

**RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 141-2010-CVH-GG**

Huampani, 16 de Agosto del 2010

VISTO

El documento del Ing. Mg. Sc. Daniel Percy Rojas Hurtado quien remite los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento.

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 presente programa de higiene y saneamiento 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, el presente programa de higiene y saneamiento ha sido elaborado para el Centro Vacacional Huampani, para un mejor desarrollo de las actividades que se realizan en sus instalaciones, para poder así obtener la certificación HACCP.

Que, mediante Actas de Compromiso los miembros del equipo HACCP del CVH firman el cumplimiento del manual de Buenas Prácticas de Manufactura y el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento,

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que asegura que todos los productos elaborados sean seguros para el consumo humano que hayan sido





procesados bajo estrictas condiciones sanitarias tal como se contemplan en el presente manual (Infraestructura, equipos utensilios y personal), que se adjunta a la presente.

Artículo 2º - Aprobar el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento para establecer y asegurar las condiciones de higiene de los alimentos que intervienen en el proceso de producción de productos de la cocina (Producto final) que se adjunta a la presente.

Artículo 3º - Disponer que el estricto cumplimiento del presente documento depende de las Jefaturas de Alimentos y Bebidas, y Logística con el respectivo apoyo de las demás áreas.

Comuníquese, Regístrese y Publíquese.

Centro Vacacional Huampani

Jhoni J. Montalvo De Los Santos
Gerente General