



PERÚ

Ministerio de Salud

Gobierno Regional de Puno

Gerencia Regional de Desarrollo Social Puno

Dirección Regional de Salud Puno

N° 0782-2019/DRS-PUNO-DESA-UHA



# Resolución Directoral Regional

Puno, 30 de Mayo del 2019

### VISTO:

El expediente PGH-0412-DIRESA-2019, que contiene la solicitud de la empresa **DSM CORPORACION EIRL.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20447968216, con domicilio en Urbanización Cincuentenario Cancollani Mz.C1, Lote. 09, distrito Juliaca, provincia San Román, departamento Puno, sobre el procedimiento administrativo de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para su establecimiento de procesamiento de alimentos y bebidas industrializados no perecibles, recibo de ingreso de prestación de salud N° 0034034 y el INFORME N° 028 -2019/UHA/DESA-DIRESA Puno, de la Dirección de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental.

### CONSIDERANDO:

Que, Con fecha 13 de Mayo del 2019, la empresa **DSM CORPORACION EIRL.**, solicitó la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para su establecimiento; declarando que los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene y Saneamiento presentados son para: fabricación Y Procesamiento y Almacenamiento de productos para la Línea de Panificación y Huevo Sancochado, destinados al consumo humano. En fecha 20 de mayo de 2019, la secretaría de la Dirección Ejecutiva de salud Ambiental - DIRESA Puno, solicita a la Dirección de Higiene Alimentaria (DHA) de la DESA la inspección sanitaria correspondiente al trámite solicitado.

Que, asimismo debe señalarse que la empresa adjuntó el Manual de Buenas Prácticas de manipulación (BPM) y el Manual del programa de Higiene y Saneamiento (PHS), documentación que forma parte de los requisitos para tramitar la certificación solicitada, de acuerdo a lo establecido en el literal b) del artículo 58-D, sobre requisitos, incorporado por el artículo 2° del DS N°004-2014-SA, por el que *modifican e incorporaran algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por DS 007-98-SA.*

Que, con fecha 22 de Mayo del 2019, se realizaron las inspecciones sanitarias al establecimiento de la empresa solicitante por parte del personal del área técnica de la unidad de higiene alimentaria-DESA de la DIRESA Puno, a fin de verificar la implementación o condiciones de infraestructura, manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) y el programa de higiene y saneamiento (PHS) que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para la fabricación de alimentos y bebidas antes mencionados, cuyas actas se encuentran adjuntas al expediente atendido. Con fecha 22 de mayo del 2019, la administrada hizo llegar los documentos que sustentan el levantamiento de observaciones presentados durante la inspección sanitaria realizada en el expediente PGH-0412-DIRESA-2019;

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente realizada por el área técnica de esta Dirección Regional, respecto de los documentos presentados y pagos realizados por la administrada, las actas de inspección sanitaria de fecha 22 de Mayo del 2019, presentadas como sustento del trámite de certificación Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de la empresa solicitante, de acuerdo al manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Manual del programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, condensado en el INFORME N°028-2019/UHA/DESA-DIRESA Puno, se obtuvieron los siguientes resultados: Sobre infraestructura, se concluyó que el establecimiento aplica lo establecido en el título IV del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por DS 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia a lo establecido en el título V del acotado reglamento sanitario, con el capítulo II: de los requisitos previos a la aplicación del sistema HACCP de la norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, aprobado por RM 449-2006/MINSA; y, la norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada por RM N° 066-2015/MINSA, respecto a las condiciones de infraestructura de su establecimiento;



N° 0782-2019/DRE-PUNO-DESA-UHA

Que, de igual modo se estableció que en base a la solicitud presentada, la inspección realizada y la evaluación de los documentos presentados por la administrada se verificó que la empresa aplica su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en su establecimiento de procesamiento de alimentos y bebidas industrializados no perecibles, destinados para el consumo humano;

Que, de acuerdo a lo normado por el artículo 58-B, del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por DS 007-98-SA, incorporado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se estableció, entre otros aspectos la certificación Principios Generales de Higiene del Codex alimentarius, la vigencia de dos (02) años de dicha Certificación, contados a partir de su otorgamiento;

Que, finalmente, tomando en cuenta las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección Regional, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se determinó que el establecimiento de la empresa **DSM CORPORACION EIRL.**, SI APLICA dichos Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en conformidad a lo establecido en el título IV del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por DS 007-98-SA, y sus modificatorias, en concordancia con lo preceptuado en el título V del acotado reglamento sanitario, con el capítulo II: de los requisitos previos a la aplicación del sistema HACCP de la norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, aprobado por RM 449-2006/MINSA; y los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, respecto de los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, respecto a la calificación del expediente de Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius de la empresa **DSM CORPORACION EIRL.**, con expediente PGH-0412-DIRESA-2019, examinado, este **CUMPLE** con lo establecido en el artículo N° 58-D, del DS-004-2014-SA, que prevé los requisitos, como así se tiene expresado en el numeral 3.3 del INFORME N°028-2019/UHA/DESA-DIRESA Puno, emanado del área técnica correspondiente.

