimentos, pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y la medición de parámetros físicos y químicos por métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos y bebidas.

Se registrará la información de cada grupo de alimentos, sean materias primas o productos industrializados, consignándola en fichas técnicas, a fin de permitir la realización de los controles y de la rastreabilidad. La información será como mínimo sobre proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, cuando corresponda, formas de preparación, período de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, entre otras. Dicha información deberá registrarse como parte del Plan HACCP y encontrarse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria responsable de la vigilancia.

#### **Artículo 16°.- Transporte**

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo, debidamente acondicionados; la disposición de los alimentos debe evitar que éstos contacten directamente con el piso, paredes o techo. Durante el transporte se debe tener cuidado con los envases a fin de evitar su rotura y vaciado del contenido.

Las tolvas de los vehículos de transporte deben limpiarse, desinfectarse y deodorizarse, antes y después de cada uso.

#### **Artículo 17°.- Almacenamiento**

##### **Alimentos perecibles:**

Los alimentos de acuerdo a su origen (animal o vegetal) y a su procesamiento (crudos, cocidos o precocidos) deben almacenarse en equipos de refrigeración o congelación diferentes evitando la contaminación cruzada y la transferencia de malos olores.

Los alimentos almacenados deben disponerse de tal forma que alcancen las temperaturas de seguridad de manera rápida y uniforme; los alimentos almacenados en congelación deben mantener una temperatura uniforme de por lo menos  $-18^{\circ}\text{C}$  y los almacenados en refrigeración deben mantener una temperatura uniforme de por lo menos  $5^{\circ}\text{C}$ . Se llevará un control y registro de las temperaturas, para lo cual el termómetro debe encontrarse operativo.

Los alimentos que se reciben congelados, se almacenarán en congelación y los que se reciben frescos o refrigerados, que se conserven como reserva disponible, se almacenarán en refrigeración, de acuerdo al tiempo de vida útil establecido por el proveedor y de los tiempos indicados en el Anexo I. Los alimentos congelados se descongelarán en refrigeración, debiendo utilizarse inmediatamente, quedando prohibida su recongelación.

En la rotación de los alimentos almacenados se debe tener en cuenta la vida útil del producto y se aplicará el principio PEPS (lo primero que entra a almacén es lo primero que sale), con dicho fin, se identificarán los envases, cajas, bolsas, otros; consignando la fecha de ingreso al almacén, fecha de producción o de caducidad del producto.

Se establecerán los procedimientos documentados necesarios para el descarte de materias primas e insumos que no deben utilizarse por vencimiento o pérdida de calidad por tiempo excesivo de almacenamiento o almacenamiento en condiciones inadecuadas u otros motivos de descarte.

##### **Alimentos no perecibles:**

El almacén debe estar localizado en un área seca, ventilada y limpia. Toda tarima o anaquel que se utilice para almacenamiento, debe estar limpio, a una altura no menor de 0,20 m del nivel del piso y las rumas a una altura no mayor de 0,60 m del techo.

Para permitir la circulación del aire y un adecuado control de plagas el acopio de los alimentos debe dejar un espacio libre de 0,50 m entre hileras y de 0,50 m de la pared.

Los alimentos secos deben almacenarse en sus envases originales o en recipientes cubiertos o cerrados, verificando la presencia o indicios de insectos y roedores.

Algunos productos de panificación deberán almacenarse en lugares frescos para su pronta utilización.

#### **Artículo 18°.- Áreas para la preparación de alimentos**

En el ingreso al área de preparación de alimentos y dentro de ella, se dispondrá de un lavamanos provisto de agua fría y/o caliente, de jabón líquido desinfectante y de toallas de papel o secador eléctrico de manos, así como de medidas eficaces de limpieza y desinfección de calzado. Previamente al ingreso a esta área los operarios deben lavarse y desinfectarse las manos y utilizar el pediluvio, lo cual debe ser estrictamente supervisado.

Todas las operaciones de preparación de alimentos se realizarán en ambientes acondicionados con temperaturas no mayores de  $15^{\circ}\text{C}$ .

