inciso b) del Artículo 21° y sen el inciso d) del Articulo 28° del Decreto Lagis..... o N° 276 y que tiene atenuantes, por lo que se recomienda se le sancione con treinta (30) días de suspensión.

Que, de conformidad con los Artículos 25°, 26°, 27° y 28° del Decreto Legislativo N° 276; los Artículos 163° y siguientes del Reglamento de dicho Decreto Legis-lativo, aprobado por Decreto Supremo Nº 005-90-PCM y el Artículo 9º del Decreto Ley Nº 25831;

SE RESUELVE

Artículo I".- Absolver a don GODOFREDO RA-Articulo 1 - Absolver a uen Golfor Billos BIREZ CAMONES, ex Director General de Industria ydon RAUL MARTINEZ MENDIETA, ex Subdirector I de Evaluación Industrial de los cargos en su contra contenidas en el Informe N°006-94-MITINCI/OGII-

OCAF Articulo 2". Imponer las sanciones que se deta-

ORGEAR SALINAS, ex. PADO yadon ALVA. SALINAS, ex ...ectores Generales de ...ponerles la sanción de dos (2) meses de oral. RO PA Industr

Cese Tc. oral.

2. A don JESUS LEON GAMARRA, ex Director de Evaluación. Seguridad y Registro de la ex Dirección General de Industria, imponerle la sanción de Cese Temporal de dos (2) meses.

3. A don CARLOS DE LUCHI LOMELLINI CARENZI. ex Director de Evaluación, Seguridad y Registro de la ex Directoin General de Industria, imponerle la sanción de tres de Cese Temporal.

4. A doña VERONIC. ES SEMINARIO.

4. A doña VERONIC. ES SEMINARIO, ex Subdirectora de Evaluación Industrial de la ex Dirección General de Industria, imponerle la sanción de suspensión por treinta (30) días.

5. A don DAVID BODERO CORNEJO, ex Subdirector de Evaluación Industrial, de la ex Dirección General de Industria, imponerle la sanción de suspensión por treinta (30) días.

6. A doña MARLENI NAMUCHE CHUNGA, ex técnica Evaluadora Industrial de la ex Dirección General de Industria, imponerle la sanción de suspension por treinta (30) días. pension por tremta (30) dias

Artículo 3".- Reservar el proceso administrativo a don ROMEO ACUNA JARA, hasta que sea localizado su domicilio y se le notifique conforme a normas. Artículo 4".- La Oficina de personal queda encar-

ada de efectuar las acciones derivadas de la presente

Resolución Ministerial. Artículo 5°.- Transcribir la presente Resolución il Instituto Macional de Administración Pública para es fines pertinentes

Registrese, comuniquese y publiquese.

LILLIANA CANALE NOVELLA Ministra de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales

SALUD

Aprueban el Manten Procedimientos de Certificaciones Sanitarias para la Exportación de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humanó y de Hanna de Pescado

RESOLUCION MINISTERIAL N° 093-95-SADM

Lima, 6 de febrero de 1995

De conformidad con lo previsto en el Reglamento de Certificaciones Sanitarias para la Exportación de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano y de Harina de Pescado, aprobado por Decreto Supremo Nº 05-94-SA de 5. DIC 94, y en el numeral 5, de la Resolución Ministerial Nº 016-95-SA/DM de 9, ENE 95;

SE RESUELVE

1.- Aprobar el Manual de Procedimientos de Cer-tificaciones Sanitarias para la Exportación de Pro-ductos Hidriobológicos de Consumo Humano y de Harina de Pescado, que consta de cuatro títulos, cuatro formalos y un cuerpo de definiciones de térmi-nos; lo que forma parte de la presente Resolución. 2.- Aprobar las currespondientes infracciones y sanciones aplicables a los Tecnológos Acreditados, le que también forma parte de la presente Resolución 1.- Aprobar el Manual de Procedimientos de Cer-

Registrese, comuniquese y publiquese

EDUARDO YONG MOTTA Ministro de Salud

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACIONES SANITARIAS PARA LA EXPORTACION DE PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS DE CONSUMO "JMANO Y DE HARIN;"; PESCADO

I. DISPOSICION GENERALES

1. La Dirección General de Salud Ambiental (DI-GESA) es el órgano competente del Ministerio de Salud para expedir las Certificaciones Sanitarias de Exportación, así como controlar las condiciones sani-tarias y de seguridad sanitaria del procesamiento, embarque y almacenaje de los productos hidro-biológicos de consumo humano y de la harina de nescado, destinados a la exportación.

biológicos de consumo humano y de la harina de pescado, destinados a la exportación.

