



Resolución Administrativa N° 1117 -2023-GRA/GRS/GR-DESA

VISTO:

El Expediente N° 3871709, Documento N° 6128932 -2023, que contiene la solicitud de la empresa **IVETTE KATHERINE VERA AMAO**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 10308615044, con domicilio en Pueblo Tradicional La Pampa - Corredor del Estanque, Mz U, Lote 8, distrito de Socabaya, 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 almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano, y el Informe N° 20- 2023-GRA-GRS/GR-DESA/EAR, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – Área de Higiene Alimentaria; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 19 de setiembre del 2023, la empresa **IVETTE KATHERINE VERA AMAO**, solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para el establecimiento ubicado en Pueblo Tradicional La Pampa - Corredor del Estanque, Mz U, Lote 8, distrito de Socabaya, Provincia de Arequipa y Departamento de Arequipa, destinado al **almacenamiento de alimentos industrializados no perecibles para el consumo humano, siguientes:** Aceite vegetal, Azúcar rubia, Arroz fortificado, Barra de cereales y/o leguminosas, Cereal extruido, Fideos, Galleta con cereales, Galleta integral, Maíz tostado, Maní con pasas, Quinoa, Chocolate para taza, Almidón de maíz, Harina de lúcuma, Harina de maíz morado, Harina de plátano, Harina extruida de arroz, Harina extruida de cañihua, Harina extruida de cebada, Harina extruida de haba, Harina extruida de kiwicha, Harina extruida de maíz, Harina extruida de quinua, Mezcla de harinas extruidas, Sémola de cereales, Hojuelas de avena, Hojuelas de avena con cañihua, Hojuelas de avena con kiwicha, Hojuelas de avena con maca, Hojuelas de avena con quinua, Leche evaporada entera, Arveja partida, Frijol, Lentejas, Pallar, Chalona, Charqui, Mezcla en polvo a base de huevo, Conserva de pescado en aceite vegetal, Conserva de pescado en salsa de tomate, Conserva de bofe de res, Conserva de carne de cerdo, Conserva de carne de pavo o pavita, Conserva de carne de pollo o gallina, Conserva de carne de res, Conserva de mollejas, Conserva de sangrecita; conforme se advierte del Formulario de Solicitud, que adjunta el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), según lo establecido en el literal b) del artículo 58 D), del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, incorporado por el artículo 2° del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Sobre los Requisitos.

Que, con fecha 10 de mayo del 2023, a fin de verificar la implementación y/o condiciones de infraestructura, el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en el Almacenamiento de los alimentos antes mencionados, la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – Área de Higiene Alimentaria, realiza la inspección sanitaria al establecimiento del 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 06 de octubre del 2023, y la subsanación de las observaciones llevada a cabo el 23 de octubre del 2023, presentadas como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de la empresa solicitante, de acuerdo al Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, materializado en el Informe N° 20- 2023-GRA-GRS/GR-DESA, de fecha 24 de octubre del 2023, se obtuvieron los siguientes resultados: **De la Infraestructura**, se concluyó que el establecimiento, **aplica** 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; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y, la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA; sobre las condiciones de Infraestructura;

Que, respecto del **Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)**, que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa tiene implementado las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL); 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; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de los Alimentos Terminados, destinados al Consumo Humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, 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 tiene implementado 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; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de los Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, en su establecimiento;

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 aplica su Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en su establecimiento **para el almacenamiento de productos terminados industrializados no perecibles**;

Que, de acuerdo a lo normado por el artículo 58 –B, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se estableció, entre otros aspectos la vigencia de dos (02) años de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, contados a partir de su otorgamiento;

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 Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), se determinó que el establecimiento **APLICA** dichos Principios, establecidos en el en los Títulos IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, 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, aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, R.M. N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano; 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;

Estando a las conclusiones del Informe N° 20-2023-GRA-GRS/GR-DESA/EAR, de fecha 24 de octubre de 2023, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental –Área de Higiene Alimentaria;

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° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano; y, la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias; con las facultades conferidas por la Ordenanza Regional N° 010-Arequipa; y estando a lo informado y visto bueno por la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental.

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR LA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), al establecimiento de la empresa **IVETTE KATHERINE VERA AMAO**, ubicada en Pueblo Tradicional La Pampa - Corredor del Estanque, Mz U, Lote 8, distrito de Socabaya, Provincia de Arequipa y Departamento de Arequipa, destinado al **almacenamiento de productos terminados industrializados no perecibles**.

Artículo 2°.- PRECISAR que el plazo de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga mediante la presente Resolución Administrativa 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, aprobado por el D.S. N° 007-98-SA; y modificatorias incorporado por el D.S. N° 004-2014-SA.

Artículo 3°.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Gerencia Regional de Salud, cuando este lo requiera.



Resolución Administrativa

Nº 1117 -2023-GRA/GRS/GR-DESA

Artículo 4º.- 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 Administrativa, así como contar con la certificación vigente durante el ejercicio de su producción.

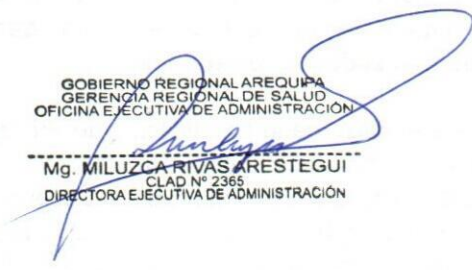
Artículo 5º.- La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control de la Gerencia Regional de Salud, disponga la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6º.- Notificar la presente Resolución Administrativa, al solicitante, conforme a Ley.

Dada en la Sede de la Gerencia Regional de Salud Arequipa, a los *TREINTA* (30) días del mes de *OCTUBRE* del año 2023

Regístrese y Comuníquese

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
OFICINA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN



Mg. MILUZCA RIVAS ARESTEGUI
CLAD N° 2365
DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN


MRAYIR/EAR/ear
C.c. archivo DESA