El área destinada a la preparación de los alimentos debe permitir un flujo de procesamiento donde se identifiquen por lo menos 3 áreas operativas consecutivas de preparación, las cuales deberán estar separadas físicamente en:

a) **Área de preparación previa:** Donde se realizan las operaciones de alto riesgo de contaminación como lavado de materias primas, pelado, deshojado, desca-

mado, desvalvado, recorte de carne, etc. Los residuos generados en esta área deben eliminarse inmediatamente.

b) **Área intermedia:** Donde se realizan las operaciones de corte, picado, precocido, cocinado, porcionado, desinfección de verduras, preparación de aderezos y salsas, etc

c) **Área de preparación final:** Donde se realiza la terminación de las preparaciones y las operaciones de emplatado y armado de bandejas.

Los manipuladores y utensilios serán propios de cada área, a fin de evitar al máximo la contaminación cruzada. Las mesas de trabajo, cocina, equipos y otros accesorios propios de cada área, se dispondrán de tal modo que permitan la fluidez en las prácticas de preparación, evitando el cruce entre los productos crudos y los preparados listos para el consumo.

El área de panadería y pastelería es totalmente independiente de las áreas de preparación y tiene los mismos requisitos de flujo operativo e higiénico sanitarios de almacenamiento, preparación y conservación que los otros alimentos. Los postres y pan ingresan, previo control de calidad, desde su área de preparación final al área de armado de bandejas.

#### **Artículo 19°.- Preparación previa**

La descongelación de los alimentos no debe realizarse por exposición directa a la temperatura ambiente sino en antecámara de congelación o en refrigeración y deben ser transferidos inmediatamente a cocción.

Las materias primas de origen animal o vegetal, serán lavadas con agua potable corriente, antes de someterlas al proceso de cocinado, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

El pelado, fileteado, trozado y picado de materias primas se realizará con utensilios limpios y desinfectados de uso exclusivo para estas operaciones.

La cantidad de materias primas manipuladas sobre las mesas, durante las operaciones de preparación previa, no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de las mismas, para evitar caídas accidentales de los alimentos. Si esto ocurriera se utilizará un paño húmedo para retirar los alimentos caídos al piso, los cuales serán desechados. De ninguna manera se utilizará escoba durante las operaciones ya que podría ocurrir una contaminación cruzada.

#### **Artículo 20°.- Proceso de cocción**

Durante el proceso de cocción se verificarán y registrarán los tiempos y temperaturas de cocción alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente:

a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes, deben cumplir las temperaturas especificadas en el Plan HACCP.

b) Las preparaciones solicitadas por las líneas aéreas cuyas características las excluyan de los criterios y límites establecidos en el Plan HACCP serán responsabilidad del solicitante previa advertencia de los peligros involucrados.

c) El grado de calentamiento de las grasas y aceites para freír, no debe permitir que éstas se quemen, por lo cual deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, sabor u olor sean evidentes.

#### **Artículo 21°.- Tiempo de vida útil**

En la aplicación del Plan HACCP, las empresas de servicios de alimentación registrarán y controlarán los tiempos y temperaturas en la cadena alimentaria desde su adquisición hasta el consumo, conforme al Anexo I "Tiempo de vida útil en la Cadena Alimentaria".

#### **Artículo 22°.- Preparaciones crudas.**

Las frutas y hortalizas, en especial las de hoja, deben lavarse con agua potable bajo chorro y ser desinfectadas antes de someterlas al proceso de elaboración de preparaciones crudas, con la finalidad de reducir la carga microbiana y cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la legislación sanitaria.

Para la desinfección de frutas y hortalizas podrán utilizarse desinfectantes comerciales de uso para ali-

mentos, aprobados por el Ministerio de Salud, conforme a la información técnica que provea el fabricante.

**Artículo 23°.- Preparaciones y dietas especiales**  
Las preparaciones que respondan a requerimientos especiales: culturales, religiosos (kosher, halal, otros), dietas especiales (hiposódicas, hipocalóricas, vegetarianas, otras), se sujetarán a todos los requisitos sanitarios de la presente norma.

**Artículo 24°.- Emplatado**

El emplatado de las raciones se hará en condiciones de higiene, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. Los platos con las raciones servidas serán protegidos con materiales inocuos propios para este fin.

Los utensilios serán de uso exclusivo, debidamente lavados y desinfectados. Se utilizarán envases de material atóxico, de uso individual según tipo de comida ya sean de material desechable o reutilizable.

Los manipuladores de alimentos de esta área deben observar las más estrictas prácticas de higiene y utilizarán guantes y protectores nasobucuales.

