

**RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 146-2010-CVH-GG**

Huampani, 23 de Agosto del 2010

VISTO

El documento del Ing. Mg. Sc. Daniel Percy Rojas Hurtado quien remite los planes HACCP para Comidas Preparadas con tratamiento térmico, para Verduras y Frutas y para la Línea de Pan.

CONSIDERANDO

Que, en concordancia con lo dispuesto en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Decreto Supremo N° 007-98-SA-1998, el código Internacional recomendado de principios generales de higiene de los alimentos Codex Alimentario Volumen 1-1191, el presente programa se aplica a las actividades que se llevan a cabo en el CVH,

Que, el programa se encuentra de acuerdo con las normativas legales vigentes y será un complemento ideal para la aplicación del sistema HACCP "Hazard Analysis and Critical Control Points" que quiere decir: "Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control", específicamente a todo lo relacionado con la producción de alimentos desde la recepción de las materias primas e insumos hasta el almacenamiento y distribución del producto final.

Que, el objetivo del plan para Comidas Preparadas con tratamiento térmico, para el plan para Verduras y Frutas y para el plan de la Línea de Pan, es asegurar la inocuidad de los alimentos que se elaboran en el servicio de Alimentación para ello se elaboro un Plan HACCP para los diversos platos preparados con tratamiento térmico, así mismo para los diversos a base de verduras y frutas y para la línea de pan; y así evitar enfermedades y daños en los consumidores.

Que, el presente plan es el de establecer y asegurar las condiciones higiénicas de los alimentos que intervienen en el proceso de producción de productos de la cocina y de los productos de panificación y pastelería, mediante lineamientos y procedimientos de higiene que permitan minimizar la contaminación de los productos causada por microorganismos pastógenos, insectos, roedores productos químicos y otros objetos,

Que, los planes han sido elaborados para el Centro Vacacional Huampani, para un mejor desarrollo de las actividades que re realizan en sus instalaciones, para poder así obtener la certificación HACCP.





Que, mediante Actas de Compromiso los miembros del equipo HACCP del CVH firman los planes HACCP para Comidas Preparadas con tratamiento térmico, para Verduras y Frutas y para la Línea de Pan.

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar el Plan HACCP para Comidas Preparadas con tratamiento térmico, que signifiquen la mejora de su servicio mostrando compromiso y responsabilidad en materia de inocuidad en aquellos alimentos que representen mayor riesgo como es el caso de los platos calientes (preparados con tratamiento térmico); el mismo que se adjunta a la presente.

Artículo 2º - Aprobar el Plan HACCP para Verduras y Frutas, que signifiquen la mejora de su servicio mostrando compromiso y responsabilidad en materia de inocuidad en aquellos alimentos que representen mayor riesgo como es el caso de las ensaladas de verduras frescas (sin tratamiento térmico); el mismo que se adjunta a la presente.

Artículo 3º - Aprobar el Plan HACCP para la Línea de Pan, que signifiquen la mejora de su servicio mostrando compromiso y responsabilidad en materia de inocuidad en aquellos alimentos que representen mayor riesgo como es el caso del pan; el mismo que se adjunta a la presente.

Artículo 4º - Disponer que el estricto cumplimiento de los presentes documentos (planes), dependerá de las Jefaturas de Alimentos y Bebidas (Cheff, Nutricionista, Jefe A&B y personal de cocina) y Jefatura de Logística con el respectivo apoyo de las demás áreas.

Comuníquese, Regístrese y Cúmplase.

Centro Vacacional Huampani

Thoni J. Montalvo De Los Santos
Gerente General