Gobierno Regional de Ica
DIRECCION REGIONAL DE SALUD ICA

GORE-ICA

Resolución Directoral Regional

N°..1485-2022-GORE-ICA-DIRESA/DESA

Ica, 29 de noviembre del 2022

VISTO:

El Expediente N.° **E-058392-2022**, que contiene la solicitud formulada por la empresa **CADILLO POMA FERNANDO ENRIQUE.**, identificado con Registro Único de Contribuyente N.° 10448676345, con domicilio en Pueblo Joven Casalla Mza. 01 Lote 23, Distrito de Túpac Amaru Inca, Provincia de Pisco, Departamento y Región de Ica. el Informe N° 227-2022-DIRESA-ICA-DESA/DSBHAZ, que acompaña la Nota N° 172-2022-GORE-ICA/DRSA-DESA/DSBHAZ, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, Acta Ficha Anexo 3, Acta Digital de Verificación Documentaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y el Anexo 4 Acta de Auditoría General con enfoque de Riesgo para la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius , utilizadas en el procedimiento administrativo de certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) regulado por los artículos 58-B, 28-D, 58-E del Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por el Decreto Supremo N°004-2014-SA, y la vigilancia sanitaria; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 28 de Octubre de 2022, la empresa **CADILLO POMA FERNANDO ENRIQUE**, solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) para el establecimiento ubicado en Pueblo Joven Casalla Mza. 01 Lote 23, Distrito de Túpac Amaru Inca, Provincia de Pisco, Departamento y Región de Ica, para Almacenamiento y Distribución de Productos Industrializados no perecibles destinados al consumo humano, conforme se advierte del Formulario de Solicitud, que adjunta el Manual de Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) 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, de la evaluación y análisis del presente expediente, realizada por el área Técnica de esta Dirección, respecto de los documentos presentados por la administrada, las precitadas Actas de Inspección Sanitaria, presentadas como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de la empresa, de acuerdo al Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para **Almacenamiento y Distribución de Productos Terminados Industrializados no Perecibles,** destinados al consumo humano, materializado en el Informe Técnico N.° 227- 2022 DIRESA-ICA-DESA/DSBHAZ, se obtuvieron los siguientes resultados: De la Infraestructura, se concluyó que el establecimiento aplica lo establecido 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; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), en su establecimiento, sobre las condiciones de infraestructura;

Que, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), que comprende los Principios Generales de Higiene del Códex

Alimentarius, se estableció que la empresa aplica las Buenas Prácticas de Almacenamiento, conforme a lo establecido 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; 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), se estableció que la empresa tiene implementado su Programa de Higiene y Saneamiento conforme a lo establecido 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; 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 la administrada se verificó que la empresa aplica su Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene Saneamiento (PHS) en su establecimiento para el **Almacenamiento y Distribución de Productos Terminados Industrializados no Perecibles,** destinados al consumo humano;

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, incorporado por el Decreto Supremo N.° 004-2014-SA, entre otros aspectos, se estableció 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 consignaron en las Actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), se determinó que el establecimiento APLICA dichos Principios, establecidos 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 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;

De la evaluación del Expediente N° E-058392-2022 y el informe Técnico N° 227-2022-DIRESA-ICA-DESA/DSBHAZ y con el V°B de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y la Jefatura de Asesoría Legal de la Dirección regional de Salud de Ica.

De conformidad con el Decreto Legislativo N.° 1161 – Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; el Decreto Supremo N.° 008-2017-SA – Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus Modificatorias; la Ley N.° 26842 – Ley General de Salud; el Decreto Legislativo N.° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Supremo N.° 007–98–SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias; la Ley N.° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, modificado por Decreto Legislativo N.° 1272; y en uso de las facultades contenidas en el Manual de Organización y Funciones de la DIRESA aprobado mediante Resolución Directoral N° 391-2012-GORE-DRSA/OEGY DRRHH, y de acuerdo a las atribuciones conferidas por la Ley N° 27783 Ley de Bases de la Descentralización, Ley N° 27867 Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales y su modificatoria Ley N° 27902;

Gobierno Regional de Ica
DIRECCION REGIONAL DE SALUD ICA

GORE-ICA

Resolución Directoral Regional

N°1485-2022-GORE-ICA-DIRESA/DESA

Ica, 29 de noviembre del 2022

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- OTORGAR LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH) al establecimiento de la empresa **CADILLO POMA FERNANDO ENRIQUE**, identificado con Registro Único de Contribuyente N.° 10448676345, con domicilio en Pueblo Joven Casalla Mza. 01 Lote 23, Distrito de Túpac Amaru Inca, Provincia de Pisco, Departamento y Región de Ica, destinado al **Almacenamiento y Distribución de Productos Terminados Industrializados no Perecibles,** destinados al consumo humano.

ARTÍCULO SEGUNDO.- PRECISAR que el plazo de vigencia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga mediante la presente resolución directoral 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 del Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental cuando ésta lo requiera.

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 su actividad.

ARTICULO QUINTO.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

ARTÍCULO SEXTO°.- Notificar la presente resolución directoral al administrado, conforme a Ley y disponer su publicación en la página web de la Dirección Regional de Salud Ica.

Regístrese y comuníquese,

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD ICA
M.C. Juan Ramon Guillen Guevara
C.M.P. - 47454
Director Regional De Salud Ica

JRGG/D-DIRESA
MAGS/D-DESA
SLRQ/D-DSBHAZ
RGH