2. El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) acredita, controla y supervisa a los laboratorios de ensayo que se encuentran al servicio de los exportadores de productos hidrobiológicos de consumo humano y de la harina de pescado.

3. El Instituto Nacional de Salud (INS) controla y supervisa la aplicación de los parámetros y métodos de análisis a utilizar, rigila el cumplimiento de las normas correspondientes y actúa como laboraterio de referencia nacional.

referencia nacional

4. La habilitación de los establecimientos donde sa procesan productos hidrobiológicos de consumo lu-mano y harina de pescado, destinados a la expor-

tación como requisito previo para exportar, se tram-tación como requisito previo para exportar, se tram-tan ante la DIGESA.

5. Los tecnólogos para ser registrados y acredita dos por la DIGESA deberán ser presentados por el laboratorio de ensayo acreditado, con el que cumpli-rán sus funciones de insprección y tany de acredirán sus funciones de inspección y toma de muestras de los lotes o consignaciones destinados a la expor-

tación.
6. Los certificados sanitarios de expertación s habilitan a través de cualquiera de los laboratorios de ensayo acreditados por el INDECOPI. El Tecnologo procederá a la inspección y toma de muestras, y el laboratorio a los análisis que correspondan del producto de exportación.

Con el Informe de Laboratorio de Ensayo y el Informe del Tecnólogo, que forman parte del expe-diente, el laboratorio tramitará ante la DIGESA la expedición del Certificado Sanitario de Exportación, como garantía escrita de la aptitud e inocuidad del

7. La DIGESA llevará un Registin de blecimientos habilitados, y otro Registinados. logos Acreditados, los que serán actividades cados en el Diario Oficial El Peruos

II. HABILITACION DE EST DE PROCESAMIENTO DE DROBIOLOGICOS DE CONS DE HARINA DE PESCADO

1.- Comprende todos los establecimientos donde se manipulan elabora, conserva, transforma, almacena, comercializa y transporta productos de la pesca. destinados a la exportación.

2. Requisitos

a) Solicitud de habilitación técnico-sanitaria pre-sentada ante la DIGESA por el responsable del establecimiento, segun formato.

b) Cancelar los derechos ; or concepto de habili-

c) Cancelar los gastos de inspección y análisia correspondientes, en la DIG: SA.

3. Trámite:

a) La solicitud y el recibo de pago por concepto de basilitación se presenta ante la DIGESA, la cual dentro del plazo máximo de dos días, elabora el programa de inspección y a deula el monto a cancelar por los gastos de inspección y análisis correspon-dioctor. dientes.

b) Con los resultados invorables de la inspección, de acuerdo a las norma nacionales y a las del pals importador, según es responda, y los derechos correspondientes cance des, se emite una Recolución Directoral de Habilita ión Sanitaria con una vigencia

de 120 días paturale: c) A los respons: bles de los establecimientos no habilitados se les huzeonocer las deficientradas, concediéncos seles un plazo prudus aubsanarlas, de nusuperarlas se archiediente. El trimite procederá a solicitud de cuyo efecto deben cancelar los gastos de nupección y análisie análisis.

III. REGISTRO NACIONAL DE TECNOLOGOS ACREDITADOS

1. Es el padrón de las personas calificadas para desempenar las funciones de inspección y toma de muestras de los lotes y consignaciones de los produc-tos de pesca, materia del presente Manual, así como para verificar las condiciones de en que para la exportación.

2. Requisitos:

a) Solicitud de presentación dirigida a la DIGESA or un Laboratorio de Ensayo acreditado por el IN-

b) Resumen de su currículum vitae.

c) Declaración Jurado de no tener interés econó-mico distinto o la contraprestación por el servicio. d) Cancelar los derechos de examen, en la DI-GESA.