**Artículo 25°.- Armado de bandejas**

En el armado de bandejas se aplicarán las medidas higiénico sanitarias y las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM).

La conservación de los alimentos en las bandejas, se hará en refrigeración como mínimo 4 horas antes del abordaje.

En el caso de usarse vajilla reutilizable, ésta se someterá a un proceso de lavado y esterilización, para asegurar su inocuidad antes de su utilización siguiente.

Se embarcarán aparte y por separado el agua de mesa, las bebidas gasificadas jarabeadas, licores y el hielo de consumo humano, así como los recipientes y utensilios para servirlos.

**Artículo 26°.- Cargado de los trolleys**

Las bandejas armadas se dispondrán en los trolleys para ser llevados a bordo. Los trolleys deben ser de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección.

El cierre de los trolleys debe ser hermético y al final de la operación de carga, éstos deben ser sellados con un precinto de seguridad codificado. Ningún trolley podrá ser llevado a bordo sin contar con su respectivo precinto de seguridad original.

Entre cada proceso de carga y descarga de alimentos se realizarán las operaciones de higiene y saneamiento conforme a los programas establecidos.

**CAPÍTULO V**

**TRANSPORTE DE ALIMENTOS A BORDO**

**Artículo 27°.-** Los alimentos listos para el consumo, se transportarán a bordo de los aviones en vehículos diseñados especialmente para el transporte de los trolleys, éstos deben ser de cierre hermético para proteger los alimentos del polvo y los otros tipos de contaminantes, con una superficie interna impermeable, lisa, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de cualquier incidente donde exista el riesgo de contaminación de los alimentos que están en los trolleys (rotura de precinto de seguridad, caídas, roturas de caja, manipulación por extraños u otros) el personal responsable seguirá los procedimientos de seguridad sanitaria e informará al área de control de calidad del servicio para la aplicación de las medidas correctoras.

**CAPÍTULO VI**

**SERVICIO DE ALIMENTOS A BORDO**

**Artículo 28°.- De los alimentos**

Los alimentos envasados tipo refrigerio (galletas, quesos, botanas, jugos, bebidas gasificadas, caramelos, chocolates, chicles, otros similares) que se sirven a bordo, deberán cumplir los requisitos higiénico sanitarios

dispuestos en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA.

Los alimentos preparados que se sirven a bordo deben provenir únicamente de servicios de alimentación de pasajeros que cumplen con los requisitos sanitarios establecidos en la presente Norma Sanitaria.

Los alimentos preparados que se sirven a los pasajeros en los transportes aéreos se sujetarán a las siguientes condiciones sanitarias:

a) Los alimentos que se consumen fríos, deben conservarse en módulos de refrigeración o similares, asegurando mantener las temperaturas de refrigeración.

b) Los alimentos que se consumen calientes, se recalentarán en equipos instalados en la aeronave (hornos fijos, de convección o similares), debiendo alcanzar una temperatura mayor a 60°C.

c) Las bebidas no alcohólicas gasificadas o no y las bebidas alcohólicas deben servirse desde su envase original.

d) El hielo utilizado en las bebidas o para la conservación de alimentos debe ser de agua potable y debe protegerse de la contaminación durante su manipulación y almacenamiento.

e) Se deberá servir obligadamente raciones distintas al piloto, y al copiloto, preparadas incluso con alimentos de composición y procedencia distinta. Estos mismos cuidados son válidos para el caso de tripulaciones de vuelos de carga.

f) Las provisiones de alimentos como leche, crema, queso crema, mantequilla y otros que requieran cadena de frío, deben ser almacenados en refrigeración en sus envases originales de uso individual.

g) Los alimentos de consumo individual, que no necesitan refrigeración como galletas, mermeladas, azúcar, edulcorante, sal, pimienta, salsas y aderezos pasteurizados, deben servirse en sus envases originales cerrados.

**Artículo 29°.- De los utensilios y equipos**

La aeronave contará con un módulo para el servicio a bordo, equipado con lo necesario para este fin. Asimismo, contará con equipos para el recalentamiento de comidas los cuales tendrán dispositivos para el control de temperaturas y los responsables de los alimentos de la aeronave, llevarán el registro de las temperaturas de recalentamiento de los alimentos. Ante un registro de temperatura que indique una desviación del límite crítico se tomarán las medidas correctoras pertinentes, según el Plan HACCP correspondiente.

