



RESOLUCION GERENCIAL REGIONAL N° 000096-2024-GR.LAMB/GERESA-L [215237561 - 1]

VISTO:

El Expediente N° 215237561-0. Y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Oficio N° 0004-2024-GR.LAMB/GERESA-L-DESA el Director Ejecutivo de Salud Ambiental, solicita la **APROBACIÓN DEL PLAN ANUAL DE TRABAJO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO EN EL ÁMBITO DE LA REGIÓN LAMBAYEQUE - 2024 - GERESA-L;**

Que, según el Informe Técnico N° 0007-2023-GR.LAMB/GERESA-L-DESA.FGBG, la responsable de la Unidad nos da a conocer el informe económico del año 2008, la agricultura representa la décima parte del PBI regional. Se ha desarrollado históricamente en base a la siembra de cuatro cultivos (arroz, caña de azúcar, algodón y maíz amarillo duro) y recientemente se viene diversificando la oferta productiva al incorporar nuevos cultivos como páprika, pimienta morrón, ají jalapeño, uva, menestras, entre otros; además, después de Piura, la región Lambayeque es el segundo productor a nivel nacional de mango y limón;

Que, en las Américas, se estima que 77 millones de personas sufren un episodio de enfermedades transmitidas por los alimentos cada año, la mitad de ellos niños menores de 5 años. Los datos disponibles indican que las enfermedades transmitidas por los alimentos generan de 700.000 a 19 millones de dólares en costos anuales de salud en los países del Caribe y más de 77 millones de dólares en los Estados Unidos;

Que, la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de la salud pública y como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud;

Que, el objetivo de la Ley de Inocuidad de los Alimentos es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos;

Que, existen sistemas de gestión de los alimentos y se basan en programas de requisitos previos que abarcan las prácticas de higiene correctas; la limpieza y el saneamiento; la delimitación de las zonas de elaboración de alimentos; el control de los proveedores; el almacenamiento, la distribución y el transporte, la higiene personal y la aptitud para el trabajo; es decir, el conjunto de condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la higiene en los lugares donde se elaboran productos alimenticios. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecidos por el Codex Alimentarius son una base sólida que fundamenta la aplicación de controles básicos de la higiene en cada etapa de la cadena de elaboración, producción y comercialización de los alimentos, con el fin de evitar que se contaminen;

Que, la Unidad de Higiene Alimentaria, en materia de la inocuidad de los alimentos, tiene como una de sus funciones, realizar acciones de vigilancia y supervigilancia, conforme a la normatividad vigente, con la finalidad de identificar y controlar los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, los OBJETIVOS: Generales.- Prevenir la ocurrencia de brotes de Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETA). Garantizar la calidad, idoneidad e inocuidad de los alimentos que se elaboran en la Región Lambayeque;

Que, los Objetivos Específicos.- Verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable. Verificar la aplicación de los principios generales de higiene (PGH) y del sistema HACCP en los establecimientos de fabricación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos para consumo humano y servicios de alimentación. Brindar asistencia técnica y capacitaciones a Redes, Microredes, gobiernos

RESOLUCION GERENCIAL REGIONAL N° 000096-2024-GR.LAMB/GERESA-L [215237561 - 1]

locales, entre otros en materia de Inocuidad Alimentaria;

METAS.

ACTIVIDAD	META ANUAL
Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas.	150
Vigilancia Sanitaria en programas sociales Alimentarios.	30
Inspección por Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	20
Inspección por Certificación PGH	20
Vigilancia Sanitaria a servicios de alimentación en establecimientos de salud.	07
Vigilancia sanitaria en servicios de alimentación colectiva.	15
Asistencia técnica a gobiernos locales e inspectores de redes y microredes	02
TOTAL	244

Que, el PROCEDIMIENTO.- La Unidad de Higiene Alimentaria de la DESA cuenta con una base de datos, la cual es incrementada en función de los datos del sitio Web de la DIGESA y otros incorporados por esta Unidad Técnica,

Que, la Organización Previa.- Los inspectores deben prepararse para una inspección. En los establecimientos que se utiliza un sistema HACCP es necesario efectuar una evaluación. La preparación debe incluir la revisión de los antecedentes que conste en el expediente archivado en la oficina y en el servicio de alojamiento GOOGLE DRIVE; a fin de obtener el historial del establecimiento que se inspeccionará, las infracciones, si la hubiera y la lista de productos que elabora;

Que, los aspectos preparativos también incluyen aspectos personales entre los que cabe mencionar la obtención de la indumentaria adecuada (salvo si el establecimiento inspeccionado la provee), y el equipo necesario (por ejemplo: linterna, termómetro, luxómetro, etc.), herramientas para la extracción de muestras, útiles para notas y formularios oficiales (actas, formatos). En necesario de notificar al establecimiento con antelación si este solicita la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH), a fin de que el representante de la empresa pueda acompañar al inspector durante la inspección y provea los registros que fueran necesario, y ésta se encuentre en producción;

Que, el Desarrollo de la intervención en el establecimiento. - El inspector y su equipo, si lo hubiera, debe contar con la autorización para ingresar al establecimiento y efectuar la inspección. Antes de comenzar la inspección, debe identificarse y presentar sus credenciales oficiales. Al comienzo de la inspección, se debe realizar una reunión preliminar, con la participación de por lo menos, un representante de la empresa o equipo HACCP de ser necesario, explicarles el objetivo y el alcance de la inspección, así como el procedimiento. El inspector informa a la organización que formulará preguntas a los empleados y solicita su colaboración;

