



Resolución Administrativa N° 294 -2023-GRA/GRS/GR-DESA



VISTO:

El Expediente N° 3478149; Documento N° 5450516 -2023, que contiene la solicitud de la empresa **NEWREST PERU S.A.C.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20381235051, con domicilio en A.v. Arequipa N° 111, distrito de Tiabaya, provincia de Arequipa y departamento de Arequipa, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado **Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)**, para el servicio de alimentación colectiva de alimentos preparados con tratamiento térmico, elaboración de alimentos preparados sin tratamiento térmico, destinados para el consumo humano; y el Informe N° 04- 2023-GRA-GRS/GR-DESA/EAR, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – Área de Higiene Alimentaria; y,



CONSIDERANDO:

Que, con fecha 15 de febrero del 2023, la empresa **NEWREST PERU S.A.C.** solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para el establecimiento ubicado en Av. Arequipa N° 111, distrito de Tiabaya, provincia de Arequipa y departamento de Arequipa destinado para: elaboración de alimentos preparados con tratamiento térmico, elaboración de alimentos preparados sin tratamiento térmico, destinados para el consumo humano; conforme se advierte del Formulario de Solicitud, que adjunta el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), según lo establecido en literal b) del artículo 58-D, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S N° 007-98-SA, incorporado por el artículo 2° del D.S. N° 004-2014-SA, sobre los requisitos;

Que, cabe señalar que, el establecimiento declarado se encuentra ubicado dentro de las instalaciones de la empresa ARCA CONTINENTAL LINDLEY SA, y que el área destinada a la elaboración de alimentos es exclusiva, desde donde se prepara y consume los alimentos;

Que con fecha 22 de marzo del 2023, a fin de verificar la implementación y/o condiciones de infraestructura, el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en la elaboración de alimentos preparados con tratamiento térmico, elaboración de alimentos preparados sin tratamiento térmico, destinados para el consumo de humano, el personal de la

Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – Área de Higiene Alimentaria, realiza la inspección sanitaria al establecimiento del solicitante, mediante el Acta Digital de Verificación Documentaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS; y el Acta de Auditoria General con Enfoque de Riesgo para la Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS, mediante el cual la profesional efectuó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante;

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente, realizada por el Área Técnica de esta Gerencia Regional de Salud, respecto de los documentos presentados por el administrado, el Acta de inspección Sanitaria, del 22 de marzo de 2023, y la subsanación de las observaciones de la misma, llevada a cabo el 05 de abril del 2023, el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS, y documentación presentada como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del CODEX ALIMENTARIUS, del establecimiento de la empresa, para la elaboración de alimentos preparados con o sin tratamiento térmico, destinados al consumo humano, materializado en el Informe N° 04- 2023-GR-GRS/GR-DESA/EAR, de fecha 03 de mayo del 2023, se obtuvieron los siguientes resultados: se concluyó que el establecimiento, presenta las siguientes observaciones no levantadas: a) De la inspección realizada se verifico que en el Área de preparación previa la presencia de una botella de hipoclorito de sodio, en un recipiente cerrado considerándose lugar no adecuado para su almacenamiento lo cual puede generar contaminación cruzada, lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, literal 5.2.4, de la R.M. N° 157-2021/MINSA, artículo 56° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N.° 007-98-SA. b) El acopio final de los residuos sólidos se realiza en un área cercana a los ambientes de la cocina y almacenes, constituyendo condiciones de atracción de plagas de roedores e insectos (vectores); lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, referida al artículo 57, del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N.° 007-98-SA. c) No se evidencio el control de calidad del agua que cumpla con los requisitos físico-químicos y bacteriológicos para aguas de consumo humano señalados en el artículo 40° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N.° 007-98-SA. d) En la inspección realizada se comprobó que la medición de cloro residual fue de 0.14 mg/l, lo que no garantiza la utilización de agua segura para la higiene general y en la elaboración de alimentos, incumpliendo el literal 5.2.3, R.M N° 157-2021/MINSA. e) Asimismo, respecto a los SSHH del personal de varones y mujeres ambos disponen del área del vestuario en las mismas instalaciones, no tienen independencia, por lo que no se cumple con el literal 5.2.5 de la R.M. N° 157-2021/MINSA. f) No se evidencio los certificados de calibración de instrumentos de las cámaras de conservación, (pirómetros), del equipo de baño maría para la conservación de alimentos en caliente y frio, lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, referida al Art. 39°, 45°, 71°, D. S. N° 007-98-SA. g) Se constato que no se cumple adecuadamente con el procedimiento operacional de la división en tiempo respecto a la limitación de áreas c1, c2, c3, incumpliendo el literal c) de la R.M N° 157-2021/MINSA, Art. 36°, 44° del D.S. N° 007-98 SA. Se evidencio controles de calidad de las materias primas solo de algunos productos insuficientes y de años 2021, 2022, lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, referida al Art. 10° literal d), aprobada por R. M. N.° 449-2006/MINSA. h) Respecto al monitoreo de iluminación este se presentó incompleto no realizándose en almacenes, pasadizos, SSHH, área de vestidores de damas, varones, lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, referida a la Norma Sanitaria Art. 34° del D.S N° 007-98-SA, lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, referida al artículo 11°, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R. M. N.° 449-2006/MINSA. i) Se verifico que no hay un adecuado manejo de las operaciones relacionadas con la elaboración de alimentos referido al manejo operacional, toda vez que en la inspección se constató una probable contaminación cruzada en el Área de elaboración previa, alimentos de consumo directo como: huevos cocidos pelados, líquido de gelatina para su enfriamiento; lo que no garantiza el cumplimiento de la normativa sanitaria, referida al artículo 82° literal b) del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N° 007-98-SA; por lo que el establecimiento **no aplica de manera efectiva** lo establecido en el Título VI, Capítulo II, del "Reglamento sobre



Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N° 007-98-SA, y de la R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación Colectiva, sobre la implementación y/o condiciones de Infraestructura, Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); en su establecimiento;

Que, respecto del **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)**, que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa no tiene implementado adecuadamente las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM); conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación Colectiva; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); en su establecimiento;

Que respecto del **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa no tiene implementado de manera efectiva su Programa de Higiene y Saneamiento, 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 sus modificatorias, R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación Colectiva; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); en su establecimiento, según corresponda;

Que, conforme a ello se estableció que en base a las inspecciones realizadas y la evaluación de la documentación presentada por el administrado se verifico que la empresa **no aplica** de manera efectiva su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en su establecimiento destinado para la **elaboración de alimentos preparados con o sin tratamiento térmico, destinados al consumo humano;**

Que, finalmente tomando en cuenta las inspecciones realizadas, las mismas que se consignan en las Actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Gerencia Regional de Salud, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), se determinó que el establecimiento **NO APLICA** dichos Principios, establecidos en los Título VI, Capítulo II, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación Colectiva; y en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); en concordancia con lo preceptuado en los artículos 89° y 95° de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, respecto de la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que del análisis de los actuados y conclusiones del Informe N° 04-2023-GRA-GRS/GR-DESA/EAR, de fecha 03 de mayo de 2023, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental –Área de Higiene Alimentaria; y,

De conformidad a lo establecido en la Ley N° 26842, Ley General de Salud; Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; Ley N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación Colectiva; y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo



Resolución Administrativa

Nº 294 -2023-GRA/GRS/GR-DESA

General y sus modificatorias; con las facultades conferidas por la Ordenanza Regional Nº 010-Arequipa; y estando a lo informado y visto bueno por la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- DENEGAR la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), al establecimiento de la empresa **NEWREST PERU S.A.C,** ubicada en A.v. Arequipa Nº 111, distrito de Tiabaya, provincia de Arequipa y departamento de Arequipa, destinado la elaboración de alimentos preparados con tratamiento térmico, elaboración de alimentos preparados sin tratamiento térmico, destinados para el consumo de humano.

Artículo 2º.- Notificar la presente Resolución Administrativa, al solicitante, conforme a Ley.

Dada en la sede de la Gerencia Regional de Salud Arequipa, a los **08** (8) días del mes **MAYO** del año 2023

Regístrese y Comuníquese

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
OFICINA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

Mg. MILUZCA RIVAS PRESTEGUI
CLAD Nº 2265
DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

MRA/YIR/EAR/ear
C.c. archivo DESA