Las bandejas que contienen los alimentos deberán estar en perfectas condiciones de uso, limpias y protegidas. Los recipientes y utensilios usados como implementos para el servicio a bordo deberán ser de material atóxico, anticorrosivo y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Las servilletas, cubiertos, sorbetes y mondadientes, deben ofrecerse en sus envases individuales y cerrados, que impida su reutilización. Los vasos y copas podrán ser de material reutilizables o de material desechable.

**Artículo 30°.- Descarga de desechos**

Después del servicio a bordo los residuos de alimentos serán dispuestos en los mismos trolleys sellados para su descarga.

Los desechos provenientes de la alimentación de los pasajeros, se descargarán lo antes posible después del aterrizaje, para poder realizar la limpieza y desinfección a bordo, antes de volver a cargar los utensilios, alimentos y bebidas.

Los residuos procedentes de vuelos internacionales deberán disponerse según lo expresado en el Artículo 11° de la presente Norma Sanitaria, en las normas de sanidad internacional y en la legislación nacional vigente sobre residuos sólidos.

Se evitará la contaminación cruzada entre la descarga de los desechos y la carga de alimentos en las aeronaves.

**Artículo 31°.- Personal de servicio a bordo**

El personal de servicio a bordo de cualquier medio de transporte aéreo deberá estar debidamente capacitado

en el manejo higiénico de los alimentos. El contenido mínimo de la capacitación debe incluir la importancia del lavado de manos, manejo de las temperaturas en la conservación de los alimentos y bebidas, manejo adecuado del hielo, medidas a tomar en relación a los alimentos en caso de escalas imprevistas o viajes demorados, conducta ante la presencia de un brote de enfermedad en los pasajeros, Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), conceptos de peligros y riesgos alimentarios, fundamentos del HACCP, y todo lo inherente a la higiene y seguridad alimentaria aplicada al ámbito de su competencia.

El personal encargado del servicio de alimentos a bordo debe cumplir con los procedimientos de higiene y buenas prácticas en la manipulación y servido de los alimentos recibidos en la capacitación, especialmente el lavado de las manos previo al servido de los alimentos a los pasajeros.

#### **Artículo 32°.- De los pasajeros**

Se informará a los pasajeros sobre las medidas de prevención para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos a través de videos, cartillas y otros.

Se facilitará al pasajero, medios que aseguren la higiene de sus manos antes del consumo de los alimentos.

Se proporcionará instrucciones al pasajero sobre la necesidad de reportar a la compañía de transporte o a la autoridad sanitaria del lugar de destino, sobre síntomas de enfermedad, si se sospecha que fueron originados por el consumo de comidas en la travesía, a efecto de iniciar la investigación correspondiente.

### **CAPÍTULO VII**

#### **DE LA HIGIENE Y SANEAMIENTO AMBIENTAL**

##### **Artículo 33°.- Limpieza y desinfección**

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben figurar por escrito en un Programa de Higiene y Saneamiento que indique la técnica de limpieza a emplearse de cada área, superficie y equipo. La aplicación de dicho programa se registrará en un cronograma en el que se señalarán los responsables de su ejecución y de la supervisión.

La correcta manipulación de detergentes y desinfectantes utilizados en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, no permitirá el contacto con los alimentos o utensilios, mientras se realizan dichas operaciones de limpieza y desinfección.

En el cronograma de limpieza y desinfección se seguirán como mínimo las siguientes pautas:

- Limpieza y desinfección diaria de equipos, superficies, paredes del área de preparación de alimentos, pisos y servicios higiénicos.
- Limpieza diaria de las vías de acceso, patios y ventanas.
- Limpieza y desinfección semanal de cámaras de refrigeración, vestuarios.
- Limpieza semanal y desinfección mensual de cámaras de congelación.
- Limpieza mensual de paredes externas.
- Limpieza bimestral de techos.

Debe verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante evaluaciones microbiológicas de las superficies que entran en contacto con los alimentos.

##### **Artículo 34°.- Control de plagas y otros animales**

Los servicios de alimentación deben contar con un programa de prevención y control de vectores que garanticen la ausencia de roedores e insectos.

La aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, evitando la contaminación de los alimentos con estos productos.

