



Resolución Directoral Regional

N° 339 -2022-GOREMAD-DIRESA

Puerto Maldonado, 13 JUL. 2022

VISTO:

El Memorando N° 710-2022-GOREMAD/DIRESA-DG, de fecha 12 de julio de 2022, y el Oficio N° 351-2022-GOREMAD-DIRESA-MDD/DESA, que solicita la Autorización Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene de Codex Alimentarius (PGH), para la producción de alimentos Industrializados destinados al consumo humano para establecimiento de la Empresa: COMPAÑÍA AGROINDUSTRIAL DE FRUTAS TROPICALES SAC, Identificado con Registro Único de Contribuyente N° 20527666725, Ubicado en C.H FONAV Mx, Lt 05, Distrito y Provincia de Tambopata, Departamento de Madre De Dios y;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos II y VI del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establecen que la protección de la salud es de interés público y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla, asimismo es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de Salud a la Población, en términos Socialmente aceptables de Seguridad, Oportunidad y Calidad;

Que, asimismo los artículos 89° y 95° de la precitada norma legal, prescriben que un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad. Aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional. La fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas debe realizarse en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitariamente adecuadas, y cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional.

Que, conforme a lo previsto en el artículo 14 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo, y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

Que, mediante escrito presentados el 30 de mayo 2022 a mesa de partes de la DIRESA Madre de Dios por la empresa COMPAÑÍA AGROINDUSTRIAL DE FRUTAS TROPICALES SAC, se solicitó la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para su establecimiento dedicado a la producción de alimentos industrializados destinados al consumo humano, ubicado en el mismo domicilio legal de la empresa solicitante, adjuntando el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), código: Código: BPM-CAFRUT.002; N° Revisión: 04; Fecha de Aprobación: junio 2022 y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), Código: PHS-CAFRUT.001; N° Revisión: 04; Fecha de Aprobación: junio 2022, de conformidad con los dispuesto en el artículo 58-D del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, incorporado por el artículo 2° del Decreto Supremo n° 004-2014-SA, y detallan los productos para los cuales aplican los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento: pulpa de copoazu, pulpa de aguaje, pulpa congelada de asaí, agua de mesa sin gas, hielo para consumo humano, helado a base de leche y castaña, helado a base de leche y cacao con castaña, helado a base de leche y aguaje, helado a base de leche y copoazu, helado a base de leche y asaí, helado a base de leche y cacao con maní, refresco de copoazu pasteurizado, bebida refresco sabor naranja, bebida refresco sabor piña, bebida refresco sabor fresa y bebida refresco sabor kola amarilla, destinados para el consumo humano; según obra la información extraída del Formulario de solicitud.

Que, con fechas 16.06.2022 y 01.07.2022, se realizaron inspecciones sanitarias al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del personal del área técnica de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de



Resolución Directoral Regional

N° 332 -2022-GOREMAD-DIRESA

Puerto Maldonado, 13 JUL. 2022

Salud Ambiental – DIRESA Madre de Dios, a fin de verificar la implementación y/o condiciones de infraestructura, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius en la producción de alimentos industrializados destinados al consumo humano antes mencionados, cuyas actas forman parte del expediente atendido;

Que, durante la inspección sanitaria de fecha 16.06.2022, la empresa comunica que no se está produciendo los productos: bebida refresco sabor naranja, bebida refresco sabor piña, bebida refresco sabor fresa, bebida refresco sabor kola amarilla, consignándose en el Acta de auditoría general con enfoque de riesgo para la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius de fecha 16/06/2022 y por consiguiente no se ha logrado evaluar y evidenciar in situ, la aplicación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) de los productos mencionados.

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente, realizada por el área técnica de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de salud Ambiental, respecto de los documentos presentados por la administrada, las actas de inspección sanitaria de los días 16.06.2022 y 01.07.2022, presentados 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 Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, condensado en el informe N° 019-2022-AHA-DESA-DIRESA/GR-MDD, se obtuvieron los siguientes resultados: De la Infraestructura, se concluyó que el establecimiento APLICA lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia en lo establecido en el Título V del acotado Reglamento Sanitario, con 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 Aplicación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA, respecto a las condiciones de Infraestructura de su establecimiento;

Que, así mismo respecto de la documentación presentada sobre los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa tiene implementado tanto su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), código: Código: BPM-CAFRUT.002; N° Revisión: 04; Fecha de Aprobación: junio 2022 y Programa de Higiene y Saneamiento PHS), Código: PHS-CAFRUT.001; N° Revisión: 04; Fecha de Aprobación: junio 2022, encontrándose en ambos casos de conformidad con lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia en lo establecido en el Título V del acotado Reglamento sanitario, con 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 Aplicación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA, respecto a las condiciones de Infraestructura de su establecimiento.

