



PERÚ

Ministerio de Salud

Gobierno Regional de Puno

Dirección Regional de Salud Puno

N° 098-2024/DRS-PUNO-DESA-UHA



Julian Alvaro Medaranga Cano
Director Ejecutivo Salud Ambiental
DIRECCION REGIONAL DE SALUD PUNO
CMP. 43373



Resolución Directoral Regional

Puno, 02 de FEBRERO del 2024

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR la CERTIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS, al establecimiento: empresa PROCESADORA AGROINDUSTRIAL NUEVO IMPERIO E.I.R.L., ubicada en el Jr. Almagro 985, Urb. 28 de Julio, distrito Juliaca, provincia San Román, departamento Puno, para el **Procesamiento, Envasado y Almacenamiento** de Hojuela de avena, Hojuela de avena precocida, Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de cereales (avena, trigo, cebada, quinua, kiwicha, cañihua y harina de soya) enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena con harina de habas tostada, Hojuela de avena, quinua y harina de habas, Hojuela de cereales (avena, trigo, cebada, quinua, kiwicha, cañihua y harina de maca) enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena con kiwicha y quinua enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena con harina de soya tostada, Hojuela de avena con harina de maca tostada, industrializados no perecibles destinados al consumo humano, según solicitud.

Artículo 2°.- Precisar que los informes y actos administrativos similares que constituyen los antecedentes de la presente resolución son de responsabilidad de los servidores que suscriben los mismos conforme a Ley.

Artículo 3°.- El plazo de vigencia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene 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 en cualquier momento.

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

Artículo 6°.- La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIRESA PUNO, cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó la Resolución Directoral Regional a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.

Artículo 7°.- 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 8°.- Notificar la presente Resolución Directoral a la solicitante conforme a ley y demás instancias pertinentes.

Artículo 9°.- Disponer la Publicación en la página Web de la DIRESA Puno, la presente Resolución.

Regístrese y Comuníquese.

DIRECCION REGIONAL DE SALUD PUNO
CERTIFICO: que el presente documento es
"COPIA FIEL DEL ORIGINAL"
02 FEB 2024
Fidel E. Cruz Mamani
FEDATARIO TITULAR

Dr. EDWIN CORRALES MEJIA
Dirección Regional de Salud Puno
DIRECTOR REGIONAL
CMP. 33976

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 los días 23 y 25 de enero del 2024, presentadas como sustento del trámite de Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de la empresa solicitante, de acuerdo al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (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° 002-2024/UHA/DESA-DIRESA-Puno, de fecha 01 de febrero de 2024, se obtuvieron los siguientes resultados: Sobre infraestructura, se concluyó que el establecimiento **SI CUMPLE Y 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 el almacenamiento 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;

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 **SI APLICA** su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en su establecimiento de procesamiento, envasado y almacenamiento de alimentos industrializados no perecibles destinados al 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 (PGH), se determinó que el establecimiento: empresa **PROCESADORA AGROINDUSTRIAL NUEVO IMPERIO E.I.R.L.**, **SÍ APLICA** los 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 el almacenamiento 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 **PROCESADORA AGROINDUSTRIAL NUEVO IMPERIO E.I.R.L.**, con expediente PGH-001-DIRESA-2024, examinado, este **SI 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 4.3 del INFORME N° 002-2024/UHA/DESA-DIRESA-Puno, de fecha 01 de Febrero de 2024, emanado del área técnica correspondiente.

Que, de conformidad con la Ley 27783 Ley de Bases de la Descentralización modificada por Ley 27867 Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, modificada y complementada por leyes 27902, 28013, 28161, 28926, 28968 y 29053; 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° 12-2014-GRP-CRP, que aprueba la modificación del Reglamento de Organización y Funciones de la Dirección Regional de Salud de Puno;

Estando a las conclusiones del INFORME N° 002-2024/UHA/DESA-DIRESA Puno, de fecha 01 de enero de 2024, de la Dirección de Higiene Alimentaria, y visto bueno de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la entidad.





PERÚ

Ministerio de Salud

Gobierno Regional de Puno

Dirección Regional de Salud Puno

N° 098-2024/DRS-PUNO-DESA-UHA



Julian Ivano Madariaga Cano
Director Ejecutivo Salud Ambiental
DIRECCION REGIONAL DE SALUD PUNO
COP. 40373



Resolución Directoral Regional

Puno, 02 de FEBRERO del 2024

VISTO:

El expediente PGH-001-DIRESA-2024, que contiene la solicitud del Representante Legal **WALTER GUSTAVO CHAVEZ MAMANI**, de la empresa **PROCESADORA AGROINDUSTRIAL NUEVO IMPERIO E.I.R.L.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20448603092, con domicilio en el Jr. Almagro N° 985, Urb. 28 de Julio, 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, envasado y almacenamiento de alimentos industrializados no perecibles destinados al consumo humano**, recibo de ingreso de prestación de salud N° 0044984 (04 de enero de 2024) y recibo de ingreso de prestación de salud N° 0045025 (16 de enero de 2024) y el INFORME N° 002-2024/UHA/DESA-DIRESA-Puno, de fecha 01 de febrero de 2024, de la Dirección Funcional de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental.

CONSIDERANDO:

Que, Con fecha 04 de enero de 2024, la empresa **PROCESADORA AGROINDUSTRIAL NUEVO IMPERIO E.I.R.L.**, 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: Procesamiento, envasado y almacenamiento de Hojuela de avena, Hojuela de avena precocida, Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de cereales (avena, trigo, cebada, quinua, kiwicha, cañihua y harina de soya) enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena con harina de habas tostada, Hojuela de avena, quinua y harina de habas, Hojuela de cereales (avena, trigo, cebada, quinua, kiwicha, cañihua y harina de maca) enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena con kiwicha y quinua enriquecida con vitaminas y minerales, Hojuela de avena con harina de soya tostada, Hojuela de avena con harina de maca tostada, industrializados no perecibles destinados al consumo humano. En fecha 08 de enero del 2024, es recepcionado por secretaría de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – DIRESA Puno, quien a su vez en fecha 09 de enero de 2024, 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 su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (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 fechas 23 y 25 de enero del 2024, se realizaron las inspecciones sanitarias al establecimiento de la empresa solicitante por parte del personal del área técnica de la dirección funcional de higiene alimentaria-DESA 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 el procesamiento de alimentos y bebidas antes mencionados, cuyas actas con opinión favorable se encuentran adjuntas al expediente atendido. Con fecha 25 de enero de 2024, la administrada hizo llegar los documentos que sustentan el levantamiento de observaciones presentados durante la inspección sanitaria, realizada en el expediente PGH-001- DIRESA-2024;