Queda expresamente prohibido la presencia de animales en cualquier área del establecimiento.

##### **Artículo 35°.- Almacenamiento de desinfectantes y plaguicidas**

Los desinfectantes, plaguicidas y cualquier sustancia tóxica que represente un riesgo para la salud públi-

ca, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en que se informe su toxicidad y modo de empleo, así como la información técnica para su uso adecuado y las medidas a tomarse en caso de una intoxicación por mal manejo. Estos productos deben almacenarse en un ambiente separado, cerrado con llave y serán distribuidos y manipulados sólo por personal autorizado y debidamente capacitado quien actuará bajo la estricta supervisión de personal competente.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

##### **Artículo 36°.- Salud e Higiene del personal**

Todo personal para desempeñarse como manipulador de alimentos, como requisito previo debe aprobar un examen médico, recibir y aprobar una capacitación y entrenamiento básico en higiene y seguridad alimentaria, de acuerdo a la posición que va a ocupar.

La empresa es responsable de vigilar permanentemente la salud del personal que interviene en las labores de preparación de los alimentos y del que tenga acceso a cualquier área de manipulación de los alimentos. No se permitirá que ningún manipulador de alimentos sospechoso de padecer de una enfermedad que pueda ser transmitida por los alimentos, o que posea heridas infectadas o abiertas, o infecciones cutáneas, u otras, trabajar en las áreas de alimentos hasta que recupere completamente su salud.

El manipulador de alimentos debe cumplir las siguientes prácticas de higiene personal: baño diario, rostro afeitado, cabellos y uñas limpios y recortados, lavarse las manos después de ir al baño, después de coger dinero u otro objeto sucio, y antes de preparar los alimentos, evitar rascarse o tocarse cualquier zona del cuerpo y durante la manipulación de los alimentos evitar comer, fumar o toser. Estas prácticas de higiene serán estrictamente vigiladas por el responsable de la supervisión.

##### **Artículo 37°.- De la capacitación sanitaria**

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria para el ejercicio de la actividad. La capacitación es responsabilidad del empleador y podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas, privadas o personas naturales especializadas. La capacitación se realizará con una frecuencia mínima de seis (6) meses y un entrenamiento continuo en el área de trabajo, a fin de evaluar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, lo cual se registrará para fines de control.

Los Programas de Capacitación deben contener como mínimo, aspectos referentes a: Principios Generales de Higiene de los alimentos y bebidas, Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Principios de Higiene Personal y aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento.

##### **Artículo 38°.- De la vestimenta**

Todo manipulador de alimentos que trabaja en la zona de preparación de alimentos debe llevar ropa protectora de color blanco, un cubrecabeza y calzado apropiado. Todos estos artículos deben ser lavables y mantenerse en buen estado de conservación y limpios. El resto del personal podrá usar ropa protectora de color claro y adecuada a la función que realiza.

El personal manipulador de alimentos que trabaja en el área de preparación final, debe usar protector nasobucal y guantes desechables, conforme lo amerite el proceso. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos toda vez que sea necesario.

El personal que interviene en operaciones de lavado de equipos y utensilios debe contar con delantal impermeable y botas.

### **CAPÍTULO IX**

#### **VIGILANCIA SANITARIA Y CONTROL DE CALIDAD**

##### **Artículo 39°.- De las Auditorías Sanitarias**

La DIGESA mediante inspecciones inopinadas, efectuará las auditorías sanitarias para la vigilancia sanitaria

de los establecimientos y de los transportes aéreos (para este último caso coordinará con la Dirección General de Aeronáutica Civil -DGAC) toda vez que sea necesario, con el fin de verificar el cumplimiento de la presente Norma Sanitaria tomando como referencia para la evaluación de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y la aplicación del Sistema HACCP, el "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocidos y Cocidos utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades", entre otros del *Codex Alimentarius*, y la Guía IFCA/IFSA para la Seguridad Alimentaria Mundial.

Los directivos y administradores del establecimiento, y los responsables de las operaciones de los alimentos de alimentos a bordo, deben prestar las facilidades necesarias para la ejecución de las inspecciones.