Que, el establecimiento está obligado a proveer la documentación, así como la información pertinente requerida por el inspector. En el caso que no se permita el ingreso al establecimiento, el inspector deberá suscribir el acta en la que se consigne el motivo por el cual no se permitió realizar la inspección y se procederá a entregar una copia de la misma, de ser posible firmada por el responsable del establecimiento. Deberá brindársele un plazo mínimo de 02 días hábiles para que presente los descargos respectivos;

Que, el jefe de la Dirección Ejecutiva recibe el informe de Inspección vía sistema. Si de la evaluación se concluye que existe incumplimiento de la legislación vigente que conlleve a la imposición de multas o cancelación de las certificaciones de PGH, se procede a preparar el expediente respectivo e informar a la Oficina de Asesoría Jurídica del DESA a fin de que inicie el respectivo procedimiento sancionador;

RESOLUCION GERENCIAL REGIONAL N° 000096-2024-GR.LAMB/GERESA-L [215237561 - 1]

Que, el Seguimiento.- En el caso de haberse brindado un plazo determinado, el Inspector ejecuta la inspección de seguimiento. La inspección se centra en las observaciones específicas encontradas en la inspección anterior;

Que, finalizada la inspección de seguimiento, el inspector elabora el Acta de levantamiento de observaciones y procede a realizar el informe correspondiente para ser remitido a la DIGESA y se tomen las acciones de ley en caso se requiera;

Que, el REQUERIMIENTOS.- Recursos Humanos: - Ingenieros en industrias alimentarias. - Inspectores sanitarios. - Biólogos. - Personal de Redes, microredes. Material logístico.- - Unidad Móvil para el traslado del personal. - Actas de Inspección. - Útiles de escritorio. - Tableros acrílicos. - Comparador de cloro. - Material e Insumos de Laboratorio para toma de muestras. - Indumentaria de Protección (guardapolvos, alcohol etílico al 70%, mascarillas, guantes descartables, cofias). - Instrumentos de Medición (luxómetro , termómetros, entre otros);

Que, los RECURSOS FINANCIEROS.- La Unidad de higiene alimentaria para el cumplimiento de nuestras actividades necesitamos lo siguiente:

PARTIDA	BIENES Y SERVICIOS	TOTAL ANUAL (S/.)
23.18.21	Materiales, Insumos, Instrumental y accesorios médicos	25,000.00
23.12.11	Vestuario y accesorios	2,500.00
23.21.299	Movilidad Local	8,000.00
23.21.22	Viáticos	3,600.00
2.3.111.14	Mantenimiento de equipos	2,000.00
23.24.61	Mantenimiento de mobiliario y similares	2,000.00
2.3.24.71	Calibración de instrumentos de medición	4,000.00
23.12.13	Calzado	2,000.00
TOTAL		49,100.00

Que, el FINANCIAMIENTO.- Dicho gasto será efectuado con Recursos Ordinarios (R.O) asignados a la Unidad de Higiene Alimentaria "INSPECCIÓN Y CONTROL";

Que, el CRONOGRAMA:

ACTIVIDAD	2024											
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vigilancia Sanitaria en programas sociales Alimentarios.				X	X	X	X	X	X	X	X	
Inspección por Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Inspección por Certificación PGH	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vigilancia Sanitaria a servicios de alimentación en establecimientos de salud.				X		X		X				
Vigilancia sanitaria en servicios de alimentación colectiva.		X	X		X	X		X	X			
Asistencia técnica a gobiernos locales e inspectores de redes y microredes						X			X			



RESOLUCION GERENCIAL REGIONAL N° 000096-2024-GR.LAMB/GERESA-L [215237561 - 1]

De conformidad con la Ordenanza Regional N° 009-2011-GR.LAMB/CR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de la Gerencia Regional de Salud Lambayeque, modificada por la Ordenanza Regional N° 024-2015-GR.LAMB/CR, Ordenanza Regional N° 009 y 010-2017-GR.LAMB/CR y contando con el visto de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y de la Oficina Ejecutiva de Asesoría Jurídica y a las facultades que me confiere la Resolución Ejecutiva Regional N.º 00010 -2024-GR.LAMB/GR.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - APROBAR EL PLAN ANUAL DE TRABAJO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO EN EL ÁMBITO DE LA REGIÓN LAMBAYEQUE - 2024 de la Gerencia Regional de Salud Lambayeque, documento que corre adjunto a la presente.

ARTÍCULO SEGUNDO- Notificar la presente resolución a los interesados, asimismo dispóngase su publicación en el portal Web de la Institución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

Firmado digitalmente
JESSICA ELIZABETH ANTON DE LA CRUZ
GERENTE REGIONAL DE SALUD LAMBAYEQUE
Fecha y hora de proceso: 19/01/2024 - 18:03:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por Gobierno Regional Lambayeque, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://sisgedo3.regionlambayeque.gob.pe/verifica/>

VoBo electrónico de:

- OFICINA EJECUTIVA DE ASESORIA JURIDICA
MARLOW RONALD OBLITAS NIÑO
JEFE DE LA OFICINA DE ASESORIA JURIDICA - GERESA
19-01-2024 / 14:31:03

- DIRECCION EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL
ANTONIO AURELIO DURAND VASQUEZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE SALUD AMBIENTAL - GERESA
19-01-2024 / 14:44:22