3. - Tramite

a) La solicitud y derechos de pago correspon-dientes se presentan ante la DIGESA, la cual estable-cerá las fechas y lugares de examen. b) Los tecnólogos que aprueben la evaluación, serán inscritus en el Registro Nacional de Tecnólogos

c) La acreditación se otorga mediante Resolución
Directoral y tendra una vigencia de doce meses,
renovable con el mismo procedimiento
d) La renovación deberá solicitar y a anti-

cipación mínima de 30 días naturales. .va de su vencimiento.

IV. CERTIFICACION SANITARIA DE EXPOR-TACION

1.- Es la garantía escrita de la conformidad sanitaria de los productos a exportar:

2. Requisitos:

a) Solicitud dirigida a la DIGESA para la expedi-ción del Certificado Sanitario de Exp presen-

ficación sanitaria, para productos hidrobiológicos de consumo humano, y para harina de pescado.

consumo humano, y para harina de pescado.

consumo humano, y para harina de pescado.

Col Informe favorable de inspección y muestreo del Tecnólogo Acreditudo, que deberá contener los datos sobre las condiciones de embalaje y embarque.

d) Informe de ensayo favorable de las muestras del producto a exportar aynedidas por el 1 aboratorio de

producto a exportar expedidas por el Laboratorio de Ensayo acreditado.

a) El exportador solicita a DIGESA, a través del Laboratorio de Ensayo acreditado, el Certificado Sanitario de Exportación.

b) El Tecnólogo Acreditado por la DIGESA, realiza la inspección y muestreo de los lotes consignaciones del producto a exportar y emite un liforme para la DIGESA.

c) El Laboratorio de Ensayo, acreditado analiza

c) El Laboratorio de Ensayo, acreditado analiza según normas, la muestra proporcior ada, emitiendo un informe de ensayo para la DIGEE.

d) El Laboratorio de Ensayo per senta ante la DIGEE.

d) El Laboratorio de Ensayo per senta ante la dinforme del tenfólgo y el informe de ensayo, par que dentro del plazo máximo de 48 horas expida el entificado sanitario correspondiente, entregándola al laboratorio recurrente. recurrente.

DEFINICION DE TERMINOS

Para efectos de aplicación del pre-- ite Manual, se consideran las siguientes definicion

1. Aptitud del Producto.- Conf.: midad que se otorga, al examen visual de las características organolépticas normales del producto y de las condiciones adecuadas de conservación y de embalaje.

2. Certificado Sanitario. Documento oficial donde

se garantiza por escrito que los alimentos y/o produc-tos cumplen con los requisitos sanitarios exigidos por

el país importador.

3. Habilitación. - Proceso por el cual se verifica que 3. Habilitación. Proceso por el cual se verifica que el establecimiento cumple con los requisitos y condiciones sanitarias, señaladas para productos hidrobiológicos de consumo humano y de harina de pescado, destinadas a la exportación.

4. Inocuidad. Garantía que otorgan los resultados de análisis de las muestras, efectuados por el laboratorio, de que el alimento no producirá enfermedad o daño a los consumidores.

6. Inspección.- Examen visual de los productos y sistemas de control de materias primas, su elabo-ración y su distribución. Incluye pruebas del producto terminado.

6. Lote.- Cantidad determinada de los alimentos y/

o productos a exportar, producido: en condiciones

7. Manipulación. Todas las operaciones manuales o con syuda instrumental, que se realiza en toda la cadena de producción; desde la materia prima hasta el producto terminado.

FORMATO DESOLICITUD DE P. BILITACION TECNICO-SANITAI

Solicita: Habilitación de Ester lecimiento para exportar.

Director General Director General de Salud Ambier Ministerio de Salud		1	
Lima	ept list e hala		

Lima	
Solicitante	
Dirección	
Autorización Sanitaria de Instala-	in y Funciona-
Autorización de Vertimientos	
Descripción de los productos que p.	cesa el estable-
cimientoxi	
oplication Milker Transmission	
en cumplimiento del Decreto Suprer disposiciones conexas, solicito la Ha co-Sanitaria, para fines de exportac	bilitación Técni-

Acompaño los siguientes documentos:

1 1	*
age to the control of	
in the second state of the second	
Lima	
Firma y sello del	