#### **Artículo 40°.- Del Autocontrol Sanitario**

Para el autocontrol sanitario, el Servicio de Alimentación de pasajeros es responsable de aplicar los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y el sistema HACCP, desde la adquisición de los alimentos hasta el ingreso a bordo y la Empresa de Transporte Aéreo es responsable de aplicarlos desde su recepción en la nave hasta el servido al pasajero, para lo cual formularán los correspondientes Planes HACCP. Las referencias técnicas para la aplicación de las BPM y del Sistema HACCP serán entre otros, el "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades" del *Codex Alimentarius*, y la Guía IFCA/IFSA para la Seguridad Alimentaria Mundial.

#### **Artículo 41°.- Planes HACCP**

El control sanitario se hará en toda la cadena alimentaria desde la adquisición de alimentos hasta el consumo a bordo, por lo cual, la empresa de servicio de alimentación de pasajeros y la empresa de transporte aéreo, según corresponda, realizarán coordinadamente y en forma periódica las verificaciones de los parámetros de control, registros y medidas correctoras aplicadas durante la preparación, el transporte y el servido de alimentos, de acuerdo a la implementación e integración de los correspondientes Planes HACCP.

Los controles de calidad deberán ser realizados por profesionales capacitados en el conocimiento y aplicación de los Principios Generales de Higiene y del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Ambos se aplicarán en la cadena alimentaria a fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos destinados a los pasajeros de los medios de transporte aéreo.

#### **Artículo 42°.- Muestreo y Análisis**

Las medidas de vigilancia sanitaria que impliquen toma de muestra y análisis de laboratorio serán dispuestas únicamente por la DIGESA y realizadas por un Laboratorio Acreditado. El Servicio de Alimentación realizará los controles microbiológicos como parte de las medidas de verificación contenidas en su Plan HACCP.

### **CAPÍTULO X**

#### **SOBRE LAS MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD EN SITUACION DE EMERGENCIA**

##### **Artículo 43°.- Emergencias Alimentarias**

Ante la presencia de casos que lleven a la sospecha de alguna emergencia alimentaria (intoxicación alimentaria) al interior del servicio de alimentación, se tomarán como mínimo las siguientes medidas:

- a) Notificar al Ministerio de Salud a través de Sanidad Aérea Internacional.
- b) Aplicar el Plan de Contingencia correspondiente.

Ante la presencia de casos que lleven a la sospecha de alguna emergencia alimentaria (intoxicación alimentaria) durante el vuelo, se tomarán como mínimo las siguientes medidas:

- a) El pasajero notificará al responsable del vuelo.
- b) La tripulación aplicará el plan de contingencia correspondiente de la empresa de transporte aéreo.

- c) La empresa de transporte aéreo notificará de inmediato a los aeropuertos de destino y de origen, y al Ministerio de Salud a través de Sanidad Aérea Internacional.

La aplicación de estas medidas no eximen de la aplicación de otras de carácter internacional.

##### **Artículo 44°.- Otras situaciones de emergencias**

La empresa de servicios de alimentación de pasajeros contará con planes de contingencia para cada situación de emergencia (sismos, incendios, fugas de gas, interrupciones de fluido eléctrico y otros) aplicables a los alimentos. La aptitud para el consumo de los alimentos involucrados estará a cargo de la autoridad sanitaria.

##### **Artículo 45°.- Prevención del bioterrorismo**

Las empresas de servicios de alimentación e coordinación con las entidades correspondientes, aplicarán rigurosamente las medidas internacionales para prevención del bioterrorismo.

### **CAPÍTULO XI**

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

##### **Artículo 46°.- De las Infracciones**

Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria, las siguientes:

##### **Respecto de la infraestructura e instalaciones.**

- a) No contar con servicios higiénicos limpios con las instalaciones sanitaria, ventilación e implementos establecidos en la presente Norma Sanitaria.
- b) No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene.
- c) Permitir otros usos diferentes al autorizado.
- d) No contar con las condiciones de ventilación, iluminación o de libre acceso que impidan o limiten una adecuada manipulación de los alimentos.
- e) Incumplir con las disposiciones relativas a la higiene y al saneamiento del servicio de alimentación.

##### **Respecto de los alimentos.**

- a) Utilizar productos alimenticios sin el respectivo Registro Sanitario obligatorio, a excepción de aquellos alimentos especificados en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA.
- b) Utilizar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, o sin rótulo.
- c) No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen o transporten alimentos que requieren refrigeración o congelación.
- d) Almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, jabones, desinfectantes, combustible y otros de alto riesgo.
- e) Permitir la presencia de animales en los ambientes del servicio.