En ejercicio de las atribuciones conferidas por la Ley N° 27783 – Ley de Bases de la Descentralización, modificada por Ley 28379; Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, modificada y complementada por Leyes 27902, 28013, 28161, 28926, 28988 y 28053, Resolución Ministerial N° 405-2005/MINSA, que reconoce a las Direcciones Regionales de Salud como única autoridad en Salud en cada Región y en uso de las atribuciones conferidas por la Ordenanza Regional N° 012-2014-GRP-CRP, que aprueba la modificatoria del Reglamento de Organización y Funciones así también de la Estructura Funcional de la Dirección Regional de Salud.

Estando a las conclusiones del INFORME N° 028-2019/UHA/DESA-DIRESA Puno, de fecha 28 de mayo del 2019, de la Unidad de Higiene Alimentaria, visto bueno de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y Asesoría Legal de la entidad.

**SE RESUELVE:**



**Artículo 1°.- OTORGAR** la CERTIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS, al establecimiento de la empresa **CORPORACION DSM EIRL.**, ubicada en la Urbanización Cincuentenario Cancellani ,Mz.C1 Lote. 09, distrito Juliaca, provincia San Román, departamento Puno para procesamiento y Almacenamiento de productos de Panificación: **Pan Fortificado, Pan Fortificado con hierro hemínico Pan Especial (pan con quinua pasas y leche, pan con kiwicha pasas y leche, pan con cañihua pasas y leche, pan de quinua con pasas leche y huevo, pan con cebada avena y mantequilla , pan con cebada kiwicha y mantequilla, pan con aceitunas) , Pan Dulce (pan chancay de huevo , pan de yema), Pan con Derivado Lácteo (pan con queso y leche), Pan Regional (pan integral, pan de plátano, pan con quinua , pan con kiwicha , pan con cebada , pan con cañihua) , Pan Común (pan labranza , pan Chapla , pan francés , pan tres puntas ) y Huevo Sancochado** Destinadas al Consumo Humano, según solicitud presentada por la administrada.

**Artículo 2°.-** La presente Certificación del cumplimiento de los Principios Generales de Higiene de del Codex Alimentarius abarca a su establecimiento para procesamiento de: Alimentos y Bebidas industrializados no perecibles destinadas al consumo humano, de acuerdo a la solicitud presentada por la administrada.

**Artículo 3°.-** El plazo de vigencia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene de del Codex alimentarius que se otorga mediante la presente resolución es de **dos (02) años**, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-B del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas; incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

**Artículo 4°.-** La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarius en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – DIRESA Puno cuando esta la requiera.





PERÚ

Ministerio de Salud

Gobierno Regional de Puno

Gerencia Regional de Desarrollo Social Puno

Dirección Regional de Salud Puno



*Teles...*  
C. Ferrández Amachi  
EJECUTIVO DE SALUD AMBIENTAL  
DIRESA - PUNO  
CMV: 1705



N° 0782-2019/DRS-PUNO-DESA-UHA.

# Resolución Directoral Regional

Puno, 30 de Mayo del 2019

**Artículo 5°.** - La empresa certificada se encuentra obligada a mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorga la certificación, durante la vigencia de la presente resolución, así como contar con la certificación durante el ejercicio de su almacenamiento.

**Artículo 6°.** - La Certificación de los Principios Generales de Higiene de del Codex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las condiciones de control que la Dirección Ejecutiva de salud Ambiental – DIRESA Puno disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

**Artículo 7°.** - Notificar la presente Resolución Directoral a la solicitante conforme a ley y demás instancias pertinentes

**Artículo 8°.** - Disponer la Publicación en la página Web de la DIRESA Puno, la presente Resolución.

Regístrese y Comuníquese.



*[Signature]*  
M.C. RONALD CHATA CONDORI  
DIRECTOR REGIONAL  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD PUNO  
C.M.P. 78019

DIRECCION REGIONAL DE SALUD PUNO  
CERTIFICO: que el presente documento es  
"COPIA FIEL DEL ORIGINAL"  
03 JUN 2019  
*[Signature]*  
Sra. Ana Margarita Sanchez Macedo  
FEDATARIO SUPLENTE