



Resolución Directoral

Lima, 20 de AGOSTO del 2014.

VISTO:

El Expediente N° 22177-2014-CH, que solicitó vía VUCE (SUCE 2014104641) la empresa **DELICIAS Y SABORES DEL PERU E.I.R.L.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20460011923, con domicilio en el Proyecto de Lotización Mz. G, Lt. 15, A.H. CUNCAN, II Etapa, distrito y provincia de Casma, departamento de Ancash, sobre el procedimiento administrativo de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, y el Informe No. 4133-2014/DHAZ/DIGESA, de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis;

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 13 de junio de 2014, la empresa **DELICIAS Y SABORES DEL PERU E.I.R.L.**, solicitó el procedimiento administrativo de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para su establecimiento ubicado en el mismo domicilio legal de la empresa solicitante, declarando que dicho domicilio involucra además los lotes a 16 y 17, según Acta del 17 de julio de 2014, para su línea de fabricación pulpa de maracuyá pasteurizada congelada, destinado para el consumo humano, en aplicación de procedimiento TUPA N° 35 del Ministerio de Salud;

Que, con fechas 17 y 25 de julio de 2014, se realizaron las inspecciones al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del personal del Área Técnica de la DESA - Ancash, en coordinación con el Área técnica de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis (DHAZ) de la DIGESA, a fin de verificar las condiciones sanitarias de producción y la implementación de su Plan HACCP en el proceso productivo de los alimentos antes mencionados, cuyas Actas forman parte del expediente atendido. Debe indicarse que con fecha 05 de agosto de 2014, se recibieron en esta Dirección General las Actas de Inspección mediante Oficio N° 1257-2014-U.E.-RSPS-NCH-CHA-ASA-SC-ODI/D, evidenciando del Acta del 17 de julio, que la administrada debe realizar una rectificación de documentos respecto de la dirección de su establecimiento, la misma que fue subsanada en el Acta del 25 de julio señalando que el domicilio del establecimiento involucra solo al lote 15;

Que, de la evaluación de las Actas de Inspección Sanitaria de los días 17 y 25 de julio de 2014, y de la documentación presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programas Prerrequisitos y documentación del establecimiento de la empresa **DELICIAS Y SABORES DEL PERU E.I.R.L.**, remitida a la DIGESA, se concluyó que el establecimiento **cumple** con aplicar lo establecido en el *Título IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*, aprobado por D.S. N° 007-98-SA sobre infraestructura; cuenta con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura,



M. BAILETTI



H. GOMEZ

Código BPM, Versión 01, Revisión 01, y Programa de Higiene y Saneamiento, Código DSP-PHS, Versión 01, Revisión 01, ambos de fecha 01 de enero de 2013; de igual manera, cuenta con Plan HACCP, Versión 01, Revisión 01, de fecha 01 de enero de 2014;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del D.S. N° 004-2014-SA, que Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA, dispone en el artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006-MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento; (...)";

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el Artículo 1° del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95 del Reglamento sanitario precitado, que establece: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente solo para dicha línea. (...)", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas consignadas en las Actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP remitido a ésta Dirección General, se evidenció que el establecimiento APLICA las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en el proceso productivo de las líneas de los alimentos antes mencionados, de acuerdo a lo preceptuado en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el D.S. N° 007-98-SA, la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobado por R.M. N° 449-2006/MINSA, concordante con los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Estando a las conclusiones del Informe N° 4133-2014/DHAZ/DIGESA, del 11 de agosto del 2014, de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis;

Por las consideraciones expuestas, y de conformidad con la Ley No. 27657 - Ley del Ministerio de Salud; el Decreto Supremo No. 023-2005-SA – Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; la Ley No. 26842 – Ley General de Salud; el Decreto Legislativo No. 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Supremo No. 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; y la Ley No. 27444- Ley del Procedimiento Administrativo General;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa **DELICIAS Y SABORES DEL PERU E.I.R.L.**, ubicado en el Proyecto de Lotización Mz. G, Lt. 15, A.H. CUNCAN, II Etapa, distrito y provincia de Casma, departamento de Ancash, para la línea de producción de: **pulpa de fruta pasteurizada y congelada: maracuyá**, destinadas al consumo humano.

Artículo 2°.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución direccional 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-A, incorporado por el D.S. N° 004-2014-SA.



M. BAILETTI



H. GOMEZ



Resolución Directoral

Lima, 20 de..... AGOSTO del..... 2014

Artículo 3°.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental cuando ésta lo requiera.

Artículo 4°.- La empresa solicitante debe, bajo responsabilidad, comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

Artículo 5°.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6°.- Notificar la presente resolución directoral a la solicitante, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese,



H. GOMEZ

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis
DIGESA

Milagros Bailetti
Lic. Milagros Bailetti Figueroa
DIRECTORA EJECUTIVA