##### **Respecto de los manipuladores de alimentos.**

- a) Incumplir con las disposiciones de salud e higiene personal.
- b) Incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria.
- c) Permitir el trabajo de los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad o heridas.
- d) Incumplir las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

##### **Artículo 47°.- 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) Inmovilización, decomiso y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para su consumo.
- b) Suspensión temporal del servicio de alimentación.
- c) Suspensión definitiva del servicio de alimentación.

#### Artículo 48°.- 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 desde un décimo (0,1) a diez (10) Unidades Impositivas Tributarias.
- c) Decomiso.
- d) Cierre temporal
- e) Clausura del local y cancelación de la habilitación sanitaria.

Todo operativo de sanción será puesto en conocimiento de la Dirección General de Aeronáutica Civil.

#### Artículo 49°.- Aplicación de las Sanciones

Las medidas de seguridad y las sanciones serán aplicadas por la DIGESA, previo informe del personal profesional calificado y capacitado que ejerce la Vigilancia Sanitaria de Alimentos y el descargo del presunto infractor.

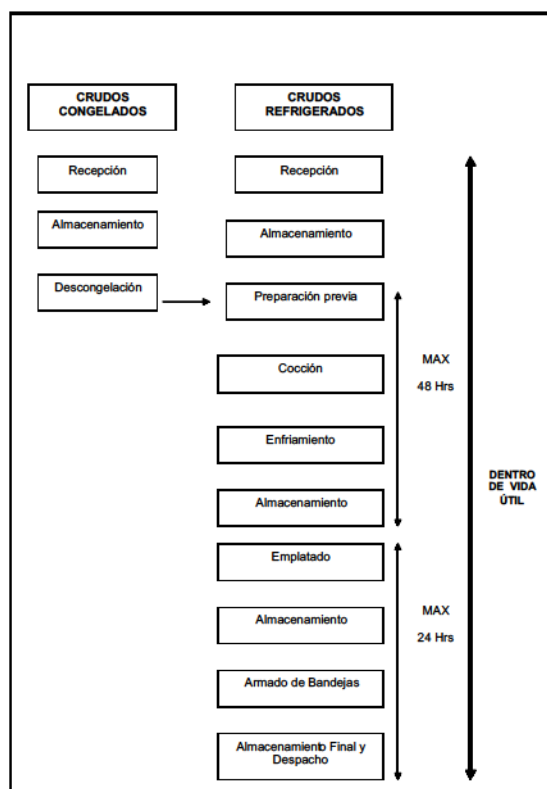
Una copia del acta o informe que sustente la sanción, deberá entregarse al infractor al momento de terminar la inspección.

#### DISPOSICIÓN FINAL

La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) supervisará el cumplimiento de la aplicación de la presente norma en resguardo de la salud pública.

#### ANEXO I

#### TIEMPOS DE VIDA ÚTIL EN LA CADENA ALIMENTARIA



#### ANEXO II

#### DEFINICIONES

Para los fines de la aplicación de la presente norma sanitaria se considera:

• **Agua segura** : agua potable sin riesgo para el consumo humano.

• **Alimento o bebida**: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.

• **Almacenamiento en frío**: Refrigeración y congelación

• **Alimento a granel**: Dentro del catering aéreo, se utiliza este término para los alimentos producidos pero aún no porcionados en los platos de las compañías aéreas.

• **Alimento de alto riesgo**: es todo alimento que por su composición, su forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensalada de frutas, etc

• **Alimento inocuo**: Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

• **Auditoría de Calidad** : Un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades del aseguramiento de calidad y sus resultados cumplen con los procedimientos y estándares definidos y si los procedimientos y estándares están implementados de manera efectiva y sin adecuados para cumplir los objetivos. El propósito de una auditoría de calidad es evaluar la necesidad de mejoras o de acciones correctivas.

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

• **C°**: Grados Celsius (centígrados)

• **Calidad Sanitaria**: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

• **Contaminación**: Presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o 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 presentes en los alimentos.

• **Contaminación cruzada**: Propagación de microorganismos de una fuente primaria (alimentos crudos, manipuladores) a otro alimento, ya sea por contacto directo entre la fuente y el alimento receptor o en formar indirecta a través de utensilios, equipamiento, manos, etc.