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

Que, finalmente, tomando en cuenta las inspecciones realizadas, consignadas en las Actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección General, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), código: Código: BPM-CAFRUT.002; N° Revisión: 04; Fecha de Aprobación: junio 2022 y Programa de Higiene y Saneamiento PHS), Código: PHS-CAFRUT.001; N° Revisión: 04; Fecha de Aprobación: junio 2022, que comprenden a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius se determinó que el establecimiento de la empresa COMPAÑÍA AGROINDUSTRIAL DE FRUTAS TROPICALES SAC, identificada con Registro Único de Contribuyentes N° 20527666725, con domicilio en C.H. FONAVI Mz I,





Resolución Directoral Regional

N° 332 -2022-GOREMAD-DIRESA

Puerto Maldonado, 13 JUL. 2022

Lt 05, Distrito y Provincia de Tambopata, departamento de Madre de Dios, APLICA dichos principios, de conformidad a lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo preceptuado en el Título V del acotado Reglamento sanitario, con 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 Aplicación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA y, los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842 Ley General de Salud, respecto de los aspectos sanitarios de su establecimiento.

Que, de conformidad con la Ley N° 26842 – Ley General de Salud; Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; Decreto Supremo N° 023-2005-SA- Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas; Decreto Supremo N° 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y la Ley N° 27444 ley de Procedimiento Administrativo General y su modificatoria Decreto Legislativo N° 1272, Resolución Ministerial N° 034-2015/MINSA, delegan a las Direcciones Regionales de Salud o gerencias Regionales de salud la función de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, Resolución Directoral N° 020-2015/DIGESA/SA, Aprueba la relación de las Direcciones Regionales de Salud y Gerencias Regionales de Salud, pronunciamiento sobre su idoneidad técnica para la aplicación y verificación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en sus respectivas jurisdicciones en donde está registrado la DIRESA Madre de Dios;

En uso de las atribuciones y facultades conferidas por Ley N° 26842, Ley General de Salud; Ley N° 27867 Ley Orgánica de Gobierno Regionales y su modificatoria por la Ley N° 27902 y la Resolución Ejecutiva Regional N° 018-2015-GOREMAD/PR, concordante con el Reglamento de Organización y Funciones de la Dirección Regional de Salud de Madre de Dios, aprobado por Ordenanza Regional N° 034-2012-RMDD/CR; y con el V° B° de la Dirección Ejecutiva de Administración, Dirección Ejecutiva de Salud de Ambiental, y Oficina de Asesoría Jurídica de la Dirección Regional de Salud Madre de Dios;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- OTORGAR, la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), al establecimiento de la empresa **COMPAÑÍA AGROINDUSTRIAL DE FRUTAS TROPICALES SAC**, identificada con Registro Único de Contribuyentes N° 20527666725, con domicilio en C.H. FONAVI Mz I, Lt 05, Distrito y Provincia de Tambopata, departamento de Madre de Dios, para la producción de alimentos industrializados destinados al consumo humano: pulpa de copoazu, pulpa de aguaje, pulpa congelada de asaí, agua de mesa sin gas, hielo para consumo humano, helado a base de leche y castaña, helado a base de leche y cacao con castaña, helado a base de leche y aguaje, helado a base de leche y copoazu, helado a base de leche y asaí, helado a base de leche y cacao con maní, refresco de copoazu pasteurizado.

ARTÍCULO SEGUNDO.- PRECISAR que el plazo de vigencia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) que se otorga mediante la presente resolución directoral regional 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA; incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

ARTÍCULO TERCERO.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección Regional de Salud de Madre de Dios, cuando ésta lo requiera.



Resolución Directoral Regional

N° 339 -2022-GOREMAD-DIRESA

Puerto Maldonado, 13 JUL 2022

ARTÍCULO CUARTO.- 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, así como contar con la certificación vigente durante el ejercicio de la producción de alimentos industrializados destinados al consumo humano.

ARTÍCULO QUINTO.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control de la Dirección Regional de Salud de Madre de Dios, la que podrá dejar sin efecto conforme a Ley.

ARTÍCULO SEXTO.- Notificar, la Resolución Directoral Regional al interesado, a las instancias administrativas correspondientes para su cumplimiento y fines de Ley.

REGÍSTRESE, COMÚNIQUESE Y CÚMPLASE.



Gobierno Regional Madre de Dios
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
Jorge Luis Asencios Rivera
Dr. Jorge Luis Asencios Rivera
DIRECTOR GENERAL



DISTRIBUCION:
Autógrafa (02)
Salud Ambiental (02)
Interesado (01)
Administración (01)
OCI/Estad. (02)
VBA/RMOP/OAJ
A.J/EJVM/kg