



DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AYACUCHO

## Resolución Directoral

N° **045** - 2024/DESA/DIRESA

Ayacucho, 01 ABR 2024

### VISTO:

El expediente con N° 4192692-2024-PGH, que contiene la solicitud de la empresa **ANDEAN GRAINS SUPER FOODS PERU S.A.C.** con RUC 20610114971 con domicilio en el Jr. Proceres N° 176 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga del departamento de Ayacucho, sobre el procedimiento administrativo de Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH), para su establecimiento de **fabricación de harinas precocidas y sus mezclas, harinas extruidas y sus mezclas, hojuelas precocidas y sus mezclas, productos deshidratados y tostados, fraccionamiento y envasado de alimentos para consumo humano** y el Informe N° 016-2024-GRGRA/GG-GRDS-DESA-EPA;

### CONSIDERANDO:

Que, con fecha 22 de febrero del 2024, la empresa **ANDEAN GRAINS SUPER FOODS PERU S.A.C.** solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH), para su establecimiento de **fabricación de harinas precocidas y sus mezclas, harinas extruidas y sus mezclas, hojuelas precocidas y sus mezclas, productos deshidratados y tostados, fraccionamiento y envasado de alimentos para consumo humano**, ubicado en el Jr. Proceres N° 176 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga del departamento de Ayacucho, declarando que los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento presentados, son para su establecimiento, según obra en la información extraída del formulario de solicitud.

Que, con fecha 20 de marzo del 2024, se realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del profesional de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, con la finalidad de verificar la infraestructura y la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que comprenden los Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH) para almacenamiento de alimentos para consumo humano, cuyas actas se encuentran adjuntas al expediente.

Que, asimismo debe señalarse que el solicitante adjuntó el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) con código AGSF-PHS-001, versión 01, Manual de



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con código AGSF-BPM-001, versión 01 y documentación que forma parte de los requisitos para tramitar la certificación solicitada de acuerdo a lo establecido en el literal *b) del artículo 58-D, sobre requisitos, incorporado* por el artículo 2º del D.S. N° 004-2014-SA, por el que modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA;

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente realizada por el área técnica de esta Dirección Ejecutiva, respecto de los documentos presentados por el administrado, el acta de inspección sanitaria realizada el día 20 de marzo del 2024 presentada como sustento de trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius por la empresa solicitante y el **Informe N° 016-2024-GRGRA/GG-GRDS-DESA-EPA**, se obtuvo los siguientes resultados: sobre la Infraestructura, se concluyó que el establecimiento **sí 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 con 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 Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA; y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada por R.M. N° 066-2015/MINSA, respecto a las condiciones de Infraestructura de su establecimiento;

Que, tomando en cuenta la inspección realizada, consignada en las actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección Ejecutiva, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius, se determinó que el establecimiento de la empresa **ANDEAN GRAINS SUPER FOODS PERU S.A.C.**, sí aplica dichos principios, establecidos 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 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 Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA; y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada por R.M. N° 066-2015/MINSA; y los artículos 89 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud, respecto a los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, el Director Regional de Salud Ayacucho ha visto por conveniente delegar mediante Resolución Directoral Regional Sectorial N° 056-2020-GRA/GG-GRDS-DIRESA-DR de fecha 05 de marzo del 2020, autoriza la emisión de actos administrativos a los órganos de asesoramiento, órganos de apoyo y órganos de línea de Nivel Remunerativos de F-4, expidan Resoluciones Directorales en el marco de sus responsabilidades, atribuciones y



competencias de sus respectivas direcciones, conforme al Reglamento de Organizaciones y Funciones aprobado por Ordenanza Regional N° 018-2018-GRA/CR.

Que, de conformidad a 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 – Reglamentos sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias, Resolución Directoral N° 020-2015/DIGESA/SA sobre idoneidad técnica para la aplicación y verificación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius en sus respectivas jurisdicciones y en uso de las facultades delegadas mediante la Resolución Directoral Sectorial N° 056-2020-GRA/GG-GRDS-DIRESA-DR;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°.-** Otorgar la **CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CÓDEX ALIMENTARIUS (PGH)**, a la Empresa **ANDEAN GRAINS SUPER FOODS PERU S.A.C.** para su establecimiento de **fabricación de harinas precocidas y sus mezclas, harinas extruidas y sus mezclas, hojuelas precocidas y sus mezclas, productos deshidratados y tostados, fraccionamiento y envasado de alimentos para consumo humano**, ubicado en el Jr. Próceres N° 176 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga del departamento de Ayacucho

**Artículo 2°.-** La Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH) que se otorga, tiene vigencia de (02) dos años, contados a partir de la fecha de emisión de la misma.

**Artículo 3°.-** La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustente la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH) del Códex Alimentarius en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección Regional de Salud Ayacucho cuando ésta lo requiera.

**Artículo 4°.-** La empresa certificada se encuentra obligada a mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorga la certificación, durante el ejercicio de su operación.

**Artículo 5°.-** La Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control posterior que la Dirección Regional de Salud Ayacucho disponga, la que podrá dejarla sin efecto.

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

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE,

  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
DIRECCION EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL  
*Jeann Salvatierra Livia*  
B<sup>ga</sup> Jeann Salvatierra Livia  
DIRECTORA EJECUTIVA (e)