• **Desinfección de alimentos**: Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.

• **Detergente**: Producto químico que facilita la remoción de grasa y suciedad de las superficies.

• **División en el tiempo**: se refiere a separar las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

• **HACCP**: Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

- **IFCA:** Asociación Internacional de Catering Aéreo

- **IFSA:** Asociación Internacional de Servicios de Alimentación Aérea

- **Inabsorbente:** es la propiedad que tiene una superficie de no absorber la humedad de contacto.

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

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

- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que en razón de sus actividades laborales entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

- **Materia Prima:** Todo insumo empleado en la preparación de alimentos y bebidas.

- **Microorganismos:** Organismos vivos muy pequeños, visibles sólo con el microscopio. Ej: bacterias, hongos, levaduras, virus.

- **PCC:** Punto Crítico de Control. Un punto, procedimiento, operación o estado de la cadena de elaboración de un alimento en el cual se puede establecer un control que es esencial para prevenir un peligro relativo a la seguridad alimentaria o reducirlo hasta niveles aceptables.

- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

- **Programa de Higiene y Saneamiento:** Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos manteniendo las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

- **Servicio de alimentación de pasajeros en los medios de transporte aéreo:** es todo aquel que cuenta con establecimiento(s) de elaboración de alimentos preparados (comidas) y expendio de bebidas destinadas al servicio de pasajeros y tripulación de las aeronaves.

- **Temperatura de centro:** Se refiere normalmente a la temperatura del centro de un alimento. Es sinónimo de temperatura de núcleo.

- **Temperaturas de Seguridad:** son aquellas temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Son temperaturas de seguridad las inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc). El Principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes.

- **Tentempié:** refrigerio o comida ligera.

- **Verificación:** Chequeo de los resultados de los monitoreos de la unidad por un auditor interno o externo a fin de evaluar / verificar la calidad de los controles de la unidad.

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

11354

## TRABAJO Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO

### Declaran feriado no laborable en la ciudad de Chimbote el día sábado 25 de junio de 2005

DECRETO SUPREMO  
N° 003-2005-TR

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 16597, de fecha 22 de junio de 1967, se declaró oficialmente la Semana Cívica en la ciudad de Chimbote, capital de la provincia del Santa, departamento de Ancash, a la comprendida entre el 23 al 29 de junio de cada año;

Que, de acuerdo a lo previsto en el artículo 2° de la acotada Ley, corresponde al Poder Ejecutivo señalar anualmente día feriado en la ciudad de Chimbote el sábado correspondiente a la Semana Cívica a que se refiere el considerando precedente;

En uso de las facultades conferidas por el numeral 8) del Artículo 118° de la Constitución Política del Estado;

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Declárese día feriado no laborable en la ciudad de Chimbote, el día sábado 25 de junio de 2005, fecha central de las celebraciones de su Semana Cívica.

**Artículo 2°.-** Las horas dejadas de laborar por el día feriado no laborable a que se refiere el considerando precedente, serán compensadas en la semana posterior al día declarado feriado o en la oportunidad que acuerden las partes. A falta de acuerdo, decidirá el empleador.

**Artículo 3°.-** El presente Decreto Supremo será re-frendado por el Ministro de Trabajo y Promoción del Empleo.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintidós días del mes de junio del año dos mil cinco.

ALEJANDRO TOLEDO  
Presidente Constitucional de la República

JUAN SHEPUT MOORE  
Ministro de Trabajo y Promoción del Empleo

11426

## TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

### Autorizan viaje de Inspector de la Dirección General de Aeronáutica Civil a Chile, en comisión de servicios

RESOLUCIÓN MINISTERIAL  
N° 384-2005-MTC/02

Lima, 20 de junio de 2005

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 27619 que regula la autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos, en concordancia con sus normas reglamentarias aprobadas por Decreto Supremo N° 047-2002-PCM, establece que para el caso de los servidores y funcionarios públicos de los Ministerios, entre otras entidades, la autorización de viaje se otorgará por Resolución Ministerial del respectivo Sector, la que deberá ser publicada en el Diario Oficial El Peruano con anterioridad al viaje, con excepción de las autorizaciones de viajes que no irroguen gastos al Estado;